

CARACTÉRISTIQUES

- Débit pompe à vide à recyclage d'huile 4 m³/h ;
- Contrôle du niveau de vide par capteur absolu haute précision ;
- Vide maximum 99,8 % (2 millibars) ;
- Barre de soudure de 260 mm en technopolymère ignifuge, extractible pour le nettoyage ;
- Panneau de commandes numérique à quatre touches capacitives ;
- Programme pré-paramétré pour le conditionnement sous vide en sacs de produits destinés à la conservation ;
- Programme pré-paramétré pour le conditionnement sous vide en sacs de produits destinés à la cuisson sous vide ;
- Programme pour le conditionnement sous vide dans des contenants ;
- Touche de soudure avec quatre niveaux d'intensité paramétrables ;
- Programme de déshumidification de l'huile de pompe ;
- Alarme d'huile réinitialisable ;
- Chambre à vide en technopolymère structurel, certifié FDA (adapté au contact alimentaire). Intègre le système de soudure et le panneau de commandes. Ses larges rayons de courbure internes et l'absence d'angles facilitent son nettoyage ;
- Couvercle en verre courbé et trempé, épaisseur 8 mm, revêtu d'un film de sécurité de 100 microns. Grande résistance mécanique (36 fois plus résistant qu'un couvercle équivalent en PMMA/Plexiglas) ;
- Corps de machine en acier inoxydable AISI304 ; vidange d'huile de pompe du corps de machine avec couvercle, empêchant toute pénétration d'impuretés ou d'insectes à l'intérieur ;
- Ouverture par le devant du corps de machine pour faciliter l'accès lors des opérations de maintenance ;
- Couvertures de protection en technopolymère des cartes électroniques ;
- Système de protection thermique de la soudure ;
- Kit d'aspiration pour contenants externes ;
- Accessoire « Easy » pour vide externe en sacs gaufrés ;
- 2 tablettes en polyéthylène pour positionnement du produit et accélération du cycle ;
- Dimensions compactes et poignées latérales permettent de ranger la conditionneuse dans un tiroir de cuisine après utilisation.



DESCRIPTION

La gamme Evox est la synthèse entre design innovant et ergonomique, matériaux hi-tech et simplicité d'utilisation. La chambre à vide, unique en son genre, est réalisée en technopolymère et intègre le système de soudure et les commandes. Elle est associée à un couvercle en verre trempé haute résistance. Son capteur de vide absolu, ses dimensions extrêmement compactes et sa facilité de maintenance en font un outil de travail rapide, polyvalent et fiable, adapté aux espaces confinés.



BARRE DE SOUDURE 260mm
POMPE 4 m³/h
CAPTEUR VIDE ABSOLUT

ACCESSOIRES (NON INCLUS)

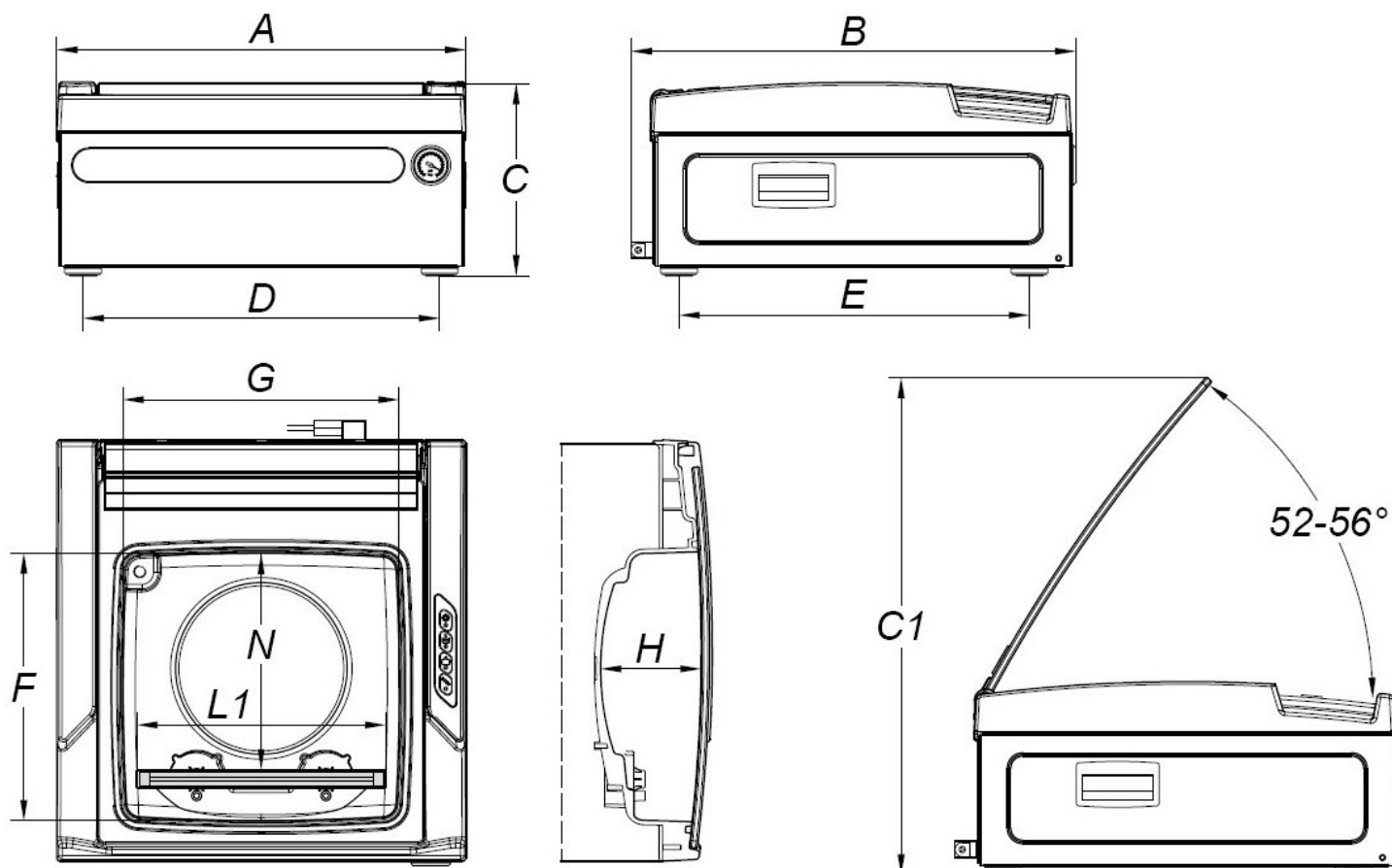
- Sacs lisses pour conservation, cuisson et « cook&chill » ;
- Sacs gaufrés pour vide externe ;
- Chariot à roues et tablette en acier inoxydable.
- Contenants sous vide en acier inoxydable et kit d'aspiration.



PROJET	DATE	APPROUVÉ
ARTICLE	QTÉ	

MACHINES SOUS VIDE À CHAMBRE EVOX25 4MC/H

FINALISÉ LE:
22/06/2023



DONNÉES TECHNIQUES

Largeur barre de soudure L1	mm	260
Débit nominal pompe	m ³ /h	4
Pression finale	mbar	2
Dimensions cuve (FxGxH)	mm	290x300x109
Espace utile cuve (N)	mm	235
Profondeur dimension chambre à vide (H)	mm	109
Volume chambre à vide	Lt	7,65
Puissance nominale	W	300
Tension électrique/Fréquence/Phases	V/Hz	220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Câble d'alimentation et prise électrique		2mt+IEC / Schuko
Courant nominal	A	1,3
Châssis		Acier inoxydable (AISI304)
Matériau cuve		Technopolymère (adapté au contact alimentaire)
Matériau couvercle		Verre trempé recouvert d'un film de sécurité
Dimension machine (AxBxC)	mm	444x482x208
Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1)	mm	540
Distance entre supports (DxE)	mm	387x380
Poids (avec tablettes)	kg	22
Niveau sonore	dB(A)	48
Température d'utilisation (min-max)	°C	12-40