

VM 18



Chambre à vide
ultra-résistante



Panneau commande
électromécanique



POMPE
Pompe 100%
Made in Italy

Résistance, solidité et durabilité

"Programmation manuelle pour rendre encore une fois l'utilisateur final l'unique gestionnaire ses procédures de mise sous vide."

Conditionneuse sous vide à cloche conseillée pour les gastronomies, les boucheries, les restaurants ou petits laboratoires alimentaires.

Cette machine pour emballer sous vide est idéale aussi pour les fromageries. Réalisée totalement en acier inox.

Elle peut faire le vide à l'extérieur de la machine avec l'accessoire Easy.

La machine pour emballer sous vide VM18 permet un conditionnement facile, rapide et en totale sécurité pour tout type d'aliment.

Elle est caractérisée elle aussi, comme tous les produits Orved, par un haut niveau qualitatif.

Elle est dotée de la fonction de déshumidification de la pompe H2Oout.!

VM 18 Idéal pour:



Boucheries



Gastronomie



Laboratoires de
recherche alimentaire

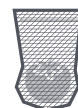
Méthodes de conditionnement



Seulement
scellage



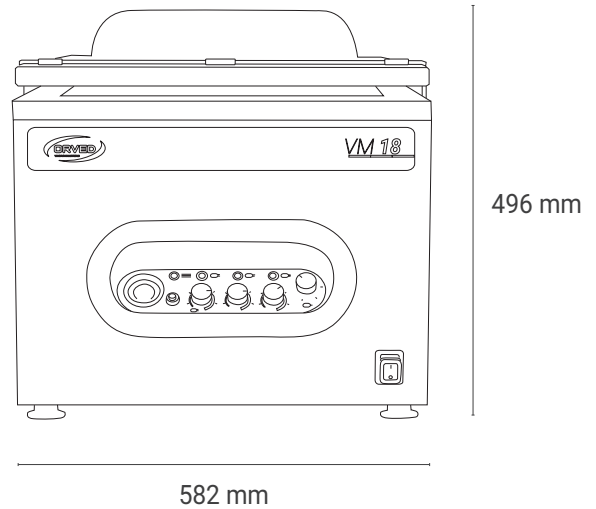
Sous-vide




Extraction Externe


Caractéristiques techniques:

- > Carrosserie: Acier inoxydable
- > Dimensions: 582x574x496h mm
- > Chambre à vide: 448x440x185h mm
- > Poids: 72 kg
- > Voltage: 230V 50/60Hz
- > Puissance max absorbée: 1200 W
- > Barres de soudure: 1x 420 mm
2x 420 mm (sur demande)
2x 345 + 1x 270 + 1x 310 mm (sur demande)
- > Pompe à vide: 25 mc/h
- > Dimension max du sac: 400x500 mm
- >Empattement barres: 329 mm




De série


 Easy, création du sous-vide externe

 H2out, cycle de déshumidification de la pompe

Option sur demande

 Embout pour récipients

 Softair

 Kit sacs Premium

ACCESSOIRES



Sacs sous-vide lisses pour conservation



Sacs sous-vide gaufrés pour conservation



Sacs sous-vide lisses pour conservation



Chariots



Conserbox récipients



Accessoire Easy



Tablettes inclinées pour liquide