

EMBALLEUSES SOUS VIDE À CHAMBRE SIMPLE

Modèles | 450A | 450T | 550A | 560A | 580A

ROBUSTES

Ces appareils de grande qualité, faciles à utiliser et faciles à nettoyer comportent des pièces robustes qui leur assurent une grande fiabilité.

PERFORMANTES

Elles sont conçues pour emballer de gros volumes de produits de grandes dimensions. Le conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP) permet de prolonger la durée de conservation des aliments, offre une protection supplémentaire et permet de préserver la couleur des aliments.

CERTIFIÉES

Les emballeuses sous vide Sipromac sont certifiées ETL Listed, certifiées CSA et conformes aux normes UL. Elles sont conçues pour être faciles à nettoyer et pour répondre aux normes les plus strictes de l'industrie en matière d'hygiène et de salubrité des aliments.

POURQUOI EMBALLER LES ALIMENTS SOUS VIDE?

- 1 Pour enlever l'air de l'emballage, afin de réduire l'altération des aliments et de prolonger leur durée de conservation.
- 2 Pour prévenir la déshydratation.
- 3 Pour faciliter la manutention.
- 4 Pour ralentir le processus d'oxydation
- 5 Pour protéger les aliments de la contamination externe.



MODÈLE 450T

BARRES DE SCÉLAGE	Longueur	A	19,1" (485 mm)
	Quantité		2
	Distance entre les barres	B	22" (559 mm)
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	Hauteur		8" (203 mm)
POMPE BUSCH	Std.		20 m ³ 0,9 kW
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Largeur	E	30,5" (775 mm)
	Profondeur	F	28" (711 mm)
	Hauteur	G	21" (533 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE			120 V / 1 pH / 60 Hz
MICROPROCESSEUR			MC-40

EMBALLÉUSES SOUS VIDE À CHAMBRE SIMPLE

Modèles | 450A | 450T | 550A | 560A | 580A

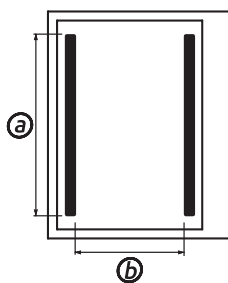


MODÈLES 450A, 550A, 560A ET 580A

		450A	550A	560A	580A
BARRES DE SCELLAGE	Longueur A	19,1" (485 mm)	26,0" (660 mm)	26,0" (660 mm)	33,5" (855 mm)
	Quantité	2	2	2	2
	Distance entre les barres B	23" (584 mm)	23,25" (591 mm)	31" (787 mm)	36,75" (933 mm)
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	Hauteur	9,5" (241 mm)	8" (203 mm)	8" (203 mm)	8" (203 mm)
POMPE BUSCH	Std.	40 m ³ 2,0 HP	63 m ³ 3,0 HP	100 m ³ / 5,0 HP	165 m ³ 7,5 HP
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Largeur E	30,5" (775 mm)	31" (787 mm)	38" (965 mm)	45,25" (1 153 mm)
	Profondeur F	32" (813 mm)	36" (914 mm)	36" (914 mm)	46,5" (1 183 mm)
	Hauteur G	44" (1 118 mm)	47" (1 194 mm)	47" (1 194 mm)	43,75" (1 113 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		208-220 V / 3 pH / 60 Hz	208-220 V / 3 pH / 60 Hz	208-220 V / 3 pH / 60 Hz	208-220 V / 3 pH / 60 Hz
MICROPROCESSEUR		MC-40	MC-40	MC-40	MC-40

2 BARRES DE SCELLAGE

MC-40



CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Chambre simple
- Fabrication en acier inoxydable
- Barre à double scellage – Soudure double
- Détecteur de vide – Le microprocesseur contrôle directement le niveau de vide en pourcentage
- Plaques de remplissage
- Loquet de couvercle
- Roulettes (en acier inoxydable)
- Panneau arrière
- Emballage
- Certification : certifié ETL Listed au Canada et aux États-Unis (CSA et UL)

CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Coupe-sac électrique – Système de scellage à deux fils : le fil extérieur coupe l'excédent de sac
- Scellage bi-actif – Scellage en haut et en bas pour les sacs épais et les sacs en aluminium (modèles 550A, 560A et 580A)
- Conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP) – Permet de prolonger la durée de conservation des aliments, offre une protection supplémentaire et permet de préserver la couleur des aliments
- Régulateur d'air – Régule la pression d'air dans les sacs des barres de scellage avec de l'air comprimé (non inclus)
- Système de mise à l'atmosphère ajustable - Décompression contrôlée de la chambre à vide
- Couvercle de chambre de 12" (305 mm) pour les modèles 550A, 560A et 580A
- Autres tailles de pompes à vide
- Plaques de remplissage inclinées en acier inoxydable pour l'emballage des liquides
- Silencieux
- Autres tensions offertes
- Boîtier chauffant pour le microprocesseur
- Ensemble de pièces de rechange pour l'entretien standard

Toutes les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis.