

CARACTÉRISTIQUES

- Débit pompe à vide à recyclage d'huile 12 m3/h ;cycle de vide rapide(35" - 60");
- Contrôle du niveau de vide par capteur absolu haute précision ;
- Vide maximum 99,8 % (2 millibars) ;
- Barre de soudure de 310 mm en technopolymère ignifuge, extractible pour le nettoyage ;
- Panneau de commandes numérique à quatre touches capacitives, étanche ;
- 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 sur 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 ;
- 4 tablettes en polyéthylène pour positionnement du produit et accélération du cycle.

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 structurel et intègre le système de soudure et le panneau de commandes. Elle est associée à un couvercle en verre trempé à haute résistance mécanique. Le capteur de vide absolu, la grande cuve, les commandes simples et la facilité de maintenance en font un outil de travail précis, rapide, polyvalent et fiable.



BARRE DE SOUDURE 310mm
POMPE 12 m³/h
CAPTEUR VIDE ABSOLUT

ACCESSOIRES (NON INCLUS)

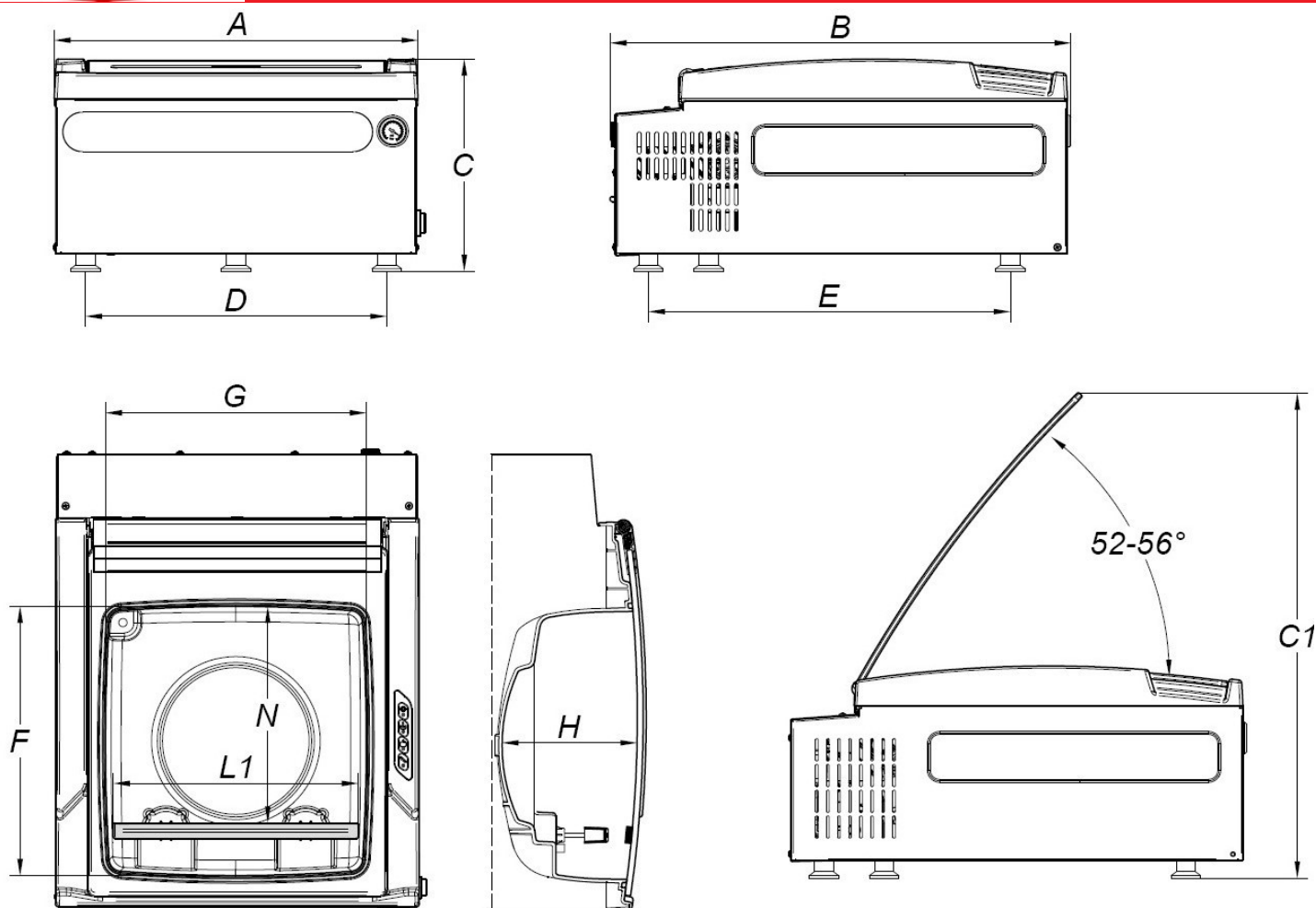
- Sacs lisses pour conservation, cuisson et « cook&chill », sacs gaufrés ;
- Tablette inclinée inox pour conditionnement de liquides ;
- Chariot à roues et tablette en acier inoxydable ;
- Contenants sous vide en acier inoxydable et kit d'aspiration.



PROJET	DATE	APPROUVÉ
ARTICLE	QTÉ	

MACHINES SOUS VIDE À CHAMBRE EVOX30 12MC/H

FINALISÉ LE:
20/06/2023



DONNÉES TECHNIQUES

Largeur barre de soudure L1	mm	310
Débit nominal pompe	m ³ /h	12
Pression finale	mbar	2
Dimensions cuve (FxGxH)	mm	366x355x183
Espace utile cuve (N)	mm	294
Profondeur dimension chambre à vide (H)	mm	183
Volume chambre à vide	Lt	17,1
Puissance nominale	W	750
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	3,2
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	495x627x288
Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1)	mm	659
Distance entre supports (DxE)	mm	410x493
Poids (avec tablettes)	kg	41
Niveau sonore	dB(A)	62
Température d'utilisation (min-max)	°C	12-40