Fiche technique

Caractéristiques du produit

Machine sous vide 20 m3/h, 410 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013549
VBD 20 SB	**Groupe d'articles**	Machines sous-vide



- Puissance de la pompe à vide [m3 / h]: 20
- Longueur de la barre de soudage [mm]: 410
- Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 435
- Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 455
- Hauteur de la pièce interne [mm]: 175
- 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

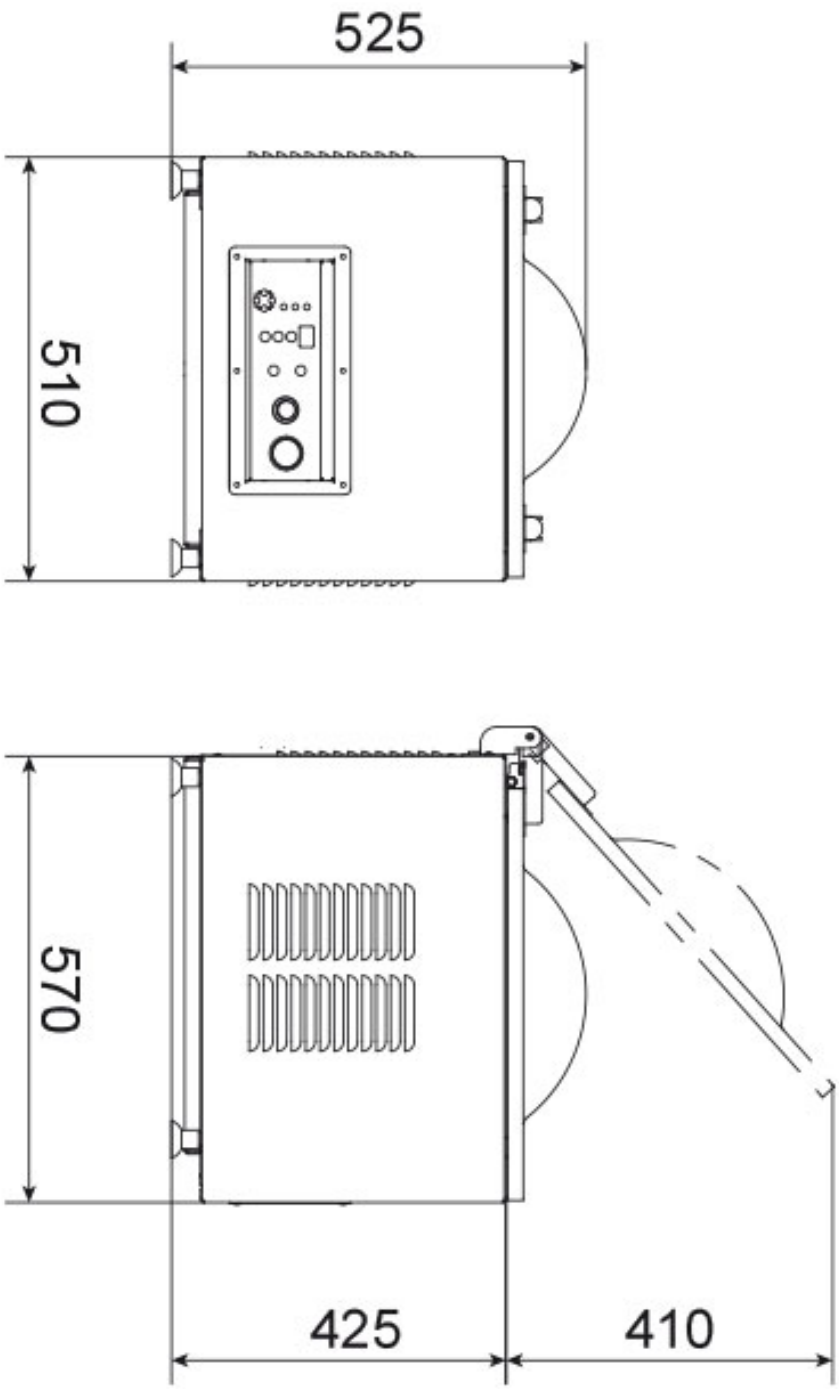
Code SAP	00013549	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	510	**Puissance de la pompe à vide [m3 / h]**	20
Profondeur nette [mm]	570	**Longueur de la barre de soudage [mm]**	410
Hauteur nette [mm]	525	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	435
Poids net [kg]	62.00	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	455
Puissance électrique [kW]	0.750	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	175

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, 410 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013549
VBD 20 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, 410 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013549
VBD 20 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, 410 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013549
VBD 20 SB	**Groupe d'articles**	Machines sous-vide

1. **Code SAP:**
   00013549
2. **Largeur nette [mm]:**
   510
3. **Profondeur nette [mm]:**
   570
4. **Hauteur nette [mm]:**
   525
5. **Poids net [kg]:**
   62.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   700
7. **Profondeur brute [mm]:**
   700
8. **Hauteur brute [mm]:**
   620
9. **Poids brut [kg]:**
   86.00
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]:**
    410
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]:**
    435
28. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    455

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, 410 mm + gaz inerte 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013549
VBD 20 SB	**Groupe d'articles**	Machines sous-vide

29. Hauteur de la pièce interne [mm]:
175

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