

EMBALLEUSES SOUS VIDE À CHAMBRE DOUBLE

Modèles | 420A | 600A | 620A | 650A

ROBUSTES

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

HAUTEMENT PERFORMANTES

Les deux chambres de scellage permettent de doubler la productivité en plus d'éliminer le temps d'attente.

EFFICACES

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. Un choix de pompes est aussi offert (en option).

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 420A

BARRES DE SCELLAGE	Longueur	A	19,1" (485 mm)
	Quantité		4
	Distance entre les barres	B	18" (457 mm)
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	Hauteur		8" (203 mm)
POMPE BUSCH	Std.		40 m ³ 2,0 HP
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Largeur	E	55,75" (1 416 mm)
	Profondeur	F	31" (787 mm)
	Hauteur	G	43" (1 092 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE			208-220 V / 3 pH / 60 Hz
MICROPROCESSEUR			MC-40

EMBALLÉUSES SOUS VIDE À CHAMBRE DOUBLE

Modèles | 420A | 600A | 620A | 650A



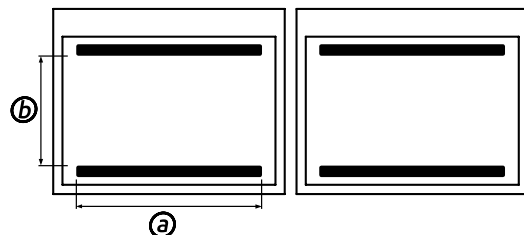
MODÈLES 600A, 620A ET 650A

		600A	620A	650A
BARRES DE SCELLAGE	Longueur A	26,0" (660 mm)	26,0" (660 mm)	33,5" (855 mm)
	Quantité	4	4	4
	Distance entre les barres B	22,5" (572 mm)	28" (711 mm)	31" (787 mm)
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	Hauteur	8" (203 mm)	8" (203 mm)	8" (203 mm)
POMPE BUSCH	Std.	100 m ³ 5,0 HP	100 m ³ 5,0 HP	165 m ³ 7,5 HP
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Largeur E	68" (1 727 mm)	68" (1 727 mm)	85" (2 159 mm)
	Profondeur F	36" (914 mm)	39,5" (1 003 mm)	49" (1 245 mm)
	Hauteur G	47" (1 194 mm)	47" (1 194 mm)	47" (1 194 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		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

CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Chambre double
- 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
- Roulettes (en acier inoxydable)
- Panneau arrière
- Emballage
- Certification : certifié ETL Listed au Canada et aux États-Unis (CSA et UL)

2 BARRES DE SCELLAGE / CHAMBRE



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 (sauf le modèle 420A)
- 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) (sauf le modèle 420A)
- 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.

MC-40

