



VacíoTech
Technology

Conçu pour le conditionnement de liquides

Machine à vide Tech

INOX



- Machine de conditionnement sous vide polyvalente et fonctionnelle à haut rendement.
- Elle se distingue par sa technologie « VacíoTech » : conçue pour le conditionnement sous vide de tous types de liquides tels que les soupes, les sauces, etc.
- Scellage 100 % hermétique.
- Double pompe à vide : assure un rendement maximal et une capacité d'absorption de -0,9 bar.
- AutoStep® : réalise jusqu'à 200 cycles de vide continu sans surchauffe.
- Commande tactile et intuitive.
- Compartiment pour rouleaux avec système de coupe.
- Tuyau de raccordement pour les bords sous vide.
- Structure externe en acier inoxydable avec revêtement anti-traces.
- Poignée ergonomique en acier inoxydable offrant une prise en main confortable et sûre.
- Plateau amovible pour recueillir de petites quantités de liquide.
- Quatre pieds en caoutchouc pour une plus grande stabilité lors de l'utilisation.



Inclus :

- * Bobine de 28 cm x 5 m
- * 5 sacs de 30 x 40 cm
- * Adaptateur pour bidons

Ref	W	Pression	Débit pompe	Longueur scellée	cm	UVente
69443	130	0,9 bar	20 L/min	30 cm	40,5x20x13	1



- Fabriqué en polyamide et en polyéthylène. 100% adapté à l'usage alimentaire.
- Spécialement conçu pour le conditionnement des liquides et autres aliments solides.
- Emballe, conserve et prolonge la durée de vie sans altérer les caractéristiques de l'aliment.
- Convient à la congélation, au micro-ondes et à la cuisson à basse température.
- Épaisseur de 150 microns.
- Très résistant et transparent.
- Comprend 12 sacs de 20x30 cm (7 cm de profondeur) + 8 sacs de 25x35 cm (7 cm de profondeur) + 5 sacs de 30x40 cm (7 cm de profondeur).
- Convient à la machine sous vide Ref. : 69443 de la marque LACOR.
- Réutilisable. Lavable au lave-vaisselle.

Ref	cm	Unités	Microns	UVente
69456	30x40	5	150	1
	25x35	8		
	20x30	12		



Spécialement conçues pour le conditionnement de liquides