



Modèle illustré
300 avec chariot



EMBALLEUSES SOUS VIDE MODÈLES 300, 300D & 400

Fabricant d'Équipement pour l'Industrie Alimentaire



Tel: [819] 395-5151 Fax: [819] 395-5343

Contactez Nous

Contactez Nous

SIPROMAC INC.
240 blvd Industrial, St-Germain
Quebec, Canada J0C 1K0
www.sipromac.com / sipromac@sipromac.com

Modèles - 300, 300D & 400

Modèles 300 et 300D de table

Caractéristiques standard

- Chambre simple
- Couvercle transparent
- Construction en acier inoxydable
- Contrôleur électronique MC-05
- Scellage double
- Cales de remplissage
- Loquet de fermeture

Options

- Coupe- sac électrique
- Chariot en acier inoxydable (illustré)

Modèle 400 de plancher

Caractéristiques standard

- Cloche simple de 8"
- Construction en acier inoxydable
- Contrôleur électronique MC-05
- Scellage double
- Calles de remplissage
- Roulettes
- Loquet de fermeture

Options

- Coupe-sac électrique

SPÉCIFICATIONS	300 / 300D	400
Dimensions (L x P x H)	21" x 24" x 17.3" (534 mm x 610 mm x 445 mm)	31" x 32" x 44" (788 mm x 813 mm x 1118 mm)
Chambre	17.7" x 17.7" x 6.75" (450 mm x 450 mm x 172mm)	27.5" x 20" x 9.5" (699 mm x 508mm x 241 mm)
Barres de scellage	17" (432mm) or 2 X 17" (432mm) for 300D	2 x 19" (485mm)
Dist. entre les barres	13" (334mm)	23" (585mm)
Pompe sous vide	Busch 20m ³ /h (1.25 HP)	Busch 40 m ³ /h (2HP) <i>Opt.. 20m³/h (1.25 HP)</i>
Électricité	110 V / 1 ph / 60 Hz	208V or 220V / 3ph / 60Hz <i>Opt. 110 V / 1 ph / 60 Hz</i>

* Sipromac se réserve le droit de changer les spécifications techniques sans préavis.

INFORMEZ-VOUS SUR NOS AUTRES PRODUITS!

Depuis plus de 20 ans, Sipromac fabrique de l'équipement pour l'industrie des viandes, de la volaille, des poissons, des fruits de mer et des produits laitiers. Notre gamme complète d'équipement de qualité en acier inoxydable comprend des emballeuses sous vide (simple et double cloches, automatique et à convoyeur), des operculeuses, des tunnels de rétraction, des injecteurs, des barattes sous vide, des cellules de cuisson à la vapeur, des fumoirs, des générateurs de fumée ainsi que nos thermoformeuses.



240, blvd. Industriel
St-Germain, QC Canada J0C 1K0
Tel: 819 395-5151 / Fax: 819 395-5343

Fabricant d'Équipement pour l'Industrie Alimentaire

Distributeur Autorisé