

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous-vide, chambre 350x370xh150 mm - 16 m3/h

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 450 x 510 x 420

Puissance en kw : 1.1

Largeur (mm) : 450

Profondeur (mm) : 510

Hauteur (mm) : 420

 Volume (m³) : 0,2

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50-60Hz

Poids (Kg) : 67

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Pompe à vide capacité 16m3/h.(de type Busch) • Durée du cycle 15-30 secondes. • Dimensions de la chambre : 350x370xh150 mm (Longueur de soudure: 350mm). • Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits • 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, plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote", • Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous-vide. • Le vide est gérer en % grâce au sensor de vide intégré, fini 	Poids (en kg) 67	
	Référence constructeur TA-85/S	
	Type de branchement Monophasé	
	Machine sous vide à : A cloche de table	
	Longueur barre de soudure 350 mm	
	Capacité 160 m3/h	
	Dimension chambre interne 350 x 370 x 150	
	Puissance totale (kW) 1,1	
	Dimensions extérieures (en mm) 450 x 510 x 420	
	Dotation Contrôle digital	
	dimensions 450 x 510 x 420	
	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
<p>le risque de vide incomplet par inadvertance.</p> <ul style="list-style-type: none">• Chambre à vide emboutie, réalisée en acier inox AISI 304,entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.• Barre de soudure amovible.• Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.• Couvercle bombé transparent, ouverture avec piston.• Châssis en acier inox AISI 304.• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur• Machines sous vide (made in Europe), de conception innovante, a été spécialement conçue pour vos mises sous vide journalières ou ponctuelles. 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) : 450 x 510 x 420 Puissance en kw : 1.1 Largeur (mm) : 450 Profondeur (mm) : 510 Hauteur (mm) : 420 Volume (m³) : 0,2 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50-60Hz Poids (Kg) : 67</p>	