

- + 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),
 - H₂O 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 46-S II



SOMMAIRE

CARACTERISTIQUES	MAX 46-S	MAX 46-S II
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 210 mm	 H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	750 x 630 x 410	750 x 630 x 410
Capacité de la pompe	BUSCH 21 m ³ /h	BUSCH 21 m ³ /h
Puissance électrique absorbée	1000 W	1000 W
Poids	95 kg	96 kg

OPTIONS (voir photos en page 120-121)	MAX 46-S	MAX 46-S II
Panneau de commande Z3000 avec H ₂ 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	✓	✓