

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-40P

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





CAPACITÉS: Double cloche

ALIMENTATION:

Air comprimé: Non - Eau: Non

Électrique : TRI + TERRE TENSION : 400V - 50Hz PUISSANCE : 4.5kW

PERFORMANCES: Durée d'un cycle: 15

- 40 secondes

NORMALISATION: CE

DIMENSIONS:

Machine: 1545x790x1090mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION:

Inox

DESCRIPTIF

• Hauteur de travail : ~900mm

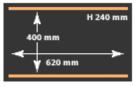
• Hauteur sous la cloche: 240mm

• Pompe à vide : 63m3/h

- 4x620mm de barres de soudures
- Contre-barres de soudure amovibles pour un nettoyage facile
- Système de commande digital avec 10 programmes

- Remise en atmosphère lente
- 4 x double soudure ou coupure simple
- 2 x 2 barres de soudures
- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65

Soudure standard



OPTIONS

- Réglage du vide par sensor
- Injection de gaz
- Soudure bi-active
- Plaques de remplissage couvercle
- Soudure et coupure indépendantes















