

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S52M

FUNCTION : 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 - 3.5kW

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

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 700x690x1030

Utile : 800x800x1330mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

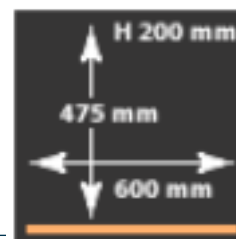
POIDS : 170kg

DESCRIPTIF

- Hauteur de travail : 900mm
- Dimension de la cloche : 520x500x200mm
- Double barres de soudure parallèles (gauche/droite) 520mm ou Simple barre (avant) 600mm
- Pompe à vide : 63m³/h
- Plan de table creux
- Couvercle transparent
- Système de commande digital avec 10 programmes, temps de vide et soudure
- Réglage du vide par temporisation
- Double soudure ou coupure simple

- 2 Barres de soudures (gauche/droite) ou simple barre (avant)
- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65
- Remise en atmosphère lente
- Réglage du vide par 'Sensor'

Soudure standard



OPTIONS

- Injection de gaz
- Soudure et coupure avancées

