

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE TABLE



SPECIALE
SAUMON / TRUITE



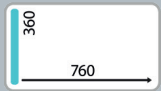
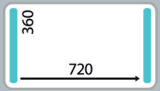
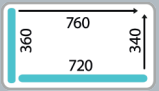
MAX 36

- + 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,
 - Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation MONOPHASE 230 V

SOMMAIRE



CARACTERISTIQUES	MAX 36	MAX 36 II	MAX 36 L	MAX 36 =
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 105 mm*	 H 105 mm*	 H 105 mm*	 H 105 mm*
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	910 x 580 x 410	910 x 580 x 410	910 x 580 x 410	910 x 580 x 410
Capacité de la pompe	BUSCH 21 m ³ /h	BUSCH 21 m ³ /h	BUSCH 21 m ³ /h	BUSCH 21 m ³ /h
Puissance électrique absorbée	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W
Poids	95 kg	96 kg	96 kg	96 kg

OPTIONS (voir photos en page 122-123)	MAX 36	MAX 36 II	MAX 36 L	MAX 36 =
Commande Z3000 avec H ₂ O actif et SOFT AIR	+	+	+	+
Injection de gaz inerte	+	+	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+	+	+
Meuble de rangement sur roulettes h = 590mm	+	+	+	+

* Machines ayant une faible hauteur utile dédiée aux produits plats.