

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-50P

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: 5.3kW

PERFORMANCES: Durée d'un cycle: 15

- 40 secondes

NORMALISATION: CE

DIMENSIONS:

Machine : 1545x900x1175mm Utiles : 1630x1010x1400mm

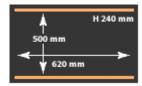
POIDS : Net 365kg - Brut 422kg **MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :** Inox & Matériaux Polymères

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : ~900mm
- Hauteur sous la cloche: 240mm
- Pompe à vide: 100m3/h
- 4 x 620mm de barres de soudures
- Contre-barres de soudure amovibles pour un nettoyage facile
- Système de commande digital avec 10 programmes
- Réglage du vide par temporisation

- 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















