Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

MACHINE A CHAMBRE VC999 TYPE K5 S



Modèle : K5 S
Marque: VC999

Descriptif :

- Machine robuste en acier inoxydable épais pour résister au milieu industriel,
- Surfaces lisses et faciles à nettoyer,
- Longueur des barres de soudure : 715/500 mm,
- Nombre de barres de soudure : 2,
- Dimensions intérieures de la chambre : 810 x 205 x 605 mm,
- Dimensions de la machine : 850 x 1072 x 1016 mm,
- Débit pompe à vide : 100 m3/h,
- Poids : 330 kg,
- Cadence : 2-3 cycles / min,
- Dispositif de gaz interne : diamètre intérieur : 7 mm,
- Niveau de vide jusqu'à 999 mbar (99,9 %),
- Choix du niveau de vide,
- Double soudure - séparation intégrée,
- Ecran tactile avec commande programmable,
- Recettes intégrées via clé USB,
- Protection mains avec barettes de sécurité sur le capot,
- 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, atteinte de la valeur de consigne, au point de consigne),
- 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,
- Puissance raccordée : 400 V,
- Livrée prête à l'emploi.

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