

Machine à emballer sous vide - joint 70 cm - W72 X D61 x H21,5 cm chambre



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300229

Description brève du produit :

La machine à emballer sous vide avec soudure de 70 cm est une puissante machine à emballer sous vide sur pied pour les cuisines professionnelles. Dotée de deux barres de soudure de 70 cm, de deux pompes à vide, d'une chambre spacieuse et d'un interrupteur de sécurité, elle permet un emballage sous vide rapide et fiable, tout en contribuant à prolonger la durée de conservation des produits et à réduire le gaspillage alimentaire.

Description du produit :

Que vous soyez à la tête d'un restaurant, d'une entreprise de restauration, d'une boucherie ou d'une installation de production alimentaire, la conservation fiable des aliments est essentielle. La machine à emballer sous vide 70 cm Seal est conçue pour une utilisation quotidienne intensive et permet d'emballer sous vide de grandes quantités d'aliments de manière rapide, simple et efficace. Sa chambre spacieuse, ses pompes puissantes et ses commandes conviviales garantissent des résultats professionnels à chaque fois.

Emballer sous vide de grandes quantités avec une efficacité maximale

Grâce à sa grande chambre à vide et à ses deux barres de soudure de 70 cm, cette machine est idéale pour emballer des produits de grande taille et des volumes importants. Elle peut sceller deux sacs sous vide en même temps, ce qui permet d'augmenter la productivité pendant les périodes de service intense. La chambre peut accueillir des sacs sous vide jusqu'à 50 x 55 cm, ce qui convient pour la viande, le poisson, les légumes, les plats préparés et les ingrédients en vrac.

L'utilisation de la machine est simple. Il suffit de placer le produit dans un sac sous vide, de positionner le sac sur la barre de soudure et de fermer le couvercle. Les deux pompes à vide éliminent l'air de la chambre et du sac avant de sceller automatiquement l'emballage. Une fois le cycle terminé, la chambre retrouve sa pression normale et le produit est prêt pour le stockage, la congélation ou la cuisson sous vide.

Préserver la qualité et réduire le gaspillage alimentaire

Le scellage sous vide permet de prolonger la durée de conservation en éliminant l'oxygène de l'emballage. Cela ralentit la détérioration et permet de conserver la saveur, la texture et la valeur nutritionnelle. Avec une pression de vide de seulement 1 mbar et une capacité de pompe de 2 x 20 m³ par heure, cette machine fournit des résultats d'emballage professionnels qui protègent les produits pendant le stockage réfrigéré et congelé.

Le panneau de commande numérique permet de régler le temps de mise sous vide, le temps de scellage, la température de scellage et le temps de refroidissement. Cette flexibilité garantit des réglages optimaux pour différents types d'aliments et de matériaux d'emballage.

Sûre, mobile et conçue pour durer

La machine à emballer sous vide 70cm seal est fabriquée en acier inoxydable durable et est conçue pour une utilisation professionnelle intensive. Le couvercle transparent incurvé comprend un interrupteur de sécurité intégré qui empêche la machine de fonctionner si le couvercle n'est pas correctement fermé.

Malgré sa grande taille, la machine est facile à déplacer grâce à ses quatre roues robustes. Une fois positionnée, les freins des roues la

maintiennent fermement en place. Le nettoyage est simple grâce aux surfaces lisses en acier inoxydable, tandis que le kit d'entretien inclus contribue à l'entretien de routine et à la fiabilité à long terme.

Choisissez la machine à emballer sous vide avec double soudure de 70 cm et profitez d'un emballage sous vide rapide, efficace et professionnel pendant des années.

Caractéristiques

- Machine à emballer sous vide professionnelle sur pied
- Deux barres de soudure de 70 cm pour sceller plusieurs sachets simultanément
- Deux pompes à vide d'une capacité totale de 40 m³ par heure
- Réglages du vide, du scellage et du refroidissement
- Quatre roues avec freins pour une mobilité aisée et un positionnement sûr

Caractéristiques du produit

- Poids net : 137 kg
- Dimensions extérieures : L79 x P76 x H97cm
- Dimensions de la chambre : L72 x P61 x H21,5cm
- Dimensions de la barre d'étanchéité : 70 x 0,8cm
- Capacité de la pompe à vide : 2 x 20m³ p/h
- Pression du vide : 1mbar
- 230V / 50Hz / 1 Phase 3600W

Inclus dans le prix

- Kit d'entretien pour la maintenance de base

A l'exclusion de

- Sacs à vide

caractéristiques du produit :

Profondeur: 87

Hauteur: 108

Largeur (cm): 79

Profondeur (cm): 76

Hauteur (cm): 97

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 137

Largeur du produit (en cm): 79

Largeur: 83

Type de modèle: Modèle de plancher

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable

Nombre de chambres: 1

Nombre de barres de soudure: 2

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an