

VM 2009 S400 INOX

Fiche Technique



Niveau de soudure :

4 Niveaux de soudure



Tableau de commande :

Automatique



Pompe à vide :

30L/min



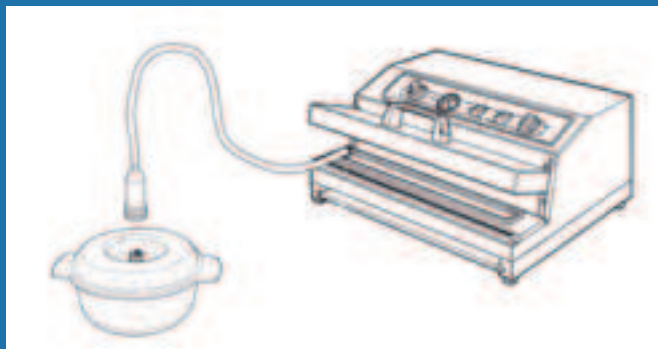
Barre de soudure :

420 mm

Mise sous vide de sachets



Boîtes à vide



Idéal pour :

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

CARACTERISTIQUES DE FONCTIONNEMENTS

Tableau de commande: **digital**

Création de vide: **automatique avec capteur**

Soudure: **automatique**

Contrôle du vide **automatique**

Soudure: **électronique à 4 niveaux**

Ouverture du couvercle **automatique**

DONNEES TECHNIQUES

- Dimensions: **470 mm x 308 mm x 154h mm**
- Poids: **10,5 Kg**
- Carrosserie: **Acier Inox aisi 304/sb**
- Longueur de soudure: **420 mm**
- Voltage: 230V - 50 Hz
- Type de la pompe à vide sèche **autolubrifiante**
- Puissance de la pompe à vide: 120 Watt
- Débit nominal de la pompe: **30L/min**
- Pression finale: 0,15 bar
- Puissance maximale absorbée: **1000 VA**

PARTICULARITES

- UTILISATION de SACHETS GAUFRES uniquement
- Vide possible de boîtes spéciales
- Vide aussi de bacs GASTRO INOX GREEN VAC (info)
- Peut fonctionner en manuel pour vide partiel
- Sacs maxi : 400 mm x 600 mm / 10 kg de produits
300 mm x 700 mm / 6 kg de produits



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