

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S35B

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



CAPACITÉS : Simple cloche

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : MONO

TENSION : 230V - 50Hz

PUISSANCE : 0.55 - 1kW

PERFORMANCES : Durée d'un cycle : 15 - 30 secondes

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 450x525x385mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : 900mm
- Dimension de la cloche : 370x350x150mm
- Simple barre de soudure (avant) 350mm
- Pompe à vide : 16m³/h
- Plan de table creux
- Couvercle transparent
- Modèle de table
- Système de commande digital avec 10 programmes, temps de vide et soudure
- Réglage du vide par capteur - en %
- Double soudure ou soudure simple-coupure ou soudure large
- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65
- Remise en atmosphère lente

Soudure standard



OPTIONS

- Injection de gaz
- Soudure-coupure indépendante

