

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-90T

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



CAPACITÉS : Double cloche

ALIMENTATION :

Air comprimé : 6 bar - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : 7-9 kW

PERFORMANCES : Durée d'un cycle : 30 - 50 secondes

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS AVEC POMPE :

Machine : 2420x1180x1150mm

POIDS AVEC POMPE : Net 850kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

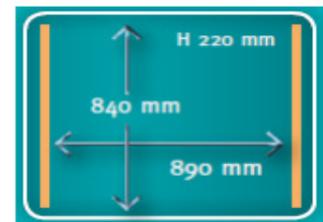
Inox

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : ~900mm
- Hauteur sous la cloche : 220mm
- Pompe à vide : 300m³/h
- 4 x 840mm de barres de soudures
- Contre-barres de soudure amovibles pour un nettoyage facile
- Système de commande tactile avec écran LCD couleur haute résolution
- Programmation du vide en %
- Port USB pour transfert des données

- 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

Soudure standard



OPTIONS

- Préparation pompe à vide externe
- Vanne calorifuge
- Contrôle des liquides
- Tapis convoyeur externe pour convoyage des produits éjectés sous cloche – dimensions : 3000x400mm ou 3000x600mm ou autre réalisations sur-mesure
- Soudure et coupure indépendantes
- Convoyeur de déchargement de cloche



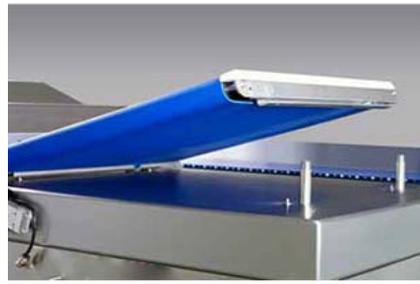
MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-90T

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

PHOTOS



Système automatique
intégré



Design hygiénique



Système de contrôle
avancé