



Machines sous-vide Machine sous vide sur roulettes 60m³/h



602337 (DVP60D)

Machine sous vide sur roulettes 60 m³/h, affichage digital

Description courte

Repère No.

Machine à sous vide sur roulettes, réalisée en inox AISI 304 avec couvercle bombé en plexiglas PMMA transparent. Contrôle du niveau de vide par un capteur de haute précision. Chambre de pression avec coins arrondis pour un nettoyage facile. Panneau de commande numérique avec 10 programmes personnalisables (vide, vide supplémentaire, temps de soudure, pourcentage de gaz). Possibilité de vide externe dans des sacs ou des récipients. L'écran affiche des avertissements en cas de dysfonctionnement (par exemple, nécessité d'un cycle de nettoyage de l'huile). 3 plaques de remplissage en PE incluses. Equipée de deux barres de soudure de 620 mm chacune, à l'avant/arrière. Imprimante d'étiquettes Bluetooth disponible en option, pour la norme HACCP.

REPÈRE # _____
MODELE # _____
NOM # _____
SIS # _____
AIA # _____

Caractéristiques principales

- Machine à conditionner sous vide sur roues avec pompe à vide lubrifiée à l'huile.
- Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de haute précision.
- Chambre de vide en acier inoxydable hydroformé avec coins arrondis pour un nettoyage facilité.
- Couvercle solide et transparent en PMMA (plexiglas) avec bords arrondis ; s'ouvre automatiquement à la fin du cycle.
- Panneau de commande étanche et facile à nettoyer
- 10 programmes personnalisables (vide, vide supplémentaire, temps de scellage, pourcentage de gaz).
- Temps de soudure réglable de 0,1 à 6 secondes.
- Cycle spécifique de nettoyage de l'huile de la pompe (H2Out).
- Avertissements automatiques si les aliments doivent être refroidis (car chauds), défaillance du processus d'emballage, manque de gaz, vidange d'huile à réaliser.
- 3 plaques de niveau en PE incluses
- Equipé de deux barres de soudure de 620 mm chacune, à l'avant/à l'arrière, facilement démontables pour le nettoyage.
- Dispositif pour soulever la barre de soudure amovible.
- Préd disposition pour un raccordement au gaz inerte

Construction

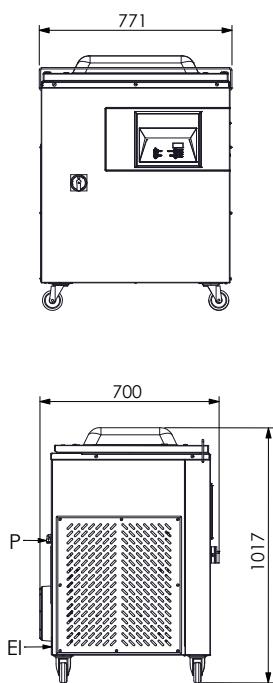
- Entièrement construit en inox AISI 304.
- Appareil mobile monté sur 4 roues dont 2 avec freins.
- Vidange d'huile facilement accessible.
- Charnières en fonte d'aluminium chromé.

Accessoires en option

- Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée au barre de soudure 300 mm)
- Imprimante d'étiquettes, PNC 650243 Bluetooth, pour étiquettes 50x60mm, avec affichage en anglais ou en italien

APPROBATION: _____

DITO SAMA
Machine sous vide sur roulettes 60m³/h



EI = Connexion électrique

Avant

Côté

Perspective

Dessus

Other

Électrique

Voltage : 400 V/1N ph/50-60 Hz
Total Watts : 1.5 kW

Informations générales

Panneau de remplissage

n° : 3

Embouts de gaz : 4+4

Largeur extérieure 697 mm

Profondeur extérieure 772 mm

Hauteur extérieure 1034 mm

Poids net (kg) : 168.5

Capacité de cuve : 61 lt

Pompe : 60 m³/h

Position barre de soudure Front+Rear

Longueur barre de soudure 620 mm

Dimensions max. de la chambre (chambre + couvercle) : 536 x 650 x 200 mm

Dimensions de travail de la chambre 430 x 545 x 130 mm