SOUDEUSE SOUS VIDE DOUBLE CHAMBRE
DOUBLE CHAMBER VACUUM SEALER

PRODUCTION
PROCESS

SOUDEUSE SOUS VIDE DOUBLE CHAMBRE

Sous videuse à double cloche conçues pour de grosses productions. Robustes, fiables et très simple d'utilisation, ces machines sous vide permettent de doubler votre rendement en préparant les poches sous vide d'un côté tout en finalisant le processus de mise sous vide de l'autre. Nos machines bénéficient de nombreuses fonctions de série et de l'option d'injection de gaz.

DOUBLE CHAMBER VACUUM SEALER

Double chamber vacuum sealers designed for large production runs. Robust, reliable, and very easy to use, these vacuum sealers allow you to double your output by preparing the vacuum bags on one side while completing the vacuum sealing process on the other. Our machines feature numerous standard features and a gas injection option.

Domaine d'application */ Application area*

Viande, poisson, charcuterie, fruit
Meat, fish, cold cuts, fruit

- DIMENSIONS / DIMENSIONS
  1340 x 740 x 1030 mm
- POIDS / WEIGHT :
  232kg
- TENSION / TENSION
  380v,50hz
- PUISSANCE / POWER
  0.75kw
- PUISSANCE SOUDURE / HEAT SEALING POWER
  0.9kw
- VIDE ULTIME / ULTIMATE VACUUM
  0.1mbar
- TCAPACITE POMPE / PUMP CAPACITY
  20 m3/h
- DIMENSIONS SOUDURE / SEALING DIMENSIONS
  490 x 10 mm
- PROFONDEUR CHAMBRE À VIDE / VACUUM CHAMBER DEPTH
  40 mm



TECHNO® Industry

Fabriqué en CE
Made in EUROPE

SUD INDUSTRIE®