SOUS-VIDE

EQUIPRO
« Notre expérience au service des métiers de bouche »

BLIZZARD 42



CARACTERISTIQUES BLIZZARD 42

- **Modèle de table tout inox.**
- **Pompe BUSCH type R5 (2mbar mini).**
- **Barre de soudure 42 cm amovible sans connectique.**
- **Double-soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure** (soudure très résistante notamment avec les produits gras)**.**
- **Chambre à vide emboutie avec angles arrondis.**
- **Couvercle transparent.**
- **Réglage du vide en temps.**
- **Touche «stop».**
- **Touche entretien périodique automatique de la pompe.**
- Remise en atmosphère progressive.
- Dix programmes personnalisables en temps et soudure.

OPTIONS BLIZZARD 42

- **Plaque inclinée avec réglette magnétique pour les liquides.**
- **Raccord pour système de vide exterieur type bac gastro.**
- **Meuble sur roulettes avec étagères.**
- Injection de gaz
- Commande numérique par détecteur de pression (en %) pour un vide constant et cycle d'emballage plus rapide
- Commande en % de vide avec détection automatique du point d'ébullition
  (Quickstop H2O Sensor).
- Panneau de commande ACS avec écran couleur, 20. programmes alphanumériques, fonctions spéciales pour viandes rouges, marinades, terrines etc...
- Livrée avec kit d'entretien (joint de couvercle, recharge d'huile, téflon pour barre de soudure, résistance de soudure)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	BLIZZARD 42
Capacité de la pompe m3/h	21
Cycle secondes	15-35
Dimensions Lxlxh mm	520x480x450
Dimensions de la chambre Lxlxh mm	420x370x180
Puissance kW	0,75/1
Alimentation	Mono 230 V
Poids Kg	67

Les informations communiquées sur les différents produits sont succeptibles d'être modifiées sans préavis