

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-50P

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



CAPACITÉS : Double cloche

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : 5.3kW

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

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1545x900x1175mm

Utiles : 1630x1010x1400mm

POIDS : Net 365kg - Brut 422kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox & Matériaux Polymères

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : ~900mm
- Hauteur sous la cloche : 240mm
- Pompe à vide : 100m³/h
- 4 x 620mm de barres de soudures
- Contre-barres de soudure amovibles pour un nettoyage facile
- Système de commande digital avec 10 programmes
- Réglage du vide par temporisation

- Remise en atmosphère lente
- 4 x double soudure ou coupure simple
- 2 x 2 barres de soudures
- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65

Soudure standard



OPTIONS

- Réglage du vide par 'Sensor'
- InJECTION de gaz
- Soudure bi-active
- Plaques de remplissage couvercle
- Soudure et coupure indépendantes

