

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S52P

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



CAPACITÉS : Simple cloche

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : 3.5kW

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

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 700x730x1100mm

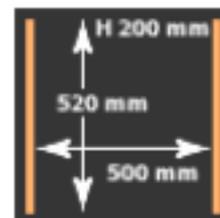
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : 900mm
- Dimension de la cloche : 520x500x200mm
- Pompe à vide : 63m³/h
- Système de commande digital avec 10 programmes
- Réglage du vide par 'Sensor' (% de vide)
- Double soudure ou coupure simple
- 2 Barres de soudures

- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65
- Remise en atmosphère lente

Soudure standard



OPTIONS

- Injection de gaz
- Soudure et coupure avancées

