



MACHINE SOUS VIDE MVAC 600 - DOUBLE CHAMBRE

~~€ 7.204,75~~ € 5.173,85

marque : maxima

UGS : 09300228

Catégories : [Machine sous-vide & Scelleuse](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description

Lorsque vous travaillez dans le secteur de la restauration avec de grandes quantités de produits, une machine à emballer sous vide professionnelle est indispensable. Cette machine a une capacité de production élevée grâce à ses deux chambres de scellage séparées. Chaque chambre est équipée de deux barres de soudure, ce qui vous permet d'utiliser simultanément deux sacs d'un maximum de 50 x 55 cm. Ainsi, vous pouvez emballer 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 conserveront plus longtemps, mais vous gagnerez aussi de la place dans le réfrigérateur. La mise sous vide présente également un autre avantage, celui de prévenir les brûlures de congélation. Grâce à la mise sous vide, l'air ne peut pas pénétrer dans les aliments à congeler, de sorte que les "flocons de neige" sur la glace et les taches desséchées sur la viande congelée appartiennent au passé. Non seulement vos produits se conservent plus longtemps, mais ils ont aussi l'air plus frais.

Modèle de sol avec double chambre de scellage

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 soudure, 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 réglez la machine. Cette machine est idéale pour sceller les aliments de grande taille, comme les morceaux de viande, grâce à sa double bande de scellage de 60 cm.

Mobile et facile à nettoyer

Cette grande machine à emballer sous vide est sur roues, ce qui permet de la déplacer facilement dans votre établissement de restauration. Grâce aux freins, l'emballeuse reste bien en place. L'extérieur et l'intérieur sont entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage. Il suffit d'un chiffon humide, d'eau et d'un détergent doux. Séchez ensuite avec un chiffon doux. La machine d'emballage est également fournie avec un kit d'entretien.

Machine d'emballage sous vide industrielle
Cycle d'emballage entièrement automatique
Grand modèle au sol avec de belles finitions
Boîtier et comptoir en acier inoxydable
Panneau de commande numérique
Couvercle solide en acier inoxydable avec courbe
Système de double chambre facile à utiliser
2 bandes d'étanchéité par chambre
Interrupteur de sécurité dans le couvercle
Standard avec pack de service
Déplaçable sur 4 roues
Facile à nettoyer
Poids net : 285 kg
Dimensions de la barre de soudure : 60 x 0,8cm
Dimensions de la chambre : B76 x D60 x H16cm
Dimensions de la machine : L151 x P68,5 x H96cm
Capacité de la pompe à vide : 2 x 20 m³ p/h
230V/50Hz/1Phase 2 x 750W

Entièrement programmable :

Temps de mise sous vide réglable
Temps de soudure réglable
Température de soudure réglable
Temps de refroidissement réglable