Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Machine à emballer sous vide - joint 60 cm - W76 x D60 x H16 cm double chambre

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 1510 x 685 x 960
- Puissance (kW) : 0.75
- Poids (kg) : 285
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Lorsqu'on travaille dans le secteur de la restauration avec de grandes quantités de produits, une machine à emballer sous vide professionnelle est indispensable. Ce modèle a une grande capacité de production, grâce à ses deux chambres de scellage séparées. Chaque chambre est équipée de deux barres de soudure, ce qui permet d'utiliser simultanément deux sacs de 50 x 55 cm maximum. Vous pouvez ainsi mettre sous vide deux fois plus d'aliments en même temps. C'est l'idéal pour conserver les aliments au réfrigérateur ou les congeler. Non seulement les produits se conservent plus longtemps, mais vous gagnez également de la place dans le réfrigérateur. La mise sous vide présente également un autre avantage : elle permet d'éviter les brûlures de congélation. Grâce à la mise sous vide, l'air ne pénètre pas dans les aliments à congeler, ce qui réduit les brûlures de congélation. Non seulement vos produits se conservent plus longtemps, mais ils ont aussi l'air plus frais.

Fonctionnement simple

Avec cette machine à emballer sous vide professionnelle, les produits sont emballés de manière entièrement automatique. Le système à double chambre est facile à utiliser grâce au panneau de commande convivial. La machine est entièrement réglable pour répondre à vos besoins. Par exemple, vous pouvez régler le temps de scellage, mais aussi la température, la pression du vide et le temps de refroidissement. L'utilisation de cette machine à emballer

Caractéristiques

Poids (en kg)	285
Référence constructeur	09300228
Type de branchement	Monophasé
Machine sous vide à :	Sur roues
Longueur barre de soudure	510 et 760 mm
Puissance totale (kW)	0.75
Dimensions extérieures (en mm)	1510 x 685 x 960
dimensions	1510 x 685 x 960

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
est simple : mettez le produit alimentaire dans le sac sous vide et placez-le sur la barre de soudure avec l'ouverture vers le haut. Fermez le couvercle et mettez la machine en marche. Cette machine est idéale pour sceller des aliments de grande taille, comme des morceaux de viande, grâce à sa double bande de scellage de 60 cm. **Nettoyage facile** Le boîtier et l'intérieur de la machine d'emballage sont en acier inoxydable. Ils sont donc à la fois robustes et très faciles à nettoyer. Un chiffon humide, de l'eau et un détergent doux suffisent pour assurer un nettoyage en profondeur. Il suffit d'essuyer toutes les surfaces. Après le nettoyage, séchez toutes les pièces avec un chiffon doux. Caractéristiques • Interrupteur de sécurité dans le couvercle • Panneau de commande numérique • Mobile, sur quatre roues • Cycle d'emballage entièrement automatique • Deux bandes d'étanchéité dans la chambre • Boîtier et chambre en acier inoxydable Caractéristiques du produit • Poids net : 285 kg • Dimensions de la barre de soudure : 60 x 0,8cm • Dimensions de la chambre : L76 x P60 x H16cm • Dimensions extérieures : L151 x P68,5 x H96cm • Capacité de la pompe à vide : 2 x 20 m³p/h • Pression du vide : 0,5 mbar • 230V / 50Hz / 1 phase 2 x 750W Inclus : • Kit d'entretien pour la maintenance de base **Autres informations** • Dimensions (mm) : 1510 x 685 x 960 • Puissance (kW) : 0.75 • Poids (kg) : 285 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	