

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous-vide, chambre 420x460xh180 mm - 21 m3/h


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 480 x 610 x 440

Puissance en kw: 1.6

Longueur (mm): 480

Largeur (mm): 610

Hauteur(mm): 440

 Volume: (m³): 0,27

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Pompe à vide capacité 21m3/h. (de type Busch) ◦ Durée du cycle 15-40 secondes. ◦ Dimensions de la chambre : 420x460xh180 mm (Longueur de soudure: 420mm). ◦ Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits ◦ Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides. ◦ Panneau de commande digital avec 10 programmes , programme d'entretien et nettoyage 	Puissance (kW) 1,6
	Référence constructeur TA-90B/S
	Hauteur (mm) 440
	Profondeur (mm) 610
	Largeur (mm) 610
	Type de branchement Monophasé
	Machine sous vide à : A cloche de table
	Longueur barre de soudure 420
	Puissance totale (kW) 1,6
	Longueur 480
	Dimensions extérieures 480 x 610 x 440
	voltage 230/1N 50-60Hz
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>de la pompe.</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Soft air: mise à vide graduelle.◦ Sur demande: Sensor de contrôle des liquides, plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote", 2 barres de soudure.....◦ Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous-vide.◦ Le vide est géré en % grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.◦ Chambre à vide emboutie, réalisée en acier inox AISI 304,entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.◦ Barre de soudure amovible.◦ Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.◦ Couvercle bombé transparent, ouverture avec piston.◦ Châssis en acier inox AISI 304.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Machines sous vide (made in Europe), de conception innovante, a été spécialement conçue pour vos mises sous vide journalières ou ponctuelles. Ces principaux atouts ? Pompe Busch, contrôle par sensor de vide, double soudure, son ergonomie, sa robustesse !! Sur demande: nombreuses options et accessoires, sachets sous vide, disponibles également pour la cuisson sous vide +110°. <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 480 x 610 x 440 Puissance en kw: 1.6 Longueur (mm): 480 Largeur (mm): 610 Hauteur(mm): 440 Volume: (m³): 0,27 Branchement: Monophasé</p>	