

Machines pour sacs sous vide

Gamme SVB

Technologie ultra-performante

Machines de table destinées au conditionnement en sacs sous vide.

Châssis inox, chambre inox emboutie et barres de soudure amovibles sans fils.



Caractéristiques générales et techniques

- 10 programmes mémorisables
- Commande numérique avec détecteur de pression (%)
- Soft Air : remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage.
- Touche STOP et d'entretien automatique
- Couvercle transparent
- Plaques volumiques
- Tension d'utilisation : 230 V mono + terre
- Pression vide maxi : 99,8 %
- Pompe BUSCH
- Soudure standard : double soudure (2 x 3,5 mm)

Options

- Soudure/coupure (3,5 + 1,1 mm) ou soudure large (8 mm)
- Système d'injection de gaz
- Commande de contrôle des liquides
- Commande ACS : 20 programmes personnalisables, vide additionnel/ séquentiel, traçabilité HACCP, écran LCD, interface PC, compatibilité imprimante, port USB
- Imprimante thermique
- Plaque inclinée + réglette magnétique : pour les liquides
- Kit de maintenance
- Connexion extérieure pour bacs gastro
- Meuble support inox sur roulettes avec étagères

MODELE	SVB 350	SVB 420	SVB 420 XL	SVB 520	SVB 620
Capacité de la pompe	16 m3/h	21 m3/h	21 m3/h	21 m3/h	21 m3/h
Encombrement (mm)	550 x 440 x 420	520 x 480 x 450	610 x 480 x 470	530 x 700 x 440	530 x 700 x 440
Poids (kg)	49	62	67	73	72
Taille max sacs (mm)	320 x 400	400 x 400	400 x 500	400 x 550	600 x 400
Dimensions de la cuve					
Nombre et disposition des barres de soudure		Option :	Option :		