

- + Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
- + Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché
- + Pompes BUSCH sur toute la gamme

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- **Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.**
- 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.



MAX F 42 TRI



SOMMAIRE

CARACTERISTIQUES	MAX F 42 MONO	MAX F 42 PLUS	MAX F 42 TRI
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	540 x 560 x 990	540 x 560 x 990	540 x 560 x 990
Capacité de la pompe	BUSCH 21 m ³ /h	BUSCH 25 m ³ /h	BUSCH 25 m ³ /h
Alimentation électrique	MONOPHASE 230V	MONOPHASE 230V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	1000 W	1500 W	1200 W
Poids	89 kg	106 kg	104 kg

OPTIONS (voir photos en page 120-121)	MAX F 42 MONO	MAX F 42 PLUS	MAX F 42 TRI
Panneau de commande Z3000 avec H ₂ O actif	✓	✓	✓
Injection de gaz inerte	✓	✓	✓
Plaque inclinée pour la mise de liquides	✓	✓	✓
Kit d'aspiration pour bacs GASTRONORM	✓	✓	✓
Kit d'entretien sans huile	✓	✓	✓