

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-90A

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 : 5.5kW

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

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1965x1320x1106mm

POIDS : Net 770kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

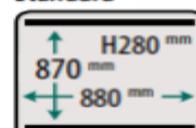
DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : ~900mm
- Hauteur sous la cloche : 280mm
- Dimensions de la chambre : 880x870x280mm
- Réglage du vide par capteur de pression (% de vide)
- 4 x 880mm 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
- Pompe à vide : 300m³/h

Soudure standard

Standard



OPTIONS

- Injection de gaz
- Contrôle des liquides
- Soudure bi-active
- Plaques de remplissage couvercle
- Soudure et coupure indépendantes
- Filtre à poudre



MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-90A

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

PLAN

