MACHINE SOUS VIDE ELIX ASPIRATION EXTÉRIEURE
Référence : 09221

BARRE DE SOUDURE : 400 MM



RESUME

Choisir une machine sous vide ELIX assure qualité, fiabilité et performance pour toutes vos applications de mise sous vide. Celle-ci peut être très utile dans divers secteurs, notamment la restauration, l'industrie alimentaire, la production et la recherche en laboratoire.

De dimensions 420 x 280 x 170 mm, ces dernières sont fabriquées en acier inoxydable, matériau sûr pour les aliments, car il ne réagit pas chimiquement avec eux. Il n'y a donc aucun risque de transfert de goût ou de substance nocive aux aliments pendant le processus de mise sous vide.

La machine convient pour des sacs gaufrés de taille 400 mm seulement. Retrouvez notre sachet sous vide gaufré par lot de 100.

Les points forts :

- Facile à utiliser
- Faible encombrement
- Robustesse
- Garantie 3 ans
- 3 cycles disponibles



DESCRIPTION

Pourquoi choisir une machine sous vide ELIX ?

Les machines sous vide ELIX sont polyvalentes et peuvent être utilisées pour une variété de tâches, allant de la conservation des aliments à la préparation de repas sous vide.

Celles-ci sont réputées pour leur qualité de fabrication et leur fiabilité. Elles sont conçues pour offrir des performances constantes et durables, ce qui en fait un investissement intéressant à long terme.

Notre machine sous vide Elix est garantie 3 ans.

Leur conception ergonomique et leur facilité d'entretien en font des outils appréciés aussi bien par les professionnels de la restauration.

Les machines sous vide fabriquées en acier inoxydable, matériau connu pour sa robustesse. Les machines sous vide en acier inoxydable sont donc généralement plus durables et résistantes à la corrosion, aux rayures et aux dommages que celles fabriquées avec d'autres matériaux. De plus, l’inox est un matériau hygiénique qui est facile à nettoyer et à désinfecter. Cela est particulièrement important dans les environnements où l'hygiène est primordiale, comme dans les cuisines professionnelles.

3 cycles sont disponibles :

- Manual : fonctionnement manuel (il faut arrêter le processus de la mise sous vide manuellement)
- Aut 1 : fonctionnement automatique (vide automatique) pour les sachets petits
- Aut 2 : fonctionnement automatique (vide automatique)

pour les grands sachets

Découvrez aussi la machine à emballer sous vide avec barre de soudure de 350 mm ou 450 mm.

Pour une utilisation plus intensive, nous conseillons d'opter pour la machine sous vide alimentaire à cloche.

Caractéristiques techniques de la machine sous vide professionnelle italienne

Barre de soudure : 400 mm

Dimensions : 420 x 280 x 170 h mm

Matière : Acier inoxydable

Poids : 9 kg

Puissance : 0,45 KW

Alimentation : 230 V/50 Hz

Pompe à vide : 20 Litres/min

Commande : 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.