



## Embaladora de vácuo SV-308T

### MODELO DE BANCADA

- **Longitude da barra de soldadura de 314 mm**

- Aumenta o tempo de conservação dos alimentos cozinhados ou crus sem que percam peso.
- Temporizador electrónico que controla as operações de vácuo e e soldadura da bolsa em função do tempo pré-fixado.
- Carroçaria e cuba em aço inoxidável. Cuva embutida.
- Barra de soldadura sem cabos.
- Atmosfera progressiva de série.
- Painel de comando digital.
- Visualização mediante LEDS, de cada fase do ciclo no momento da sua execução.
- Tecla de STOP que permite parar qualquer fase do ciclo, passando à seguinte.
- Programa de secagem da bomba que permite prolongar a sua vida útil.
- Visualização do contador de horas para a mudança de óleo.
- Desenhada para incorporar o kit de vácuo exterior "vac-norm" (opcional).
- Aparelho certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpeza e materiais aptos para contacto com alimentos).

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Capacidade da bomba: 8 m<sup>3</sup>/h  
 Comprimento de barra de soldadura útil: 314 mm  
 Potência: 370 W  
 Pressão vácuo (máxima): 2 mbar

#### Dimensões internas

- dimensões internas - largura: 330 mm
- dimensões internas - profundidade : 360 mm
- dimensões internas - altura: 140 mm

#### Dimensões exteriores

- Largura: 384 mm
- Profundidade : 455 mm
- Altura: 385 mm

Peso líquido: 34 Kg

EQUIPAMENTO INCLUÍDO  
 Prancha de enchimento

EQUIPAMENTO OPCIONAL  
 · Kit de vácuo exterior "Vac-Norm"  
 · Kit de corte de bolsa  
 · Suporte para líquidos



ER-0437/196 **UNE-EN ISO 9001**  
 SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal)  
 Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA - www.sammic.com

UNE-EN 60335-1:1997, UNE-EN 60335-2-64:2001; EN 55014-1 (2000), EN 55014-2 (1997); EN 61000-3-2 (1995)

2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 169.