

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S90M

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 : 2.4 - 3.1kW

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

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 1065x480x960mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

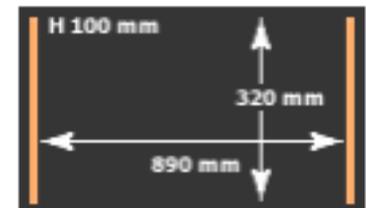
Inox

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : 900mm
- Dimension de la cloche : 890x320x100mm
- Double barres de soudure parallèles (gauche/droite) 320mm
- Pompe à vide : 63m³/h
- Couvercle transparent
- Système de commande digital avec 10 programmes, temps de vide et soudure
- Réglage du vide par temporisation

- Remise en atmosphère lente
- 4 x double soudure ou coupure simple
- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65

Soudure standard



OPTIONS

- Injection de gaz
- Soudure bi-active
- Réglage du vide par 'Sensor'
- Simple barre (avant) + 1 barre latérale

