

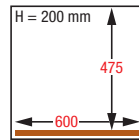
SC-120/S

8 697,⁰⁰ EUR

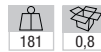
mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



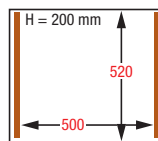
SC-123T/S

10 898,⁰⁰ EUR

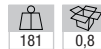
mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



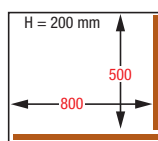
SC-124T/S

16 223,⁰⁰ EUR

mm : 910x740xh1120

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



(FR) Machines sous-vide, sur meuble

- Machines professionnelles sur socle, servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Idéal pour toutes activités nécessitant une production importante. Grâce à une conception moderne et fonctionnelle, elles s'insèrent dans tous processus de production, garant de valeur ajoutée.
- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre interne "emboutie" avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.

(NL) Vacuummachines, vloer model

- Professionele machines op sokkel, gebruikt voor vacuümverpakkingen, innovatief concept, waardoor een langere houdbaarheid voor bederfelijke producten mogelijk is.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Een ruime keuze, die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaas, slagerij, maar ook van fruit en groenten, enz;
- Ideaal voor alle activiteiten die een hoge productie vereisen. Dankzij het moderne en functionele ontwerp kunnen ze in elke productieproces worden geïntegreerd, wat een toegevoegde waarde garandeert.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- "Diepgetrokken" binnenkamer met brede uitgestraalde hoeken, eenvoudig onderhoud en perfecte hygiëne.
- Afneembare lesbalk (dubbele lassing).

(DE) Vakuum-Maschinen, Standmodelle

- Professionelle Maschinen auf Basis, eingesetzt für die Vakuumverpackung, innovatives Konzept, das eine längere Haltbarkeit für verderbliche Produkte ermöglicht.
- Das Vakuum wird dank des integrierten Vakuumsensors in % oder mbar geregelt, kein Risiko mehr für versehentlich unvollständiges Vakuum.
- Eine große Auswahl, die alle Bedürfnisse der Gastronomie, Bäckerei, Käse, Metzgerei, sowie Obst und Gemüse, etc. abdeckt.
- Ideal für alle Tätigkeiten, die eine hohe Produktion erfordern. Dank ihres modernen und funktionalen Designs lassen sie sich in jeden Produktionsprozess integrieren und garantieren einen Mehrwert.
- Ergonomie, Robustheit und fortschrittliche Technologie sind ihre Hauptvorteile.
- Tiefgezogene" Innenkammer mit weit gestreuten Ecken, einfache Wartung garantiert perfekte Hygiene.
- Abnehmbare Schweißleiste (Doppeldichtung).



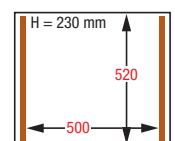
SC-123V/S

10 182,⁰⁰ EUR

mm : 680x630xh1060

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

