Fiche technique

Caractéristiques du produit

Machine sous vide 20 m3/h, 460 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013551
VBD 20B SB	**Groupe d'articles**	Machines sous-vide



- Puissance de la pompe à vide [m3 / h]: 20
- Longueur de la barre de soudage [mm]: 460
- Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 470
- Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 530
- Hauteur de la pièce interne [mm]: 210
- Type de contrôle: Digitale
- Injection de gaz inerte: Oui
- Nombre de programmes: 10
- Réglage du temps de soudage: Oui
- Réglage du temps de mise sous vide: Oui
- Couvercle sécurisé: Oui
- Manomètre: Oui

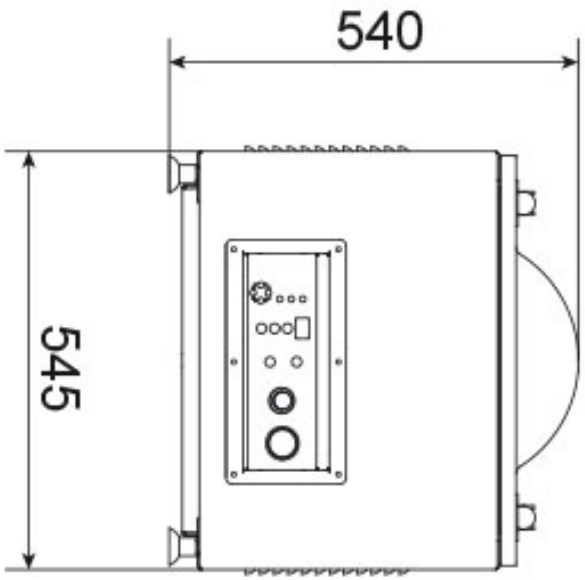
Code SAP	00013551	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	545	**Puissance de la pompe à vide [m3 / h]**	20
Profondeur nette [mm]	655	**Longueur de la barre de soudage [mm]**	460
Hauteur nette [mm]	540	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	470
Poids net [kg]	67.00	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	530
Puissance électrique [kW]	0.750	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	210

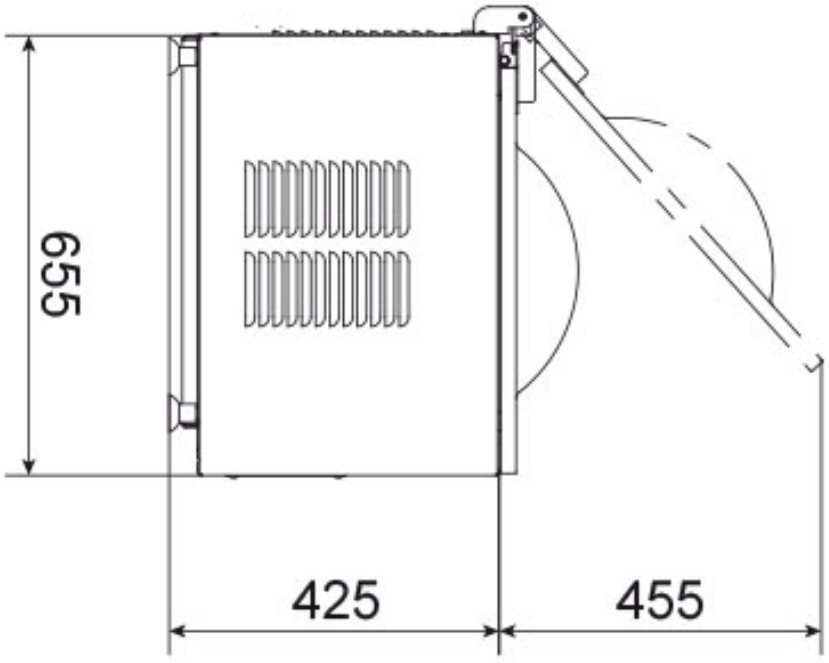
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Machine sous vide 20 m3/h, 460 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013551
VBD 20B SB	**Groupe d'articles**	Machines sous-vide





RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Machine sous vide 20 m3/h, 460 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013551
VBD 20B SB	**Groupe d'articles**	Machines sous-vide

1

Temps de soudage réglable

Fermeture plus étanche de l'emballage

- Plus grande sécurité de fermeture
- Moins de taux d'erreur de l'opérateur

2

Couvercle en plexiglas convexe

Plus grande variabilité de soudage

- Possibilité de travailler avec de plus grandes quantités à la fois

3

Chambre en acier inoxydable

Résistance
Facile d'entretien

- Grâce à la chambre en acier inoxydable, l'appareil est facile à entretenir
- Propreté hygiénique

4

Softair, retour lent de l'air dans la chambre

Respectueux du produit et du sac

- SoftAir élimine le risque d'endommager le sac et les aliments emballés sous vide, ce qui permet de réduire les coûts

5

Pieds en caoutchouc

Élimination des vibrations

- Réduction du bruit de l'appareil
- Durée de vie prolongée

6

Gaz inerte

Utilisations multiples

- Aspirer l'air du sac en toute sécurité y compris pour les aliments les plus délicats : fruits de mer, poissons...

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Machine sous vide 20 m3/h, 460 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013551
VBD 20B SB	**Groupe d'articles**	Machines sous-vide

1. **Code SAP:**
   00013551
2. **Largeur nette [mm]:**
   545
3. **Profondeur nette [mm]:**
   655
4. **Hauteur nette [mm]:**
   540
5. **Poids net [kg]:**
   67.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   700
7. **Profondeur brute [mm]:**
   700
8. **Hauteur brute [mm]:**
   620
9. **Poids brut [kg]:**
   96.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Matériel:**
    Inox
12. **Puissance électrique [kW]:**
    0.750
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Type de contrôle:**
    Digitale
15. **Capot de protection:**
    Plexiglas transparent
16. **Élément de sécurité:**
    Sécurité de l'ouverture du couvercle
17. **Interrupteur principal:**
    Oui
18. **Minuteur:**
    Oui
19. **Injection de gaz inerte:**
    Oui
20. **Puissance de la pompe à vide [m3 / h]:**
    20
21. **Longueur de la barre de soudage [mm]:**
    460
22. **Nombre de programmes:**
    10
23. **Réglage du temps de soudage:**
    Oui
24. **Réglage du temps de mise sous vide:**
    Oui
25. **Couvercle sécurisé:**
    Oui
26. **Manomètre:**
    Oui
27. **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    470
28. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    530

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Machine sous vide 20 m3/h, 460 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013551
VBD 20B SB	**Groupe d'articles**	Machines sous-vide

29. Hauteur de la pièce interne [mm]:
210

30. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,5

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062