



SC-120/IVP SC-123T/IVP SC-124T/IVP SC-123V/IVP SC-124V/IVP

	SC-120/IVP	SC-123T/IVP	SC-124T/IVP	SC-123V/IVP	SC-124V/IVP
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓				
Vacuum room in aluminium				✓	✓
Cover in stainless steel		✓	✓		
High transparent cover	✓				
Aluminium cover with window				✓	✓
IVP: Intelligent vacuum packaging	✓	✓	✓	✓	✓
LCD Display/Programmable/20 receipts	✓	✓	✓	✓	✓
Sensor control	✓	✓	✓	✓	✓
Double welding	✓	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓		
Pump vacuum m3/h	63	63	100	63	100
Quantity of joint trims	1	2	2	1	2

Options

LIQ	Liquid sensor	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR
IDG	Gas injection system	696,00 EUR	696,00 EUR	814,00 EUR	683,00 EUR	788,00 EUR
3BS	3 sealing bars			1 090,00 EUR		1 090,00 EUR
RLS	Slow "soft air"				250,00 EUR	250,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	79,00 EUR			145,00 EUR	158,00 EUR
TSC	Trennseal	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR



IMP/LX

827,00 EUR

- ④ Imprimante thermique direct - ZEBRA
- ④ Printer thermisch direct - ZEBRA
- ④ Thermodrucker Direct - Zebra

SC-124V/IVP

15 026,00 EUR

mm : 910x740xh1060

KW : 3,5

400-230/3N 50Hz



IVP
Intelligent
Vacuum
Packaging

273

1,35

DOUBLE WELDING

PLUS

④ Machines sous vide les plus avancées du marché. Une technologie de pointe, performante pour la mise en œuvre optimale de la "cuisine sous vide". Voici quelques atouts du panneau de commande I.V.P., avec un large écran couleur LCD: - Fonction viande rouge pour éviter la perte d'excédent (Liquide sérum). - Fonction vide séquentiel spécialement développée pour les terrines, pâtés, mousses etc... très appréciée également en pâtisserie et boulangerie - Fonction marinade, spécialement développée pour permettre une infusion encore plus intense. - "log book" des opérations de maintenance, détection automatique d'éventuels dysfonctionnements. - 6 langues préprogrammées (Fr, NL, De, It, En, Es, Ru,...) - Nombreuses options sur demande, imprimante pour étiquettes, injection gaz "Azote", sensor de contrôle des liquides,

④ De meest geavanceerde vacuümachines op de markt. Geavanceerde, krachtige technologie voor een optimaal gebruik van de "vacuümkeuken". Hier zijn enkele van de voordelen van het I.V.P.-bedieningspaneel, met een groot LCD-kleurdisplay: - Functie van rood vlees om verlies van exsudat (sereuze vloeistof) te voorkomen. - Séquentiële vacuümfunctie speciaal ontwikkeld voor terrines, pasteitjes, mousses enz.... ook zeer populair in banketbakkerijen en bakkerijen. - Marinade functie, speciaal ontwikkeld om een nog intensere infusie mogelijk te maken. - Logboek" van onderhoudswerkzaamheden, automatische detectie van mogelijke storingen. - 6 voorprogrammeerde talen (Fr, NL, De, It, En, Es, Ru,...) - Vele opties op aanvraag, labelprinter, gasinjectie "Stickstoff", vloeibare controlesensor,...

④ Die fortschrittlichsten Vakuummaschinen auf dem Markt. Modernste, leistungsfähige Technik für die optimale Nutzung der "Vakuumküche". Hier sind einige der Vorteile des I.V.P.-Bedienfeldes mit großem LCD-Farbdisplay: - Rote Fleischfunktion zur Vermeidung von Exsudatverlust. - Sequentielle Vakuumfunktion, speziell entwickelt für Terrinen, Pasteten, Schäume usw.... auch sehr beliebt in der Backwarenindustrie - Marinadenfunktion, speziell entwickelt, um eine noch intensivere Infusion zu ermöglichen. - "Logbuch" der Wartungsarbeiten, automatische Erkennung möglicher Fehlfunktionen. 6 vorprogrammierte Sprachen (Fr, NL, De, It, En, Es, Ru,...) - Viele Optionen auf Anfrage, Etikettendrucker, Gasinjektion "Stickstoff", Flüssigkeitssensor,....