

EMBALLEUSE SOUS VIDE SIMPLE CHAMBRE

Modèles | 400 | 450A | 450T | 550A | 580A

ROBUSTES

Ces appareils de grande qualité, faciles à utiliser et faciles à nettoyer comportent des pièces robustes qui leur assurent une grande fiabilité.

PERFORMANTES

Elles sont conçues pour emballer de gros volumes de produits de grandes dimensions. Le conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP) permet de prolonger la durée de conservation des aliments et de réduire l'utilisation d'agents de conservation chimiques.

CERTIFIÉES

Les emballeuses sous vide Sipromac sont certifiées et listées ETL, certifiées CSA et conformes aux normes UL.

POURQUOI EMBALLER LES ALIMENTS SOUS VIDE?

- 1 Pour enlever l'air de l'emballage, afin de réduire l'altération des aliments et de prolonger leur durée de conservation ;
- 2 Pour prévenir la déshydratation ;
- 3 Pour faciliter la manutention ;
- 4 Pour ralentir le processus d'oxydation ;
- 5 Pour protéger les aliments de la contamination externe.



MODÈLES 400, 450A ET 450T

		400	450A	450T
BARRES DE SCELLAGE	Longueur	A 19,1" (485 mm)	19,1" (485 mm)	19,1" (485 mm)
	Quantité	2	2	2
	Distance entre les barres	B 23" (584 mm)	23" (584 mm)	22" (559 mm)
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	Hauteur	9,5" (241 mm)	9,5" (241 mm)	8" (203 mm)
POMPE BUSCH	Std.	40 m³ 2,0 HP	40 m³ 2,0 HP	20 m³ 2,0 HP
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Largeur	E 30,5" (775 mm)	30,5" (775 mm)	30,5" (775 mm)
	Profondeur	F 32" (813 mm)	32" (813 mm)	28" (711 mm)
	Hauteur	G 44" (1 118 mm)	44" (1 118 mm)	21" (533 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		208-220 V / 3 pH / 60 Hz	208-220 V / 3 pH / 60 Hz	120 V / 1 pH / 60 Hz
MICROPROCESSEUR		MC-05	MC-40	MC-40

EMBALLEUSE SOUS VIDE SIMPLE CHAMBRE

Modèles | 400 | 450A | 450T | 550A | 580A



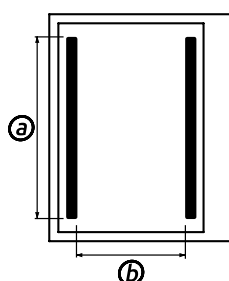
MODÈLES 550A ET 580A

			550A	580A
BARRES DE SCELLAGE	Longueur	A	26,0" (660 mm)	33,5" (855 mm)
	Quantité		2	2
	Distance entre les barres	B	23,25" (591 mm)	36,75" (933 mm)
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	Hauteur		8" (203 mm)	8" (203 mm)
POMPE BUSCH	Std.		63 m ³ 3,0 HP	165 m ³ 7,5 HP
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Largeur	E	31" (787 mm)	45,25" (1 153 mm)
	Profondeur	F	36" (914 mm)	46,5" (1 183 mm)
	Hauteur	G	47" (1 194 mm)	43,75" (1 113 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE			208-220 V / 3 pH / 60 Hz	208-220 V / 3 pH / 60 Hz
MICROPROCESSEUR			MC-40	MC-40

2 BARRES DE SCELLAGE

MC-40

MC-05



CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Simple chambre
- Fabrication en acier inoxydable
- Barre à double scellage – Soudure double
- Détecteur de vide – Le microprocesseur contrôle directement le niveau de vide en pourcentage (sauf le modèle 400)
- Plaques de remplissage
- Loquet de couvercle
- Roulettes (en acier inoxydable)
- Panneau arrière
- Emballage
- Certification : certifié et listé ETL au Canada et aux États-Unis (CSA et UL) (sauf le modèle 400)

CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Coupe-sac électrique – L'excédent de sacs est coupé par le fil extérieur d'un système de scellage à deux fils
- Scellage bi-actif – Scellage en haut et en bas pour les sacs épais et les sacs en aluminium (modèles 550A et 580A)
- Système d'injection de gaz (MAP) pour conserver l'aspect des aliments fragiles et prolonger leur durée de conservation (sauf le modèle 400)
- Système d'assistance par air comprimé pour les barres de scellage (compresseur non-inclus)
- Système de mise à l'atmosphère ajustable - Décompression contrôlée de la chambre à vide
- Couvercle de chambre de 12" (305 mm) pour les modèles 550A et 580A
- Autres tailles de pompes à vide
- Plaques de remplissage inclinées en acier inoxydable pour l'emballage des liquides
- Silencieux
- Autres tensions offertes
- Boîtier chauffant pour le microprocesseur
- Ensemble de pièces de rechange pour l'entretien standard

Toutes les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis.