



Machines sous-vide Machine sous vide 25m3/h sur roues

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



602338 (EVP25D)

Machine sous vide, 25 m3/h,
sur roulettes

Description courte

Repère No.

Machine sous vide sur roulettes, fabriquée en acier inoxydable AISI 304 avec couvercle bombé en plexiglas PMMA transparent. Contrôle du niveau de vide par capteur de haute précision. Chambre de pression à coins arrondis pour un nettoyage facile. Panneau de commande numérique avec 10 programmes utilisateur modifiables (vide, vide supplémentaire, temps de scellage, pourcentage de gaz). Vide externe possible dans des sacs ou des conteneurs. L'écran affiche des messages d'alarme en cas de dysfonctionnement (par exemple, cycle de nettoyage d'huile nécessaire). 3 plaques de remplissage en PE incluses. Longueur de la barre de scellage 455 mm. Imprimante d'étiquettes Bluetooth disponible en option, pour la conformité HACCP.

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
- Barre de soudure 455 mm, facilement démontable pour le nettoyage, à haute pression de soudage (>200Kg à 99% de vide).
- Dispositif pour soulever la barre de soudure amovible.
- Prédisposition 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 (adapté au barre de soudure 410mm) PNC 650241
- Imprimante d'étiquettes bluetooth (compatible étiquettes 50x60mm) PNC 650243

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

Électrique

Voltage :	220-240 V/1N ph/50-60 Hz
Total Watts :	1.2 kW
Type de prise	CE-SCHUKO

Informations générales

Panneau de remplissage n° :	3
Embouts de gaz :	2
Largeur extérieure	607 mm
Profondeur extérieure	696 mm
Hauteur extérieure	1002 mm
Poids net (kg) :	115.5
Capacité de cuve :	37.5 lt
Pompe :	25 m ³ /h
Position barre de soudure	Avant
Longueur barre de soudure	455 mm
Dimensions max. de la chambre (chambre + couvercle) :	556 x 492 x 175 mm
Dimensions de travail de la chambre	500 x 492 x 110 mm

