Machine à emballer sous vide - joint 60 cm - W76 x D60 x H16 cm double chambre



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300228

Description brève du produit :

Cette grande machine à emballer sous vide professionnelle dispose de deux chambres de scellage séparées pour une capacité de scellage encore plus élevée. Il y a deux barres de soudure par chambre, ce qui permet d'utiliser au total quatre sacs sous vide de 50 x 55 cm. Cette machine convient parfaitement aux cuisines professionnelles très occupées qui cherchent à conserver les aliments plus longtemps.

Description du produit :

Lorsqu'on travaille dans le secteur de la restauration avec de grandes quantités de produits, une machine à emballer sous vide professionnelle est indispensable. Ce modèle a une grande capacité de production, grâce à ses deux chambres de scellage séparées. Chaque chambre est équipée de deux barres de soudure, ce qui permet d'utiliser simultanément deux sacs de 50 x 55 cm maximum. Vous pouvez ainsi mettre sous vide deux fois plus d'aliments en même temps. C'est l'idéal pour conserver les aliments au réfrigérateur ou les congeler. Non seulement les produits se conservent plus longtemps, mais vous gagnez également de la place dans le réfrigérateur. La mise sous vide présente également un autre avantage : elle permet d'éviter les brûlures de congélation. Grâce à la mise sous vide, l'air ne pénètre pas dans les aliments à congeler, ce qui réduit les brûlures de congélation. Non seulement vos produits se conservent plus longtemps, mais ils ont aussi l'air plus frais.

Fonctionnement simple

Avec cette machine à emballer sous vide professionnelle, les produits sont emballés de manière entièrement automatique. Le système à double chambre est facile à utiliser grâce au panneau de commande convivial. La machine est entièrement réglable pour répondre à vos besoins. Par exemple, vous pouvez régler le temps de scellage, mais aussi la température, la pression du vide et le temps de refroidissement. L'utilisation de cette machine à emballer est simple : mettez le produit alimentaire dans le sac sous vide et placez-le sur la barre de soudure avec l'ouverture vers le haut. Fermez le couvercle et mettez la machine en marche. Cette machine est idéale pour sceller des aliments de grande taille, comme des morceaux de viande, grâce à sa double bande de scellage de 60 cm.

Nettoyage facile

Le boîtier et l'intérieur de la machine d'emballage sont en acier inoxydable. Ils sont donc à la fois robustes et très faciles à nettoyer. Un chiffon humide, de l'eau et un détergent doux suffisent pour assurer un nettoyage en profondeur. Il suffit d'essuyer toutes les surfaces. Après le nettoyage, séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.

Caractéristiques

- Interrupteur de sécurité dans le couvercle
- Panneau de commande numérique
- Mobile, sur quatre roues
- Cycle d'emballage entièrement automatique
- Deux bandes d'étanchéité dans la chambre
- Boîtier et chambre en acier inoxydable

Caractéristiques du produit

- Poids net : 285 kg
- Dimensions de la barre de soudure : 60 x 0,8cm
- Dimensions de la chambre : L76 x P60 x H16cm
- Dimensions extérieures : L151 x P68,5 x H96cm
- Capacité de la pompe à vide : 2 x 20 m³p/h
- Pression du vide : 0,5 mbar
- 230V / 50Hz / 1 phase 2 x 750W

Inclus :

- Kit d'entretien pour la maintenance de base

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an
Avantages et inconvénients: + Livré avec un kit de maintenance pour l'entretien de la machine + Modèle de sol sur roulettes
Profondeur: 154
Hauteur: 115
Largeur (cm): 151
Profondeur (cm): 68.5
Hauteur (cm): 96
Lien vers Vidéo Youtube: https
Type de produit: simple
Poids du produit (en kg): 285
Largeur du produit (en cm): 151
Nombre d’articles par emballage: 5
type: simple
Largeur: 74
Type d’alimentation électrique: 230V
Manuel d'utilisation: https
Fiche technique: https
Type de modèle: Modèle de plancher
Nombre de prises (électriques): 2
Matériau du boîtier: Acier inoxydable
Type d’affichage: Numérique
Puissance électrique (W): 750
Freins: 1
Nécessite une expédition sur palette: 1
Roues (oui/non): 1
Nombre de chambres: 2
Nombre de barres de soudure: 4
Dimensions de la barre de soudure (cm): 60 x 0.8
Références associées (SKU): 09502500
quatre sacs sous vide peuvent être placés dans la machine - L'huile de la pompe à vide doit être changée plusieurs fois par an: 15
09502650: 21