

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S1000 AUTO

FONCTION : Emballer sous vide viande, poisson, fromage, etc... pour une meilleure conservation



CAPACITÉS : Simple cloche

ALIMENTATION :

Air comprimé : 31 L/cycle - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : En fonction de la pompe

PERFORMANCES : Durée d'un cycle : 15 - 40 secondes

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS AVEC POMPE :

Machine : 2825x1375x1830mm

POIDS AVEC POMPE : Net 900kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

DESCRIPTIF

- Micro de commande tactile 99 programmes
- Réglage du vide en % par capteur
- Remise en atmosphère lente
- 2 x double soudure 6mm ou coupure simple
- 2 barres de soudures
- Couvercle arrondi pour faciliter le nettoyage
- Remise en atmosphère lente
- 4 x double soudure ou coupure simple
- 2 x 2 barres de soudures
- Mémoire 20 programmes
- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65

OPTIONS

- Système de coupe pneu- matique de l'excédent de sac après soudure
- Bandes caoutchoutées sur tapis convoyeur pour empê- cher aux produits de rouler
- Système d'aspiration des déchets de coupes comprenant réservoir collecteur et pompe Busch
- Système de démontage ra- pide du tapis convoyeur
- Pompes à vide 2 x 300m³/h ou 2 x 300m³/h + Roots 1000m³/h
- Système de maintien des pro- duits dans la chambre
- Injection de gaz
- Travail avec un auto-trempeur



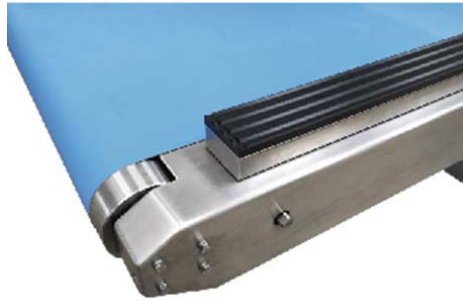
MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S1000AUTO

FONCTION : Emballer sous vide viande, poisson, fromage, etc... pour une meilleure conservation

PHOTOS



DOUBLE ASPIRATION
DE L'AIR



DEMONTAGE FACILE



COUVERCLE ARRONDI