

**Vakuuiergerät, Edelstahl, automatisch, Schweißbalken B
430 mm**

Preis: 518,00 € + IVA



Referenz: ANNA43

Kategorie: Macchine sottovuoto

Beschreibung

Vakuuiergerät, Edelstahl, automatisch, Schweißbalken B 430 mm

Der Vakuuierer hat eine äußere Struktur aus **Edelstahl** in der sich die Schalttafel und die Vakuu-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 Vakuuierers 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 Schimmelpilzen wird reduziert und eine unnötige Lebensmittelverschwendung wird weitgehend vermieden.

Es ist notwendig für jedes zu vakuumierenden Produkt den richtigen Beutel zu verwenden 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...

WICHTIG: Die Vakuuiergeräte 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

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	L 490 mm x P 295 mm x H 180 mm
Leistung	0,45 KW
Spannung	einphasig - 230 V
Bedienfeld	Display mit 3 LED
Maschinengewicht (Kg)	8,2 Kg
Wirkungsweise	Automatisch
Schweißen des Kochbeutels	Ja
Schweißleiste	430 mm
Nenndurchfluss der Pumpe	21 l/min
Baumaterial	Edelstahl
Schweißen	Elektronisch, 3-stufig variabel
Zeitsteuerung/Kühlung	Automatisch
Vakuum	In Beutel, Behälter, Dosen
Art der Vakuumierer	automatisch
Stromkabel	Stromkabel + Stecker