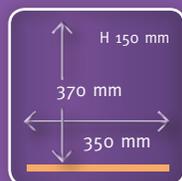


SÉRIE JUMBO



JUMBO 30



- Capacité de la pompe 008 m³/h
- Cycle de la machine 20-40 sec.
- Dimensions (L x l x h) 525 x 450 x 370 mm
- Poids 35 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz (autres voltages disponibles)
- Puissance 0,40 kW

Pure
Vacuum

SÉRIE JUMBO

MACHINES SOUS-VIDE DE RENOMMÉE MONDIALE, RAPIDES ET ROBUSTES

- Appareils compacts et rapides
- Forte valeur ajoutée pour l'entreprise et le produit
- Modèles de table de technologie avancée aux performances éprouvées
- Emballage sous vide professionnel pour un budget attractif
- Commande numérique et fonctions de maintenance
- Simple d'utilisation et d'entretien
- Nettoyage facile et rapide

SECTEUR ALIMENTAIRE

Commerce de détail alimentaire - Restauration - Production artisanale - Grande Surface (viande, volaille, poisson, légumes, etc.)

- Amélioration de la D.L.C. (aucune contamination ou multiplication de bactéries)
- Maintien optimal des conditions d'hygiène du produit et du lieu de stockage (fermeture hermétique)
- Élimination des pertes caractéristiques au produit (aucune dessiccation, moisissure ou brûlure de gel)
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage)
- Économie de coûts grâce à une D.L.C. prolongée (meilleure négociation des volumes d'achats, préparations culinaires élaborées à l'avance)
- Accroissement du chiffre d'affaires du à une meilleure D.L.C. (élargissement de l'offre à la clientèle et diminution des pertes de produits)
- Présentation professionnelle des produits
- Application optimale des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire
- Utilisation idéale pour la cuisine-sous-vide

SECTEUR INDUSTRIEL

Electronique - Semi-conducteurs - Métallurgie - Produits pharmaceutiques - Textile - Laboratoires etc

- Possibilité de conditionnements antistatiques, anti-corrosions et anti-oxydations
- Protection contre l'humidité et la poussière
- Réduction de volume et économie d'espace de stockage
- Solution contre les éraflures et rayures de produit pendant la manutention
- Diminution des risques de fraude
- Garantie la stérilité et évite les contaminations



CARACTÉRISTIQUES

GÉNÉRALITÉS

- Modèle de table
- Convient à une large variété de produits et dimensions
- Conception tout en inox
- Chambre à vide emboutie avec angles arrondis permettant un nettoyage facile
- Couvercle transparent
- Barre de soudure amovible sans connexions électriques
- Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide et positionnement du produit
- Remise en atmosphère douce adaptée aux produits fragiles ou tranchants
- Prix attractif

FONCTION DE CONDITIONNEMENT

- **Mise sous-vide**
Niveau de vide final de 99,8% (2 mbar)

FONCTIONS DE SOUDURE

- **Double-soudure**
2 x 3,5 mm fils de résistance bombés pour élimination des restes de produits et solide fermeture hermétique
- **Soudure-coupure**
1 x 3,5 mm fils de résistance bombé et 1 x 1,1 mm filament de coupure pour une présentation hygiénique et attractive du produit

FONCTION DE COMMANDE OPÉRATIONNELLE

- **Commande temporelle**
Temps de vide et soudure

FONCTIONS DE COMMANDE COMPLÉMENTAIRES

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe
- Rappel automatique de vidange d'huile
- Programme de diagnostic assisté pour entretien

FONCTIONS OPTIONNELLES / ACCESSOIRES

- Plaque inclinée avec réglette magnétique pour le conditionnement de produits liquides
- Raccord pour système de mise sous vide externe (type bacs gastro)
- Kit de maintenance standard pour entretien régulier
- Meuble sur roulettes avec étagères

■ Option
■ Standard

