

HEAVY DUTY

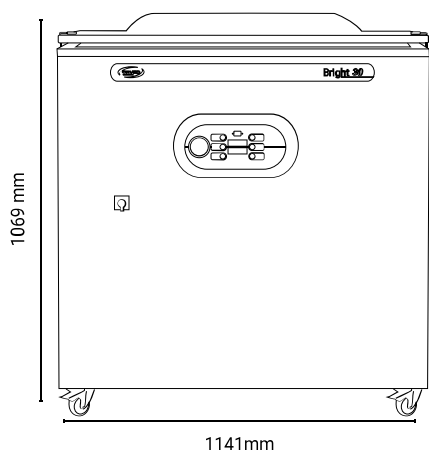
Bright 30

Machine à vide industrielle avec barres amovibles.
Chariot entièrement en acier inoxydable, équipé d'une chambre à vide "Power-steel" pour un vide parfait.

Création de vide avec système sensoriel et possibilité d'emballer des produits délicats ou mous en atmosphère modifiée (ATM), grâce à l'injection de gaz inerte (en option). Panneau de contrôle numérique étanche avec 48 programmes, incluant des programmes exclusifs préréglés (FTY) et des programmes de désaération (DSI) conçus pour simplifier et automatiser chaque cycle de conditionnement.



Caractéristiques techniques



PEUT CONDITIONNER

Liquides

Solides

Délicats

IDÉALE POUR

boucheries, laboratoires alimentaires, traiteurs et laiteries

CARROSSERIE
Acier inoxydable

POMPE À VIDE
106mc/h

NIVEAU DE VIDE MAXIMUM
2 mbar

DIMENSIONS
1141 x 889 x 1069h mm

DIMENSIONS CHAMBRE À VIDE
680 x 1027 x 231h mm

POIDS
294,5 Kg

TENSION
400V 50/60Hz 3ph + PE
2700W

DIMENSIONS MAXIMUM SACHET
variable

BARRE DE SOUDURE
2 x 1007 mm (alternative: 2 x 630 mm)

INSTALLATION
sur roues

Détails



Chambre à vide



VIDE GAZEUX (EN OPTION)



Panneau numérique

Équipements fournis



Panneau numérique



Système sensoriel



Double résistance



H2OUT



Cycle du chef



Cycles utilisateur



Bright 30

Contre-barre
amovible

SUR DEMANDE



Découpe de ferraille



Récipients à buses



Sous vide Gas (ATM)



Softair



WI-FI module

Programmes smart



Mariner

Poudres et
épices

Desserts



Légumes



Sauces

Sauces
densesSolides et
plombagesLavage de
gaz pâtisierSocles de
pâtisserieBases pour
crème
glacée

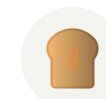
Viandes



Poulet



Poisson

Pâtes
fraîchesProduits de
boulangerie

Softair

