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

Scelleuse de plateaux - grand - différents moules disponibles

Maxima

Description	Caractéristiques
Pour conserver les repas au chaud en vue de leur livraison, pour les mettre en chambre froide ou pour les réchauffer sur place, une operculeuse est un appareil idéal pour les professionnels de la restauration. Avec cette operculeuse haut de gamme, vous pouvez emballer divers produits et repas dans des barquettes et des bacs. Cette machine permet de sceller 6 à 8 barquettes par minute et de fermer plusieurs barquettes. Il s'agit d'une operculeuse semi-automatique très compacte qui prend peu de place dans la cuisine du traiteur. Les moules sont de qualité supérieure et fabriqués en aluminium. À l'arrière de la machine se trouve un support pratique pour le rouleau de papier d'aluminium. **Facile à utiliser** L'operculeuse est équipée d'un panneau de commande numérique Omron pour une plus grande facilité d'utilisation. Le temps de scellage n'est que de quelques secondes et le plastique est coupé automatiquement. Les moules utilisés avec cet appareil sont également faciles à changer et une large gamme de moules de différentes formes est disponible. Cette machine est livrée sans moules, mais ceux-ci peuvent facilement être commandés séparément. Vous pouvez choisir des moules adaptés à un, deux ou trois compartiments. Les moules, le film et les plateaux peuvent être commandés séparément. **Facile à nettoyer** L'operculeuse is est très facile à nettoyer. Il suffit d'un peu d'eau	**Garantie 1 an sur les pièces incluse**

Description	Caractéristiques
chaude, d'un chiffon humide et d'un détergent doux pour nettoyer toutes les pièces et le boîtier. Avant de réutiliser la machine, il est important de sécher le tout à l'aide d'un chiffon doux. Cette operculeuse est idéale pour l'emballage des produits suivants : • Repas complets • Viande crue et cuite • Poissons et autres produits de la mer • Produits laitiers • Légumes et fruits • Riz et produits à base de pâte Caractéristiques • Facile à nettoyer • Moules en aluminium de qualité supérieure • Construction et couvercle en acier inoxydable • Facile à utiliser et à régler avec précision • Parfait pour garder les repas au chaud avant la livraison • Les moules sont faciles à changer et à fixer aux broches • Convient pour le stockage au froid et le réchauffage sur place • Convient à l'emballage de différents produits et repas • Support pratique pour le rouleau d'aluminium à l'arrière de la machine • Équipée d'un panneau de commande numérique Omron de haute qualité • Temps de scellage de quelques secondes seulement et découpe directe du plastique • Soudeuse compacte semi-automatique pour plateaux-repas et conteneurs • Large gamme de moules de différentes formes avec 1, 2 ou 3 compartiments Caractéristiques du produit • Poids net : 17 kg • Dimensions : L70,5 x P34,5 L70,5 x P34,1 x H25cm • Taille maximale du plateau : 32,5 x 26,5 x 10 cm • Largeur maximale du film : 26,5cm • Temps de chauffe : 10 minutes • Capacité de soudure : 6-8 barquettes par minute • Température maximale de soudure : 180ºC • Température idéale de soudure CPET : 180ºC	

Description	Caractéristiques
• Température de soudure idéale PP : 150ºC • 230V / 50Hz / 1 Phase 700W Cette machine est livrée sans moule.	