

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S42B

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



CAPACITÉS : Simple cloche

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : MONO

TENSION : 230V - 50Hz

PUISSANCE : 0.75 - 1kW

PERFORMANCES : Durée d'un cycle : 15 - 35 secondes

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 490x525x430mm

Utile : 730x600x630mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

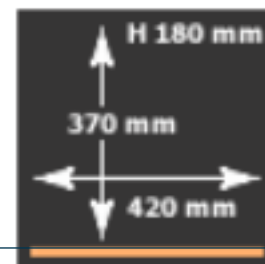
POIDS : 70kg

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : 900mm
- Dimension de la cloche : 420x370x180mm
- Simple barre de soudure (avant) 420mm
- Pompe à vide : 21m3/h
- Plan de table creux
- Couvercle transparent
- Modèle de table
- Réglage du vide par temporisation
- Double soudure ou soudure simple-coupure ou soudure large

- 1 barre de soudure (avant)
- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65
- Remise en atmosphère lente

Soudure standard



OPTIONS

- Deux barres de soudure parallèles (avant/arrière) 420mm
- Réglage du vide par 'Sensor'
- Socle inox à roulettes avec étagères de rangement
- Injection de gaz
- Soudure-coupure indépendante

