



Modèle 380 illustré

Emballeuse sous vide MODÈLE 380 & 380T

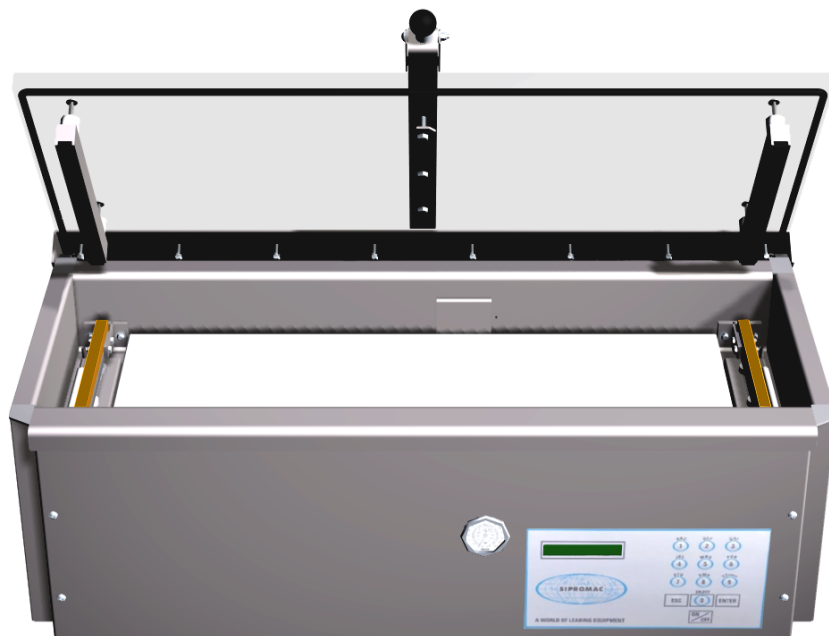
Fabricant d'Équipement pour l'Industrie Alimentaire



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

Contactez Nous

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



Caractéristiques standard 380:

- Simple cloche (Modèle de table)
- Construction en acier inoxydable
- Couvercle transparent
- Scellage double à impulsion
- Calles de remplissage
- Contrôle par ordinateur MC-40 (30 prog.)

Caractéristiques standard 380T:

- Même caractéristiques que la 380 plus
- 3^{ie} barre de scellage frontal
- Sélecteur de barre de scellage

Options :

- Injection de gaz sur barres de 12,5"
- Coupe sac électrique

SPÉCIFICATIONS

Dimension	43" x 25" x 17.5" (1092 mm x 635 mm x 445 mm)
Dimension de la cloche	39.75" x 14" x 5" (1010 mm x 356 mm x 127 mm)
Barres de scellages	(2) 12.5" (318 mm) / 3 ^{ème} barre en option 32.12" (817 mm)
Distance entre les barres	36" (914 mm)
Pompe à vide	Busch 20 m ³ /hr (1.25 HP)
Électricité	120V / 1ph / 60Hz

*Sipromac se réserve le droit de changer les spécifications 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 les emballeuses sous vide (simple et double cloches, automatique et à convoyeur), operculeuses, tunnels de rétraction, injecteurs, barattes sous vide, cellules de cuisson à la vapeur, fumoirs et générateurs de fumée.



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