

## MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE LABO

- + 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.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).



CARACTERISTI QUES	MAX F 50	MAX F 50 PLUS
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	5000 H 180 mm	500 H 180 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	650 x 7 00 x 1000	650 x 700 x 1000
Capacité de la pompe	BUSCH 25 m³/h	BUSCH 63 m <sup>3</sup> /h
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	1500 W	3000 W
Poids	125 kg	145 kg

OPTIONS (voir photos en page 120-121)	MAX F 50	MAX F 50 PLUS
Panneau de commande Z3000 avec H <sub>2</sub> O actif	<b>✓</b>	<b>✓</b>
Injection de gaz inerte	✓	<b>✓</b>
Plaque inclinée pour la mise de liquides	<b>✓</b>	<b>✓</b>
Kit d'aspiration pour bacs GASTRONORM	✓	<b>✓</b>
Kit d'entretien sans huile	✓	<b>✓</b>

