MACHINE SOUS VIDE ASPIRATION EXTÉRIEURE
Référence : 09213

BARRE DE SOUDURE : 350 MM 450 MM



RESUME

Une machine sous vide aspiration extérieure est un outil essentiel dans de nombreux secteurs, tels que la restauration, l'industrie alimentaire, la production alimentaire, et même dans les laboratoires de recherche.

La barre de soudure de 350 mm pour la machine de dimensions 370 x 275 x 130 mm convient pour des sacs de taille moyenne à petite.

La barre de soudure de 450 mm pour la machine de dimensions 470 x 275 x 130 mm convient pour des sacs de taille moyenne à grande.

Fabriquée en inox, la machine sous vide professionnelle est robuste, durable et est résistante à la corrosion.

Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.

Les points forts :

- Facile à utiliser
- Faible encombrement
- Robuste
- Garantie 3 ans



DECLINAISONS

Barre de soudure
350 mm
450 mm

DESCRIPTION

Qu’est-ce qu’une machine sous vide à aspiration extérieure ?

Une machine sous vide à aspiration extérieure est un équipement utilisé dans l'industrie alimentaire, pour emballer sous vide des produits alimentaires ou d'autres articles. Cette technique consiste à retirer l'air autour du produit et à sceller hermétiquement le sac, ce qui prolonge la durée de conservation des aliments, préserve leur fraîcheur et empêche la prolifération des bactéries.

Les machines sous vide professionnelles sont plus robustes et plus rapides que les modèles destinés à un usage domestique.

Ces dernières peuvent être utilisées dans les restaurants, les boucheries, les poissonneries, les hôtels et d'autres établissements de restauration professionnels.

Notre machine sous vide est garantie 3 ans.

La barre de soudure de 350 mm est adaptée pour des petits et moyens sacs : cela convient donc si vous emballez des articles de taille relativement petite.

La barre de soudure de 450 mm convient, elle, pour des sacs de taille moyenne à grande. Cela peut être plus approprié si vous emballez des articles plus grands ou si vous avez besoin de sceller des sacs plus larges.

Découvrez aussi la machine sous vide professionnelle italienne avec une barre de soudure de 400 mm.

Si vous souhaitez emballer également du liquide, optez pour la machine sous vide professionnelle à cloche.

Après l'embossage de vos boyaux via votre poussoir vertical professionnel de 7 litres, conditionnez vos chipolatas et merguez sous vide.

Caractéristiques techniques de la machine sous vide aspiration externe

Barre de soudure	350 mm	450 mm
Dimensions	370 x 275 x 130 h	470 x 275 x 130 h
Matière	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Poids	8 kg	10 kg
Puissance	0,38 KW	0,45 KW
Alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Pompe à vide	20 Litres/min	20 Litres/min
Commande	Semi-automatique	Semi-automatique

Hors garantie : toutes les pièces détachées sujettes à l’usage (soufflet/pistons, barre de soudage et tous les composants, les joints, couvercle, les vérins, huile pour la pompe, contre barre).

Pour toute défaillance sur la machine, l'intervention d'un technicien à votre charge est nécessaire.