

NEW VACUUM S400 INOX

Fiche Technique



Niveau de soudure :

Plusieurs Niveaux de soudure (10)



Tableau de commande :

Manuel



Pompe à vide :

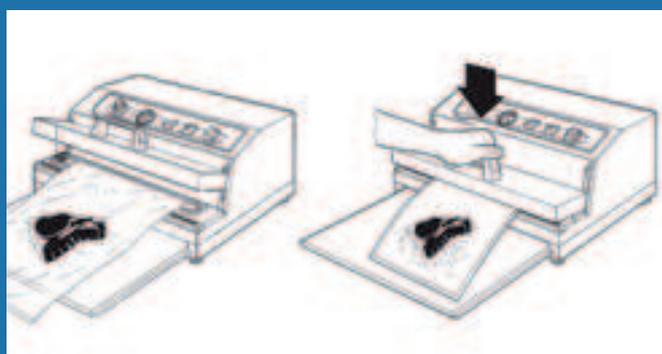
30L/min



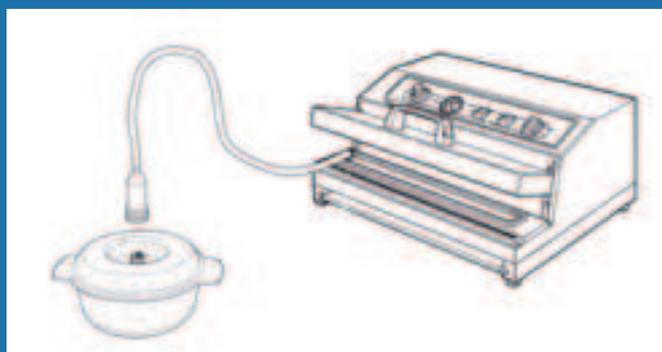
Barre double soudure :

420 mm (2 fils de soudure)

Mise sous vide de sachets



Pompe à bain d'huile



Idéal pour :

- Les restaurants
- Les boucheries
- Les fromageries
- Les éleveurs
- Les industries
- Les traiteurs

CARACTERISTIQUES DE FONCTIONNEMENTS

Tableau de commande: **manuel**

Cycle à vide **automatique**

Création de vide: **automatique avec capteur**

Soudure: **automatique - double** (2fils)

Contrôle du vide par **indicateur à vide**

Soudure: **électronique à plusieurs niveaux** (1à10)

Ouverture du couvercle **automatique**

DONNEES TECHNIQUES

- Dimensions: **495 mm x 320 mm x 187h mm**
- Poids: **13,5 Kg**
- Carrosserie: **Acier Inox aisi 304/sb**
- Longueur de soudure: **420 mm**
- Voltage: 230V - 50 Hz
- Type de la pompe à vide: **autolubrifiante**
- Puissance de la pompe à vide: 120 Watt
- Débit nominal de la pompe: **30L/min**
- Pression finale: 0,15 bar
- Puissance maximale absorbé: **1000 VA**

PARTICULARITES

- UTILISATION de sachets gauffrés **uniquement**
- Vide possible de boîtes à vide
- Vide aussi de bacs GASTRO INOX GREEN VAC
- Peut fonctionner en manuel pour vide partiel
- Sacs maxi : 400 mm x 600 mm (capacité **10kg**)



FRANCO STORE Friulmed-Entreprises
76bis, Rue Alexandre Dumas
03 23 05 91 86 02100 SAINT QUENTIN

www.orved-store.fr - contact@orved-store.fr

www.franco-store.fr - contact@franco-store.fr