

VM 88 VACUUM S470 INOX

Fiche Technique



Niveau de soudure :

Plusieurs Niveaux de soudure (10)



Tableau de commande :

Manuel



Pompe à vide :

Pompe à bain d'huile 4mc/h



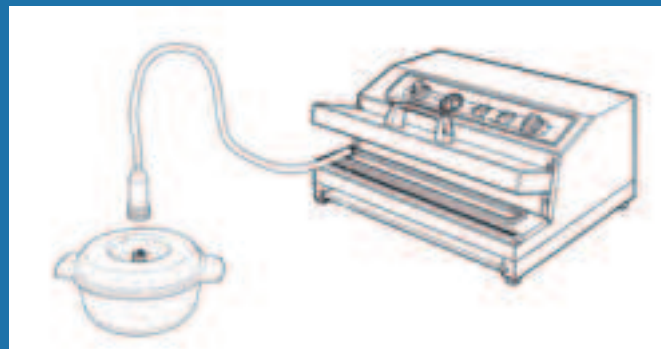
Barre de soudure :

470 mm

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**

Soudure **manuel**

Contrôle du vide par **indicateur de vide**

Soudure **électronique à plusieurs niveaux** (1 à 10)

Ouverture du couvercle **automatique**

Unique système **brevetée**

DONNEES TECHNIQUES

- Dimensions: **515 mm x 480 mm x 280h mm**
- Poids: **36 Kg**
- Carrosserie: **Acier Inox aisi 304/sb**
- Longueur de soudure: **470 mm**
- Voltage: 230V - 50 Hz
- Type de la pompe à vide: **à bain d'huile**
- Puissance de la pompe à vide: **300 Watt**
- Débit nominal de la pompe: **4 mc/h**
- Pression finale: **0,002 bar**
- Puissance maximale absorbée: **1300 VA**

PARTICULARITES

- UTILISATION de SACHETS LISSES, RETRACTABLES ou CUISSON
- Vide possible de boîtes spéciales
- Vide aussi de bacs GASTRO INOX GREEN VAC (info)
- Peut fonctionner en manuel pour vide partiel
- Sacs maxi : 450 mm x 600 mm ou 300 x 700 mm



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