Machine à emballer sous-vide SV-810T

MODÈLE SUR PIEDS. 100M³/H. 842 + 524 MM.

Deux barres de soudure longueur 842 mm et 524 mm.
Equipé avec pompe Busch de 100 m3/h.

· Augmente le temps de conservation des aliments cuisinés ou crus sans perte de poids.
· Un régulateur électronique contrôle les opérations de vide et de soudure de la poche, selon le temps sélectionné.
· Carter et chambre en inox.
· Barre de soudure sans fils.
· Atmosphère progressive de série.
· Clavier digital.
· Chaque phase, au moment de son éxecution, est visualisée par l`intermédiaire d´une lampe-témoin.
· Un bouton STOP permet d´arrêter la phase en cours et de passer à la suivante.
· Programme de séchage de la pompe: assure à cette dernière una plus grande longevité.
· Visualization de compteur de temps pour le changement d´huile.
· Appareil aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et des matériels aptes pour le contact avec les aliments.

ÉQUIPEMENT INCLUS
· Plaque de niveau.

EQUIPEMENT OPTIONNEL
· Kit de vide extérieur "Vac-norm".
· Kit pré-découpe de poche.
· Support pour liquides.
· Poches pour emballage sous vide.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de la pompe: 100 m3/h
Longueur barre de soudure utile: 842 mm + 524 mm
Puissance Totale: 2200 W
Pression vide (maximale): 0.5 mbar

Dimensions intérieures

·Largeur: 864 mm
·Profondeur: 603 mm
·Hauteur: 210 mm

Dimensions extérieures

·Largeur : 990 mm
·Profondeur: 760 mm
·Hauteur : 995 mm

Poids net: 250 Kg
Niveau de bruit à 1 m.: 75 dB(A)
Bruit de fond: 32 dB(A)

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 169.

UNE-EN 60335-1:1997, UNE-EN 60335-2-64:2001
EN 55014-1 (2000), EN 55014-2 (1997)
EN 61000-3-2 (1995)