

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-75A

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 : 4.8kW

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

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 1545x1211x1375mm

POIDS : Net 462kg

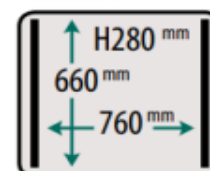
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : ~900mm
- Hauteur sous la cloche : 280mm
- Pompe à vide : 160m³/h
- 4 x 660mm 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

Standard



Soudure standard

OPTIONS

- Réglage du vide par capteur de pression (% de vide)
- Injection de gaz
- Soudure bi-active
- Plaques de remplissage couvrable
- Filtre à poudre
- Soudure et coupure indépendantes
- 4x880mm de barres



MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-75A

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

PLAN

