

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S110P

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 : 3,0 - 5,0kW

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

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 880x1200x1125mm

POIDS : Net 390kg - Brut 460kg

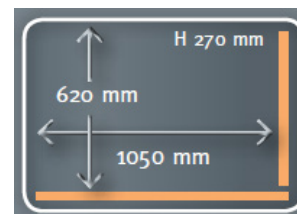
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : 900mm
- Dimension de la cloche : 620x1050x270mm
- Pompe à vide : 100m³/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

- Soudure bi-active
- Commande multi-cycles
- Soudure et coupure avancées
- 3ème barre de soudure
- Injection de gaz
- Pompe à vide : 160m³/h

