

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous-vide, chambre 500x800xh200 mm - 100 m3/h

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 910 x 740 x 1060

Puissance en kw : 3.5

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Largeur (mm) : 910

Profondeur (mm) : 740

Hauteur (mm) : 1060

 Volume (m³) : 1,35

Branchement : Triphasé

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Poids (Kg) : 273

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Pompe à vide capacité 100m3/h. (de type Busch) • Durée du cycle 15-40 secondes. • Couvercle en aluminium avec hublot de visualisation. • Dimensions de la chambre : 500x800xh200 mm (Longueur de soudure: 1 x 510mm et 1 x 760mm). • Hauteur de travail 900 mm • 2 barres de soudure • Panneau de commande digital avec 10 programmes, programme d'entretien et nettoyage de la pompe. • Sur demande: Sensor de contrôle des liquides, plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote", Soft air: mise à vide graduelle, 3 barres de soudure, • Machines professionnelles sur socle. 	Poids (en kg) 273	
	Référence constructeur SC-124V/S	
	Type de branchement Triphasé	
	Machine sous vide à : Sur roues	
	Longueur barre de soudure 510 et 760 mm	
	Capacité 100 m3/h	
	Dimension chambre interne 500 x 800 x 200	
	Puissance totale (kW) 3,5	
	Dimensions extérieures (en mm) 910 x740 x 1160	
	Dotation Contrôle digital	
	dimensions 910 x 740 x 1060	
	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">• 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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 910 x 740 x 1060 Puissance en kw : 3.5 Voltage : 400-230/3N 50Hz Largeur (mm) : 910 Profondeur (mm) : 740 Hauteur (mm) : 1060 Volume (m³) : 1,35 Branchement : Triphasé Voltage : 400-230/3N 50Hz Poids (Kg) : 273</p>	