MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE TABLE

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Carrosserie basculante pour accessibilité directe à la partie technique
+ Pompes BUSCH sur toute la gamme

MAX - DD

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils.
- **Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie.**
- **Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **H_2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,**
  - **Remise en atmosphère progressive,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation MONOPHASE 230 V

MINI MAX

SOMMAIRE

BUSCH

CARACTERISTI QUES	MINI MAX	MAX	MAX - DD	MAX - DD 16
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	260 / 300 H 105 mm	320 / 360 H 125 mm	320 / 360 H 180 mm	320 / 360 H 180 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	360 x 505 x 330	430 x 550 x 340	430 x 550 x 400	430 x 550 x 400
Capacité de la pompe	BUSCH 8 m³/h	BUSCH 10 m³/h	BUSCH 10 m³/h	BUSCH 16 m³/h
Puissance électrique absorbée	400 W	500 W	500 W	600 W
Poids	33 kg	48 kg	49 kg	50 kg

OPTIONS (voir photos en page 120-121)	MINI MAX	MAX	MAX - DD	MAX - DD 16
Ligne d'injection de gaz inerte amovible	-	✔	✔	✔
Plaque inclinée pour la mise de liquides	✔	✔	✔	✔
Kit d'aspiration pour bacs GASTRONORM	✔	✔	✔	✔
Kit d'entretien sans huile	✔	✔	✔	✔
Meuble de rangement sur roulettes h = 590mm	-	✔	✔	✔

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.