

Máquina de embalar a vácuo Kitchen Line code: 975374

Para embalar produtos alimentares e não alimentares, à exceção de líquidos.

Pode ser utilizado com o acessório de rolos de sacos 970638.

Estrutura em aço inoxidável.

A tampa garante uma boa vedação durante a operação.

Painel de controlo de fácil utilização.

Temporizador com função de ajuste, em contagem decrescente.

Com função de marinar.

Modo de geração de vácuo por impulsos.

Botões de arranque rápidos na pega.

Desliga automaticamente após 10 minutos de inatividade.

Bomba de vibração.

Capacidade da bomba: 16l/ min.

Peso líquido: 5kg.

A máquina de embalar a vácuo não é indicada para uma operação contínua.

Indicado para utilização com sacos a vácuo com relevo.

-  Fácil de utilizar graças aos botões de arranque rápido na pega.
-  Operação eficiente graças à capacidade elevada da bomba.
-  Modo de geração de vácuo por impulso para produtos particularmente delicados.
-  Baixo consumo energético graças ao desligamento automático após 10 minutos de inatividade.
-  Prática máquina de embalar a vácuo, adequada para sacos com até 406 mm de largura, independentemente do seu comprimento.



Código	V	W	LxWxH (W)
975374	230	550	570x263x(H)150