

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S42J

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 : 0.55kW

PERFORMANCES : Durée d'un cycle : 20 - 40 secondes

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 490x525x430mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : 900mm
- Dimension de la cloche : 420x370x180mm
- Simple barre de soudure (avant) 420mm
- Pompe à vide : 16m³/h
- Plan de table creux
- Couvercle transparent
- Modèle de table
- Réglage du vide par temporisation
- Double soudure
- 1 barre de soudure (avant)

- Touche STOP pour arrêt total ou partiel du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe à vide

Soudure standard

