



MACHINE SOUS-VIDE SUR ROULETTES

DESCRIPTION

Cette machine à emballer sous vide mobile, dotée d'une chambre spacieuse permettant d'emballer de grandes quantités de nourriture, est un atout pour tout établissement.

Non seulement vous évitez le gaspillage, mais vous pouvez également conserver les aliments plus longtemps.

Un autre avantage de cette emballeuse professionnelle est le gain de place dans votre réfrigérateur ou votre congélateur.

Les sacs sous vide compacts prennent moins de place que les autres options de stockage, comme les boîtes en plastique ou les conteneurs GN.

Comme l'air est retiré du sac, celui-ci reste frais plus longtemps.

Ce modèle sur roulettes dispose d'un processus d'emballage entièrement automatisé.



UTILISATION

Grâce à ses roues, cette emballeuse professionnelle est facile à déplacer en cas de besoin.

Elle reste stable et fixe, grâce aux freins.

Le panneau de commande convivial vous permet de régler les paramètres de l'emballeuse selon vos besoins.

Choisissez la pression de vide exacte, le temps de soudure, la température de soudure et le temps de refroidissement.

En quelques étapes, vous pouvez conserver les aliments de manière hermétique :

- Placez les aliments dans le sac sous vide et posez celui-ci sur la barre de soudure, ouverture vers le haut.
- Fermez le couvercle et en quelques secondes, vous obtenez un emballage compact prêt à être placé dans le réfrigérateur ou le congélateur.



ENTRETIEN

Le réservoir d'huile est déjà rempli lorsque vous recevez cette machine à emballer les aliments.

Vous trouverez également un pack d'entretien contenant de l'huile pour aspirateur, du lubrifiant et d'autres accessoires pour entretenir correctement la machine.

Grâce à son boîtier et à sa chambre en acier inoxydable, la machine à emballer sous vide est facile à nettoyer.

Ajoutez un détergent doux à de l'eau et essuyez le tout avec un chiffon humide.

Une fois le nettoyage terminé, séchez tout avec un chiffon doux.

A SURVEILLER

L'huile de la pompe à vide doit être changée plusieurs fois par an.



CARACTÉRISTIQUES

- Machine robuste à emballer sous vide
- Cycle d'emballage entièrement automatique
- Grand modèle au sol avec de belles finitions
- Boîtier et chambre en acier inoxydable
- Panneau de commande numérique
- Couvercle robuste avec courbe
- Interrupteur de sécurité dans le couvercle
- Standard avec pack de service
- Déplaçable sur 4 roues
- Facile à nettoyer
- Entièrement programmable :
 - Temps de vide réglable,
 - Temps de soudure réglable,
 - Température de soudure réglable et temps de refroidissement réglable
- Poids net : 73 kg
- Dimensions de la barre de soudure : 40 x 0,8cm
- Dimensions de la chambre : L42 x P44 x H20cm
- Dimensions de la machine : L47,5 x P55,5 x H105cm
- Capacité de la pompe à vide : 20m³ p/h
230V/50Hz/1Phase 900W

POINTS FORTS

- Grande machine à emballer sous vide professionnelle avec laquelle vous pouvez emballer les aliments de manière hermétique
- Grâce à ses roues, vous pouvez facilement déplacer cette machine d'emballage
- Ce modèle de sol est livré avec un kit de service pour l'entretien de la machine
- Fabriquée entièrement en acier inoxydable et facile à nettoyer

A SURVEILLER

- *L'huile de la pompe à vide doit être changée plusieurs fois par an*

