Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

# MACHINE A CHAMBRE VC999 TYPE K2

**Modèle :** K2
**Marque:** VC999

**Descriptif :**

- Machine robuste en acier inoxydable épais pour résister au milieu industriel,
- Surfaces lisses et faciles à nettoyer,
- Machine sous vide idéale pour des applications en petite série,
- Longueur des barres de soudure : 325 mm,
- Dimensions intérieures de la chambre : 340 x 130 x 330 mm,
- Dimensions de la machine : 375 x 350 x 560 mm,
- Débit pompe à vide : 8 m3/h,
- Poids : 50 kg,
- Cadence : 2-3 cycles / min,
- Niveau de vide jusqu'à 999 mbar (99,9 %),
- Choix du niveau de vide,
- Conservation de la qualité du produit (idem pour les produits plus sensibles),
- Couvercle avec hublot,
- Commande par microprocesseur,  (choix du programme, utilisation simple),
- Affichage digital des réglages et du déroulement du programme,
- Bouton d'arrêt avec interruption immédiat du vide,
- Ventilation douce à la remise à pression d'air pour préserver le produit,
- Mode de vide au choix par évaporation (produits plus liquides),
- Magasinage d'aliments conditionnés sous vide hygiénique,
- Protection contre la dessiccation (cuisson froide),
- Idéal pour les petites cuisines (restaurant, traiteur, comptoir ou laboratoire),
- Châssis mobile avec casiers pour divers ustensiles et sachets de mise sous vide,
- Faible maintenance,
- Raccordement green vac inclus.

**Options :**

- Châssis mobile pour un déplacement facile
- Dispositif de gaz

Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

**N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements :**
**+33 (0)3 88 33 09 33**