

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

- 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<sub>2</sub>O 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



MAX 42



MEUBLE DE RANGEMENT



SOMMAIRE



CARACTERISTIQUES	MAX 42	MAX 42 PLUS
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	H 210 mm	H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	540 x 560 x 410	540 x 560 x 410
Capacité de la pompe	BUSCH 16 m <sup>3</sup> /h	BUSCH 21 m <sup>3</sup> /h
Puissance électrique absorbée	600 W	800 W
Poids	70 kg	73 kg

OPTIONS (voir photos en page 120-121)	MAX 42	MAX 42 PLUS
Panneau de commande Z3000 avec H <sub>2</sub> O actif	✓	✓
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	✓	✓