MACHINE SOUS VIDE À CLOCHE
Référence : 09261



RESUME

Une machine sous vide à cloche est un appareil utilisé pour emballer sous vide des aliments ou d'autres produits, prolongeant ainsi leur durée de conservation.

Très prisée dans les restaurants, boucheries et dans les industries alimentaires, elle fonctionne différemment des machines sous vide traditionnelles.

Elle comporte une chambre hermétique où l'objet à emballer est placé. Lorsque le couvercle de la chambre est abaissé, le vide est créé à l'intérieur de toute la chambre, offrant une dépression d'air plus efficace et une meilleure qualité de vide.

Compatible avec le sachet lisse sous vide et le sachet de cuisson sous vide.

Les points forts :

- Réouverture automatique du couvercle
- Usage intensif
- Durée de conservation prolongée
- Qualité du vide supérieure
- Garantie 3 ans



DECLINAISONS

Barre de soudure
300 mm
350 mm
400 mm
450 mm

DESCRIPTION

Qu’est-ce qu’une machine sous vide cloche ?

Une machine sous vide à cloche est un appareil utilisé pour emballer sous vide les aliments ou d'autres produits pour prolonger la durée de conservation des aliments et donc réduire le gaspillage. Elle est très utilisée dans les restaurants, les boucheries, les industries alimentaires ainsi que dans les laboratoires médicaux.

Retrouvez notre sélection de machines à emballer sous vide professionnelles dont la machine sous vide avec barre de soudure de 400 mm et la machine avec barre de soudure de 350 et 450 mm.

Notre machine sous vide cloche est garantie 3 ans.

Comment fonctionne une machine sous vide à cloche professionnelle ?

Contrairement aux machines sous vide traditionnelles qui utilisent des sacs plats, une machine sous vide à cloche utilise une chambre hermétique dans laquelle l’aliment à emballer est placé.

Une fois que l'objet est dans la chambre, un couvercle est abaissé sur lui et le vide est créé à l'intérieur de toute la chambre, pas seulement autour de l'objet.

Le vide à l'intérieur de la machine se fait par une dépression

d'air, ce qui donne une meilleure qualité de vide et une étanchéité supérieure.

Il est possible (pour les machines avec barre de soudure 300, 400 et 2x450 mm) de mémoriser 9 différents programmes (selon la typologie du produit et de la grandeur des sachets). En combinaison aussi avec la fonction SOFT VAC (compris dans la machine) qui permet la rentrée fractionnée de la pression dans la chambre à vide, et de soudage (selon l'épaisseur des sachets utilisés) + le programme de marinade (pour la marinade de poisson, de viande).

Découvrez tous nos mobiliers en inox pour les cuisines professionnelles notamment notre rayonnage aluminium professionnel.

Nous avons également un poussoir à saucisse électrique de 10 L.

Pour en savoir plus, consultez notre article de blog qui vous aidera à choisir la bonne machine sous vide professionnelle.

Caractéristiques techniques

Barre de soudure	300 mm	350 mm	400 mm	2 x 450 mm
Dimensions	410 x 490 x 420 mm	460 x 520 x 420 mm	510 x 590 x 450 mm	600 x 590 x 450 mm
Dimensions de la chambre	310 x 350 x 190 mm	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	500 x 460 x 220 mm
Matière	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Poids	38 kg	38 kg	62 kg	70 kg
Alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Pompe à vide	Q= 20 m3h-OIL	Q= 20 m3h-OIL	Q= 20 m3h-OIL	Q= 20 m3h-OIL

Programmes	9 programmes	x	9 programmes	9 programmes

En option sur devis :

- Injection du gaz
- Soudure avec pistons sans câbles
- Charriot en acier
- Plan incliné pour liquides
- Busch pompe
- Voltage et tension spéciaux

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.