

# EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE

Modèles | 250 | 350 | 350D | 380 | 380T

## ROBUSTES

Ces appareils en acier inoxydable comportent des composants de qualité, dont une pompe Busch, qui assure une grande fiabilité.

## FACILES À UTILISER

L'affichage numérique et l'option de diagnostic de ces appareils facilitent leur utilisation. Seulement deux étapes à suivre et le tour est joué!

## 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.



## MODÈLES 250, 350 ET 350D

		250	350	350D
BARRES DE SCELLAGE	Longueur	A 12,5" (319 mm)	19,1" (485 mm)	19,1" (485 mm)
	Quantité	1	1	2
	Espace disponible	B 13,1" (333 mm)	15,4" (391 mm)	s. o.
	Distance entre les barres	C s. o.	s. o.	13,1" (333 mm)
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	Hauteur	4" (102 mm)	6,8" (172 mm)	6,8" (172 mm)
	POMPE BUSCH	Std.	8 m <sup>3</sup> 0,35 kW	20 m <sup>3</sup> 0,9 kW
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Largeur	E 17" (430 mm)	23" (585 mm)	23" (585 mm)
	Profondeur	F 20,7" (525 mm)	23,7" (602 mm)	23,7" (602 mm)
	Hauteur	G 17,2" (436 mm)	19,7" (500 mm)	19,7" (500 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		120 V / 1 pH / 60 Hz	120 V / 1 pH / 60 Hz	120 V / 1pH / 60 Hz
MICROPROCESSEUR		MC-40	MC-40	MC-40

# EMBALLÉUSES SOUS VIDE DE TABLE

Modèles | 250 | 350 | 350D | 380 | 380T

## MODÈLES 380 ET 380T



		380	380T
BARRES DE SCELLAGE	Longueur	A 12,5" (319 mm)	12,5" (319 mm) et 32,2" (817 mm)
	Quantité	2	3
	Espace disponible	B s. o.	12" (306 mm)
	Distance entre les barres	C 36,1" (918 mm)	36,1" (918 mm)
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	Hauteur	6,8" (172 mm)	6,8" (172 mm)
POMPE BUSCH	Std.	20 m <sup>3</sup> 0,9 kW	20 m <sup>3</sup> 0,9 kW
	Largeur	E 42,9" (1 090 mm)	42,9" (1 090 mm)
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Profondeur	F 25,5" (648 mm)	25,5" (648 mm)
	Hauteur	G 19,2" (487 mm)	19,2" (487 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		120 V / 1 pH / 60 Hz	120 V / 1 pH / 60 Hz
MICROPROCESSEUR		MC-40	MC-40

### CARACTÉRISTIQUES DE BASE

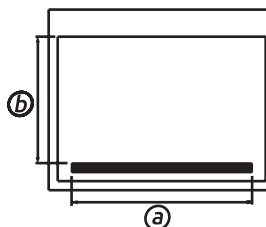
- Chambre simple de table
- Fabrication en acier inoxydable
- Couvercle transparent
- Barre à double scellage
- Détecteur de vide – Le microprocesseur contrôle directement le niveau de vide en pourcentage
- Plaques de remplissage
- Loquet de couvercle
- Pattes
- Panneau arrière
- Emballage
- Certification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

### CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

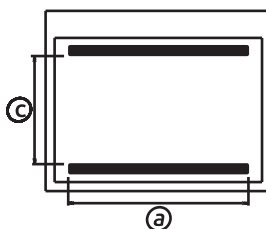
- Coupe-sac électrique – Système de scellage à deux fils : le fil extérieur coupe l'excédent de sac
- Conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP) – Permet de prolonger la durée de conservation des aliments, offre une protection supplémentaire et permet de préserver la couleur des aliments)
- Régulateur 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
- Plaques de remplissage inclinées en acier inoxydable pour l'emballage des liquides
- Silencieux
- Chariot en acier inoxydable
- Autres tensions offertes
- Ensemble de pièces de rechange pour l'entretien standard

Toutes les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis.

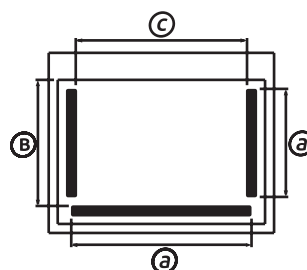
1 BARRE DE SCELLAGE



2 BARRES DE SCELLAGE



3 BARRES DE SCELLAGE



MC-40

