

## MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S2-95P

**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 :** 7-9kW

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

**NORMALISATION :** CE

**DIMENSIONS :**

Machine + pompe : 2420x1210x1130mm

Pompe : 1150x800x730mm

**POIDS :** Net avec pompe 920kg

Poids pompe : 204kg - Brut : 955kg

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :**

Inox

### DESRIPTIF

- Hauteur de travail : ~900mm
- Hauteur sous la cloche : 230mm
- Pompe à vide : 300m<sup>3</sup>/h
- 2 x 1100mm de barres de soudures
- Contre-barres de soudure amovibles pour un nettoyage facile
- Système de commande digital avec 10 programmes
- Remise en atmosphère lente
- 2 x double soudure ou coupure simple
- 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
- 3ème barre de soudure

