

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous-vide, chambre 500x520xh200 mm - 63 m3/h

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 680 x 630 x 1020

Puissance en kw : 2.5

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Largeur (mm) : 680

Profondeur (mm) : 630

Hauteur (mm) : 1020

 Volume (m³) : 0,8

Branchement : Triphasé

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Poids (Kg) : 181

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Pompe à vide capacité 63m3/h. (de type Busch) • Durée du cycle 15-40 secondes.- Couvercle en acier inoxydable. • Dimensions de la chambre : 500x520xh200 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm). • Hauteur de travail 900 mm • Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits • 2 barres de soudure • Panneau de commande digital avec 10 programmes, programme d'entretien et nettoyage de la pompe • Soft air: mise à vide graduelle. • Sur demande: Sensor de contrôle des liquides, système injection de gaz "azote", 	Poids (en kg) 181
	Référence constructeur SC-123T/S
	Type de branchement Triphasé
	Machine sous vide à : Sur roues
	Longueur barre de soudure 2 x 520 mm
	Capacité 63 m3/h
	Dimension chambre interne 500 x 520 x 200
	Puissance totale (kW) 2,5
	Dimensions extérieures (en mm) 680 x 630 x 1020
	Dotation Contrôle digital
	dimensions 680 x 630 x 1020
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

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">• Machines professionnelles sur socle.• Le vide est géré en % grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.• Chambre à vide réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.- Barre de soudure amovible.• Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.• Châssis en acier inox AISI 304, sur 4 roues pivotantes (2 avec freins)• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur• Machines sous vide (made in Europe), pour toutes activités nécessitant une production importante. Grâce à une conception moderne et fonctionnelle, elles s'insèrent dans tous processus de production. 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>ADVANTAGE :</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 680 x 630 x 1020 Puissance en kw : 2.5 Voltage : 400-230/3N 50Hz Largeur (mm) : 680 Profondeur (mm) : 630 Hauteur (mm) : 1020 Volume (m³) : 0,8 Branchement : Triphasé Voltage : 400-230/3N 50Hz Poids (Kg) : 181</p>	