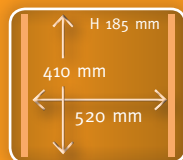


SÉRIE BOXER



BOXER 52



- Capacité de la pompe 21 m³/h
- Cycle de la machine 15-35 sec.
- Dimensions (L x l x h)
530 x 700 x 440 mm
- Poids 66 kg
- Voltage 230V-1-50Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,75 - 1,0 kW

Pure
Vacuum

SÉRIE BOXER

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE RENOMMÉE MONDIALE DANS LE CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE ET INDUSTRIEL

- Modèles de table ultra-performants de technologie supérieure
- Gamme complète de solutions pour l'emballage sous vide et sous atmosphère modifiée
- Fonctions de commande avancées et adaptables selon le type d'utilisation
- Nombreux avantages garantissant un retour sur investissement rapide
- Utilisation conviviale et entretien facile avec programme de maintenance

SECTEUR ALIMENTAIRE

Commerce de détail alimentaire - Restauration - Production artisanale - Grande Surface (viande, volaille, poisson, légumes, etc.)

- Aucune contamination ou multiplication de bactéries, permettant une amélioration de la D.L.C. Donc :
 - économies dues à de meilleures négociations des volumes d'achats, des préparations culinaires élaborées à l'avance et une diminution des pertes de produits
 - accroissement du chiffre d'affaires avec l'élargissement de l'offre et de la clientèle
- Maintien optimal des conditions d'hygiène du produit et du lieu de stockage (fermeture hermétique)
- Élimination des pertes caractéristiques au produit (aucune dessiccation, moisissures ou brûlures de gel)
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage)
- Application des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire
- Idéal pour la mise en oeuvre de la cuisine-sous-vide

SECTEUR INDUSTRIEL

Electronique - Semi-conducteurs - Métallurgie - Produits pharmaceutiques - Textile - Laboratoires etc

- Conditionnement anti-corrosion et anti-oxydation
- Protection contre l'humidité et la poussière
- Réduction de volume et économie d'espace de stockage
- Solution contre les éraflures et rayures pendant la manutention
- Diminution des risques de fraude
- Garantie de la stérilité originale du produit



CARACTÉRISTIQUES

GÉNÉRALITÉS

- Modèle de table
- Construction robuste avec châssis en inox
- Chambre à vide inox emboutie au design étudié pour un nettoyage facile
- Couvercle transparent
- Barres de soudure amovibles sans connexions électriques
- Plaques d'insertion volumique

FONCTIONS DE CONDITIONNEMENT

- **Mise sous-vide**
Niveau de vide final de 99,80% (2 Mbar)
- **Injection de gaz**
Injection de gaz pour la protection du produit et une durée de conservation prolongée
- **Soft-air**
Remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage

FONCTIONS DE SOUDURE

- **Double-soudure**
2 x 3,5 mm fils de résistance bombé pour élimination des restes de produits et fermeture solide et hermétique
- **Soudure-coupure**
1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande simultanée (coupure du reste du sac)
- **Soudure-coupure 1-2**
1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande séparée (sac rétractable)
- **Soudure large**
1 x fil de résistance plat de 8,0 mm

FONCTIONS DE COMMANDE OPÉRATIONNELLE

- **Commande temporelle**
Temps de vide et soudure / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables
- **Commande numérique par détecteur de pression**
Pourcentage de vide pour un paramétrage précis et constant indépendamment du produit / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables / Vide additionnel
- **Commande numérique Quickstop H2O sensor**
Pourcentage de vide avec détection automatique du point d'ébullition / cycle rapide et meilleur préservation du produit

FONCTIONS DE COMMANDE COMPLÉMENTAIRES

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe / fonction de mise en veille / compteur d'heures avec alarme paramétrable pour entretien / Assistance diagnostique pour maintenance

FONCTIONS OPTIONNELLES / ACCESSOIRES

- Plaques inclinées avec réglette magnétique pour le conditionnement de produits liquides
- Raccord pour système de mise sous vide externe (bacs gastro etc.)
- Kit de maintenance standard pour entretien régulier
- Adaptations spéciales des machines pour des produits et/ou environnements industriels particuliers
- Meuble sur roulettes avec étagères

■ Option ■ Standard

Sous réserve d'erreurs d'impression

