

Vakuumiergerät, Edelstahl, automatisch, Schweißbalken B 330 mm

MODELL: ANNA33

Außenmaße

L 390 x P 300 x H 180 mm

312,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Außenmaße	L 390 mm x P 300 mm x H 180 mm
Maschinenmaße (mm)	B 390 mm x T 300 mm x H 180 mm
Art der Vakuumierer	automatisch
Leistung	0,38 KW
Spannung	einphasig - 230 V
Maschinengewicht (Kg)	6 kg
Schweißleiste	330 mm
Endgültiger Druck	250 mbar
Nenndurchfluss der Pumpe	13 l/min
Percentuale di vuoto	99,9%
Stromkabel	Stromkabel + Stecker

Bedienfeld	Display mit 3 LED
Wirkungsweise	Automatisch
Schweißen des Kochbeutels	Ja
Baumaterial	Edelstahl
Schweißen	Elektronisch, 3-stufig variabel
Zeitsteuerung/Kühlung	Automatisch
Ventil	Elektromagnetventil
Waschzyklus Start	Microswitch
Vakuum	In Beutel, Behälter
Vakuumherstellung	mit Sensor
Normative	CE

Beschreibung

Vakuumiergerät, Edelstahl, automatisch, Schweißbalken B 330 mm

Der Vakuumierer hat eine äußere Struktur aus **Edelstahl AISI304** in der sich die Schalttafel und die Vakuum-Arbeitseinheit, die das Vakuum

erzeugt, befinden.

An der Außenseite, vorne unterhalb, befindet sich der **Schweißbalken**, der den Beutel sicher und dauerhaft verschließt und die **Dichtung, die den festen Teil der Dekompressionskammer abgrenzt,** den Bereich, in dem die Öffnung des Beutels zur Durchführung der Verpackung platziert wird. Der obere Teil der Dekompressionskammer ist auf einem **beweglichen Deckel** montiert, der über zwei Scharniere mit der Struktur verbunden ist. Dieses System ermöglicht es, den Beutel nach dem Absenken richtig zu fixieren um eine korrekte Luftansaugung und anschließende Versiegelung zu gewährleisten.

Die Verpackungsmaschine verfügt über eine **praktische LCD-Digitalanzeige** die sehr einfach handzuhaben ist. **Sie verfügt über eine Ein-/Ausschalttaste, eine Taste zum Vakuumieren der Behälter, eine Taste zur Programmierung der Schweißbalken-Temperatur und 3 LEDs.**

Mit den Tasten sind folgende Einstellungen möglich:

- VAKUUMVERPACKUNG MIT AUTOMATISCHEM ZYKLUS: Öffnen Sie bei eingeschalteter Maschine den beweglichen Deckel an der Vorderseite der Maschine. Legen Sie das zu verpackende Produkt in den Beutel und schieben Sie den Beutel dann etwa 1 cm in die Dekompressionskammer. Senken Sie den Deckel, bis sich der Beutel zu entleeren beginnt, und lassen Sie dann den Deckel los. Das Gerät startet automatisch und das Display beginnt, das Vakuumniveau durch Aufleuchten der LEDs abzufragen. Wenn das Vakuum erreicht ist, wird der Beutel automatisch versiegelt. Der Deckel öffnet sich danach automatisch.

- TEMPERATUREINSTELLUNG DES SCHWEISSBALKENS: Drücken Sie die Taste SEAL, um die Temperatur des Schweißbalkens einzustellen. Die Temperatur sollte der Dicke und Beschaffenheit des verwendeten Beutels angepasst werden.

Dank des vielseitigen Vakuumierers **behalten die vakuumverpackten Lebensmittel ihre Frische, ihr Aroma und ihre Nährwerte. Außerdem können Lebensmittel in kleinen, gebrauchsfertigen Portionen aufbewahrt werden. Die Entwicklung von Bakterien und Schimmelpilzenwird reduziert und einen unnötige Lebensmittelverschwendung wird weitgehend vermieden.**

Es ist **notwendig für jedes zu vakuumierenden Produkt den richtigen Beutel zu verwend**en da die Maschine sonst länger zum Vakuumieren braucht.

Mit den Maschinen mit externer Absaugung ist es **möglich, ein Vakuum in geprägten Beuteln und Rollen von bis zu 6 Metern Länge zu erzeugen**, die ein maßgeschneidertes Verpacken ermöglichen und eine Verschwendung vermindern. **Es ist auch möglich, ein Vakuum in den entsprechenden Behältern zu erzeugen.**

LEBENSMITTEL, DIE VAKUUMVERDICHTET WERDEN KÖNNEN: frisches Fleisch, gekochtes Fleisch, frischer Fisch, Brot, Kuchen, Kekse, Reis, Kaffee, Tee, pasteurisierte Nudeln, Trockenfrüchte usw... Wenn Sie Gemüse vakuumverpacken möchten, empfehlen wir Ihnen, das Produkt vor dem Verpacken zu blanchieren, da rohes Gemüse gärt und der Beutel sich öffnen könnte.

WICHTIG: Die Vakuumiergeräte mit externer Absaugung können nicht zum Verpacken von Flüssigkeiten verwendet werden. Wenn die Flüssigkeit durch das Ansaugen in die Pumpe gelangt, muss die Pumpe ausgetauscht werden.

FOTO REIN INDIKATIV