

FreshQuality SV300

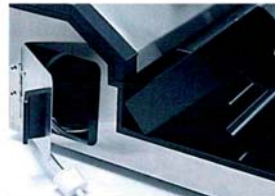
MACCHINA SOTTOVUOTO AUTOMATICA



FreshQuality SV 300 permette di confezionare sottovuoto qualsiasi tipo di alimento proteggendolo dalle insidie dell'aria e preservandone in questo modo la freschezza e la qualità per un periodo superiore (fino a 5 volte) rispetto alla normale conservazione. I cibi di ogni tipo, tranne quelli liquidi, possono facilmente essere confezionati sottovuoto in appositi sacchetti (realizzabili anche con il rotolo in dotazione). Per confezionare gli alimenti non solidi o quelli particolarmente delicati, utilizzare appositi contenitori (disponibili in commercio) collegandoli a FreshQuality SV 300 tramite il tubetto in gomma completo di raccordi.



Vano con coperchio per rotolo sacchetti per confezionare sottovuoto.



Vano laterale con sportello per riporre il tubetto flessibile in gomma con raccordi per confezionare sottovuoto in contenitori.



Barra di scorrimento e taglierina per realizzare il sacchetto della lunghezza desiderata.



Tubetto flessibile in gomma completo di raccordi per confezionare sottovuoto gli alimenti non solidi. Non sono inclusi nella confezione gli appositi contenitori, vasetti con coperchio e bottiglie con apposito tappo.

DETTAGLI TECNICI

- 2 barre saldanti in parallelo;
- Albero pompa in acciaio;
- Corpo in ABS nero opaco e rivestimento in acciaio;
- Vano per avvolgere il cavo di alimentazione;
- Guarnizione in gomma spugnosa elastica.

Alimentazione	220-240V 50Hz
Potenza	180 W
Potenza motore	DC 12V, 45W - 3000 g/min rpm
Potenza di aspirazione	0,9 bar
Max lunghezza sacchetto	300 mm
Dimensione barre saldanti	0,1 x 3,0 mm (spessore x largh.)
Peso apparecchio	4,65 Kg
Dimensioni prodotto	423 x 285 x 160 mm
Dimensioni imballo	480 x 345 x 210 mm