



Soudeuses sous vide à cloche

Gamme SVB

Machines de table destinées au conditionnement en sacs sous vide.

Châssis inox, chambre inox emboutie et barres de soudure amovible 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.

Touches 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

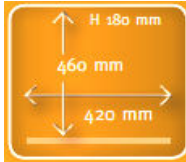
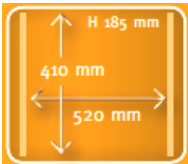
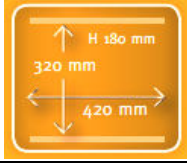
Imprimante thermique

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 : 