

Vacumeermachines

Vacumeermachine 10 m³/u, seallengte 310 mm, begassing, tafelmodel

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



600116 (EVP31G)

Vacumeermachine 10 m³/u
sealbalk 310 mm
begassing
230V-50/60Hz-1N

Omschrijving

Product Nr.

Tafelmodel vacumeer machine met een sealbalk van 310 mm. De vacuümpomp heeft een capaciteit van 10 m³/u. Voorbereid voor begassing tijdens het vacumeren (het gas, de drukregeling en de toevoer aansluiting door derden te leveren). Vacumeerkamer van 325x243x184 mm, uitgevoerd met afgeronde hoeken. Vlak bedieningspaneel op het front, met tiptoetsen en digitaal display. 8 instelbare programma's waarvan 1 voor extern vacumeren. 2 programma's voor service toepassing. Adapter voor extern vacumeren is optioneel leverbaar. Microprocessor besturing voor de automatische vacuümpomp en de sealtijd. Storingssignalering voor fouten in het verpakkingsproces en voor elektronische fouten. Roestvrijstalen omkasting en vacumeerkamer met een bol transparant kunststof deksel. Elektra kabel met CE-Schuko stekker.

Uitvoering

- Om perfect aan te sluiten op de wensen van de gebruiker, heeft het digitale bedieningspaneel de keuzemogelijkheid van 10 programma's, zodat de optimale vacumering en seal tijd voor elk product wordt gegarandeerd:
 - P1 tot P4 zijn samengesteld uit 4 instelbare selecties (vacuüm, extra vacuüm, gas en sealen).
 - P5 is "extern vacumeren" voor gebruik bij aansluiting op een externe container, met de parameters vacuüm en extra vacuüm.
 - t1, t2, t3 zijn de geavanceerde functies: infusie cyclus voor marinade/infusie van levensmiddelen, compressie voor het zachter maken van vlees, instellen van de seal tijd voor zakken met vloeibare producten.
 - Sr1, Sr2 zijn de speciale programma's met condities voor het reinigen van de pomp en de test cyclus.
- Voor gebruiksgemak en maximale betrouwbaarheid detecteert de electronica problemen, de kleur en het niveau van de olie en fouten in het vacumeringsproces,
- Het vacumeringsapparaat kan optioneel uitgevoerd worden met een adapter, waardoor vacumering kan plaatsvinden in een externe container, door het verbinden van de aansluiting van de externe container met het aanzuigventiel van het vacumeringsapparaat.
- Een veiligheidssysteem beschermt het apparaat bij oververhitting van de sealbalk.
- Sealbalk van 310 mm.
- De microprocessor regelt automatisch het juiste percentage onderdruk dat benodigd is om alle lucht te verwijderen.
- Waarschuwingsslamp om een storing in het vacuum verpakkingsproces aan te geven.
- Het apparaat is voorbereid om aangesloten te worden op een inert gas systeem.

Constructie

- Vloeistof of olie residues kunnen verwijderd worden uit de pomp tank door middel van het CP-conditie programma (aanbevolen na lange periodes van stilstand).
- Volledig van roestvrijstaal AISI304.
- Model voorzien van een bolvormig transparant plexiglas deksel.
- Vacumeerkamer met afgeronde hoeken.

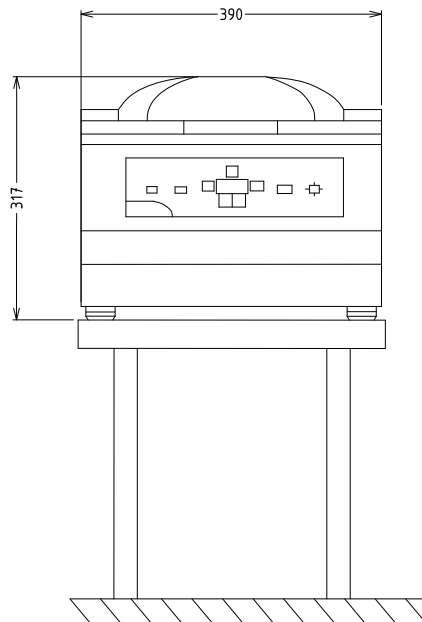
Goedkeuring:



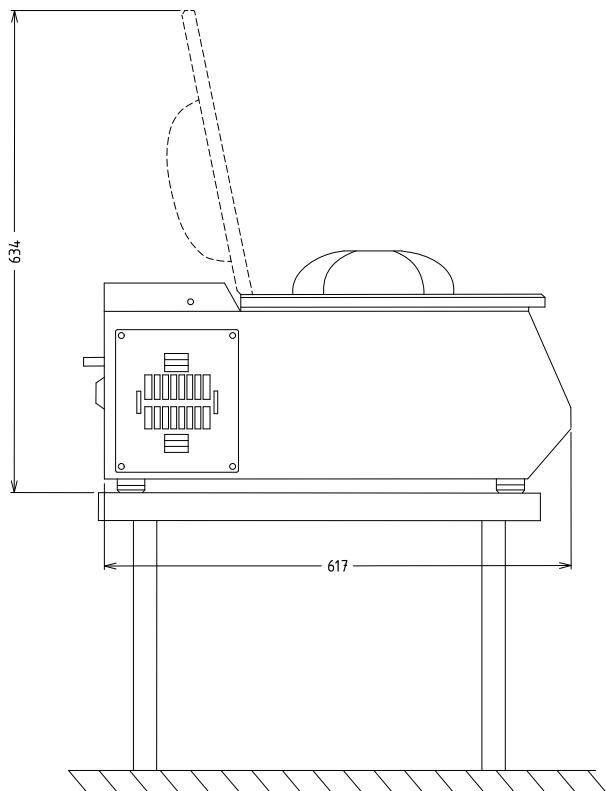
Electrolux
PROFESSIONAL

Vacumeermachines Vacumeermachine 10 m³/u, seallengte 310 mm, begassing, tafelmodel

Front aanzicht



Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting

Elektra

Voltage

600116 (EVP31G)

230 V/1N ph/50/60 Hz

Elektrisch max. vermogen

0.7 kW

Stekker type

CE-SCHUKO

Algemene gegevens

Pomp

10 m³/h

Externe afmetingen, lengte

390 mm

Externe afmetingen, breedte

640 mm

Externe afmetingen, hoogte

330 mm

Gewicht, netto (kg)

46

Afmetingen van de kamer (BxDxH)

325x243x184 mm

Aantal sealbalken

1

Lengte van de sealbalk

310 mm

Optionele accessoires

- SCHUINE VULPLAAT voor vloeistoffen. PNC 650009 ☐
Voor 8 en 10 m³/uur vacumeermachines



Vacumeermachines
Vacumeermachine 10 m³/u, seallengte 310 mm, begassing, tafelmodel

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2023.03.14