

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S80F

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 - 5 kW

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

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 900x820x1070mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

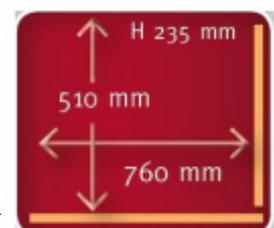
POIDS : Net 227kg

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : 900mm
 - Dimension de la cloche : 760x510x235mm
 - Hauteur sous cloche : 235mm
 - Pompe à vide : 100m³/h
 - Système de commande digital avec 10 programmes
 - 2x double soudure ou coupure simple
 - 2 Barres de soudures
- Barres de soudures au choix : (1x760 + 1x510mm)
ou (2x460mm) ou (2x560mm)

- Réglage du vide par sensor
- Remise en atmosphère lente
- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65
- Contre-barres de soudure amovibles pour un nettoyage facile
- Barres de soudures montées dans le couvercle

Soudure standard



OPTIONS

- Injection de gaz
- Soudure bi-active
- Plaque de remplissage couvercle
- Soudure et coupure avancées

