MACHINE SOUS-VIDE, CUVE INOX 600X475XH200 MM. -63 M3/H ÉCRAN LCD

~~€ 9.594,45~~ € 7.880,00

Marque : Diamond

UGS : SC-120/IVP
Catégories : Machine sous-vide & Scelleuse

DESCRIPTION DU PRODUIT

• anneau de commande avec écran LCD (IVP: INTELLIGENT VACUUM PACKAGING), programme d'entretien et nettoyage de la pompe.
• Pompe à vide capacité 63m3/h. (de type Busch)
• Durée du cycle 15-40 secondes.
• Couvercle transparent bombé, ouverture avec piston.
• Dimensions de la chambre : 600x475xh200 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm).
• Hauteur de travail 900 mm.
• Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits
• Soft air: mise à vide graduelle.
• Sur demande: Sensor de contrôle des liquides, plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote", ...
• Machine sous vide au design novateur, réalisé tout en acier inox AISI 304
• Cuve interne emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
• Barre de soudure amovible.
• Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

- Large écran LCD couleur haute résolution, permettant de visualiser toutes les étapes de la mise sous vide.
- Programmation directement sur le clavier de la machine ou bien à partir d' un PC (Mémorisation de 20 recettes ou produits spécifiques), transfert des données par port USB
- Le vide est gérer en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Possibilité d'attribuer un code utilisateur à chaque opérateur
- Toutes les opérations sont gardées en mémoire dans la puce de la carte électronique et le "log book" d'utilisation peut être exporté sur PC, garantissant un contrôle HACCP et une gestion optimalisé des toutes les opérations de mise sous vide.
- Châssis sur 4 roues pivotantes (2 avec freins)
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur

- **(L x P x H) mm**680 x 630 x 1020
- **kW**2.5
- **Poids Brut (kg)**181
- **Volume (m³)**0.8

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55