

PR350

CONF. SOTTOVUOTO - VACUUM PACKING MACHINE - EMBALLEUSE SOUS VIDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	350 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=20 Lt/Min
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso impulse
TENSIONE VOLTAGE	230V 50 Hz - 0,38 Kw
PESO NETTO NET WEIGHT	8Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	370x260x130h mm



Sono apparecchiature professionali ideali per il piccolo punto vendita al dettaglio. Solide ed affidabili nel tempo, offrono la possibilità di servire "a vista" il prodotto confezionato aumentandone la conservazione e la freschezza nel tempo con conseguente incremento del servizio e dell'immagine. Ideali per prodotti a basso contenuto di umidità (salumi, formaggi, caffè, etc.)



These are professional items recommended for the small retail shops. Long time reliable and compact machines, they can be used to pack food "live" in front of customers, with consequent benefits in terms of service and image. They are strongly suitable for any product with a limited % of humidity (Ham, cheese, coffee etc..).



Il s'agit d'une machine professionnelle idéale pour les petits magasins, les détaillants. Solides et fiables dans le temps, ces emballeuses sous vide offrent la possibilité de servir le produit emballé « à vue », ce qui augmente sa conservation et sa fraîcheur dans le temps. Idéales pour les produits pauvres en humidité (charcuterie, fromage, café, etc.).