

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**602339 (EVP60D)**Machine sous vide, 60 m3/h,
sur roues

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 de l'huile nécessaire). 3 plaques de remplissage en PE incluses. Equipé de 2 barres de scellage de 620 mm chacune, à l'avant/à l'arrière. Imprimante d'étiquettes Bluetooth en option disponible, 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
- 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.
- 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 310mm) PNC 650240 ☐
- Imprimante d'étiquettes bluetooth (compatible étiquettes 50x60mm) PNC 650243 ☐

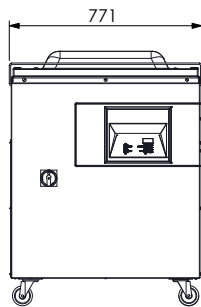
APPROBATION: _____



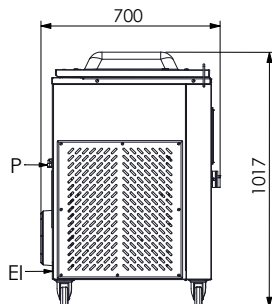
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Avant

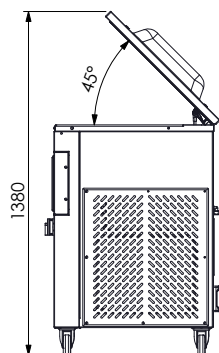


Côté

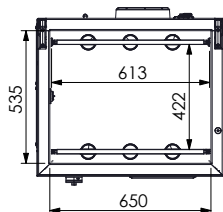


EI = Connexion électrique

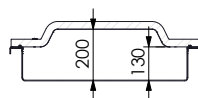
Perspective



Dessus



Other



Électrique

Voltage :	400 V/3N 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 m ³ /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

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

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.



2025.10.17