

# Emballeuses de table

**Grandement utile pour les espaces restreints, les petites productions et les entreprises en démarrage**



La machine sous vide de table est la solution idéale pour sceller vos petits aliments. Que vous soyez une entreprise en démarrage ou bien établie, ce modèle se prête bien à de petits volumes de production. Compacte et facile à utiliser, elle peut être placée sur une table ou un comptoir, maximisant l'espace.

## Caractéristiques de base

- Fabrication en acier inoxydable de grade 304
- Barres de scellage à bande jumelle
- Couvercle transparent
- Verrouillage du couvercle
- Détecteur de vide en %
- Silencieux pour retour à l'atmosphère

## Fiables

Conçues en acier inoxydable robuste de grade 304, nos machines ont une durée de vie de plus de 25 ans.

## Performantes

Grâce à leurs pompes Busch, nos machines sont conçues pour être actives pendant des heures de production en continu, offrant la meilleure performance de l'industrie.

## Spacieuses

Nos modèles de table ont l'une des plus grandes chambres de leur catégorie en termes de hauteur et de largeur. Vous obtenez donc plus d'espace pour vos produits comparativement aux autres machines sur le marché.

Caractéristiques :

Spécifications techniques	250	350	350D	380T
<b>Applications</b> (idéal pour)	Entreprises en démarrage, chasse et pêche	Restauration, hôtellerie, fromageries, épicerie et prêt-à-manger	Restauration, hôtellerie, fromageries, épicerie et prêt-à-manger	Poisson
<b>Barres de scellage</b> (longueur)	1 x 12,5 po (319 mm)	1 x 19,1 po (485 mm)	2 x 19,1 po (485 mm)	2 x 12,5 po (319 mm) + 1 x 32,2 po (817 mm)
<b>Espace disponible entre les barres</b>	N/A	N/A	13,1 po (333 mm)	36,1 po (918 mm) + 12 po (305 mm) pour la barre transversale
<b>Dimensions de la machine</b> (L x P x H)	17 x 20,7 x 17,2 po (430 x 525 x 436 mm)	23 x 23,7 x 19,7 po (585 x 602 x 500 mm)	23 x 23,7 x 19,7 po (585 x 602 x 500 mm)	42,9 x 25,5 x 19,2 po (1090 x 648 x 487 mm)
<b>Hauteur de la chambre</b>	4 po (102 mm)	6,8 po (172 mm)	6,8 po (172 mm)	6,8 po (172 mm)
<b>Pompe</b>	Busch 8 m <sup>3</sup> /h	Busch 20 m <sup>3</sup> /h	Busch 20 m <sup>3</sup> /h	Busch 20 m <sup>3</sup> /h
<b>Temps de cycle estimé en secondes</b> (99,5 % de vide)	40 à 45	30 à 40	30 à 40	30 à 45
<b>Électricité</b>	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 15A	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 15A	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 20A	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 20A
<b>Microprocesseur</b>	MC-40	MC-40	MC-40	MC-40
<b>Poids</b>	172 lb	256 lb	264 lb	445 lb
<b>#cycles/min</b> (variations possibles en fonction du type de produit, grosseur, humidité, état, température et injection de gaz)	1,25	2	2	1,5
<b>Barres de scellage</b>				

# Options disponibles

### Coupe-sac électrique

Système de scellage avec élément rond; le fil supérieur pré-coupe la partie excédentaire du sac.

Pour une présentation visuelle améliorée.

### Régulateur d'air (compresseur non inclus)

Permet de réguler la pression d'air sous les barres de scellage pour assurer un scellage intact (utilisation pour emballage à atmosphère modifiée (MAP) seulement).

### Retour à l'air progressif

Cette fonction permet de contrôler la vitesse à laquelle l'air réintègre la machine après la fermeture du sac, évitant ainsi l'écrasement de vos produits.



Chariot en acier inoxydable



Plaques inclinées en acier inoxydable



Injection de gaz (MAP)

### Injection de gaz (MAP) (sauf pour le modèle 250)

L'air ambiant dans l'emballage est modifié par l'ajout de gaz alimentaire, permettant d'augmenter la durée de conservation de vos aliments et d'optimiser leur apparence.

### Plaques inclinées en acier inoxydable

Empêche les produits liquides de se déverser à l'intérieur de la machine. Idéal pour l'emballage d'aliments marinés, les soupes et les sauces.

Hauteur de la plaque ajustable.

### Chariot en acier inoxydable

Idéal lorsque l'emballeuse sous vide doit être déplacée fréquemment et pour une hauteur de travail ergonomique.

### Possibilité d'autres tensions électriques