



Machine emballage sous-vide à cloche h755_14

Machine emballage sous-vide à cloche avec ouverture manuelle. Consommation: 1,15 Kw. Poids: 60 kg.

La machine emballage sous-vide à cloche est l'équipement essentiel et multifonctionnel qui s'adapte à des milliers d'utilisations. Elle permet de sceller des aliments et d'enlever l'air pour ainsi garantir toutes les qualités des produits tout en préservant et en prolongeant la conservation. Cette machine de mise sous-vide fonctionne grâce à des sacs ou des rouleaux spéciaux (non inclus) pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement qui a été pensé pour les professionnels est réalisé avec un bac en acier inoxydable AISI 430 et Duraplast sans soudures à angles arrondi et est doté d'une interface digitale et d'une barre scellante amovible de 450 mm. Le couvercle est ouvrable à 90° pour simplifier l'entretien.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions totales: L. 560 x P. 610 x h. 450 mm
- Dimensions du bac: L. 500 x P. 460 x h. 200 mm
- Poids : 60 kg
- Matériaux: acier inoxydable AISI 430 et Duraplast
- Bac avec angles arrondi et sans soudures
- Contrôle électronique de la compression avec panneau digital
- Barre de scellage amovible: 450 mm
- Système de soudure: par impulsion
- Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz
- Consommation: 1.15 kW
- Cloche avec ouverture manuelle à 90°
- Pompe d'aspiration: Q=16 m³h - à huile

*Les images sont purement indicatives.

INFORMATIONS

- **Hauteur** 45 cm
- **profondeur** 61 cm
- **Type** en forme de cloche
- **largeur** 56 cm
- **puissance** 1150 W

