

S
O
U
S

V
I
D
E



Pour la restauration, les plats cuisinés, traiteurs, produits liquides....

- Le processus d'auto-vacuum vous assure d'obtenir des résultats constants peu importe la quantité ou la dimension de vos produits mis sous-vide.
- Pompe Busch de 40 ou 63 m³/h à haute efficacité, robuste et fiable
Évacuation d'oxygène à 99.999% (2 mbars)
- Barre de scellage: 2 x 26"
Distance entre les barres de scellage: 17.5"
- Intérieur de la chambre à vide: 26.5" x 20.5" x 9.5"





Mode Auto: toujours constant et précis

Le mode Auto-vacuum réalise un processus SAM et sous vide de façon intelligente. Peu importe la nature de votre produit, les appareils de la série Auto adaptent le processus en cours de façon autonome et fiable.



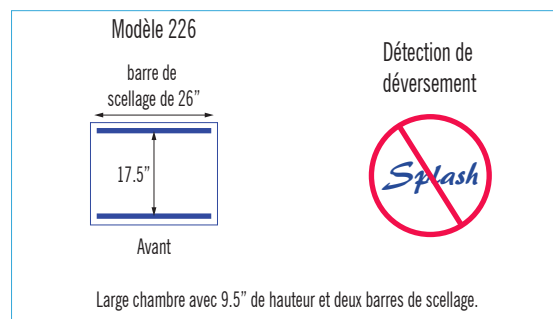
Programmable: votre façon de travailler

Mémoire jusqu'à 15 ajustements différents pour vos produits spécialisés.



Autoclean: toujours optimal

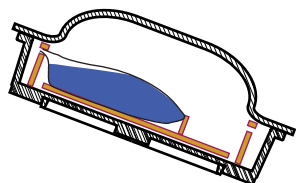
Le processus d'auto-nettoyage vous aide de préserver votre appareil et la pompe à leur performance optimale et aussi de rallonger leur durée de vie..



Équipé avec une pompe Bosch de 40 ou 63 m³/h
230V, 3 phases, 60 Hz, 2 ou 3 HP



Caractéristiques



Emballer sous vide aisément et sans déversement de grandes quantités de produits liquides tels les soupes, les sauces, les ragoûts, la purée, les aliments marinés, etc.

- Pompe Bosch à haute efficacité, fiable et robuste assurant un niveau de vide élevé jusqu'à 2 mbars, et pouvant fonctionner durant plusieurs heures de production continue.
- Scellage uniforme et soudé (très résistant) grâce à deux (2) fils de scellage Ni-Cr formés en "V" sur chacune des barres de scellage. Fils de scellage conforme à la norme RoSH.
- Large chambre à vide conçue pour loger de larges coupes.
- Les dimensions de nos modèles sont conçues pour un arrangement maximal des différentes grandeurs de sacs Nord-Américains.
- Caisse de plastique et support de mise-en-place pour emballer des produits de dimensions variées.
- Poser et décharger vos produits facilement et rapidement grâce à la grande ouverture du dôme.
- Contrôler visuellement le processus d'emballage grâce au dôme de plexiglass transparent.

Spécifications techniques

Caractéristiques Standard

Options

Pompe Bosch	40 m³/h, pression finale de 2 mbar	63 m³/h
Caractéristiques électriques	230 VAC, 3 phases, 60 Hz	220 VAC, 1 phase
Dimension hors-tout	25.25" x 32.5" x 39.25" (couvercle fermé)	
Intérieur de la chambre à vide	26" 1/2 x 20" 1/2 x 9" 1/4	
Longueur des barres de scellage	2 x 26"	Coupe-sac intégré aux barres de scellage
Poids (approx.)	410 lbs	
Éléments de scellage	deux fils Ni-Cr formés en V et conforme à la norme RoHSH	Scellage super-puissant
Cycle de pompage	de 8 à 90 secondes	Processus sur-mesure pour applications spécialisées
Chambre à vide	Aluminium et peinture blanche d'époxy	Acier inoxydable de haut grade
Surface de travail	Cales de plastique HDPE pour produits liquides	
Prêt pour l'injection de gaz	Branchement déjà prêt sur l'appareil	Kit de l'option d'injection de gaz

