

EMBALLLEUSE LAVEZZINI

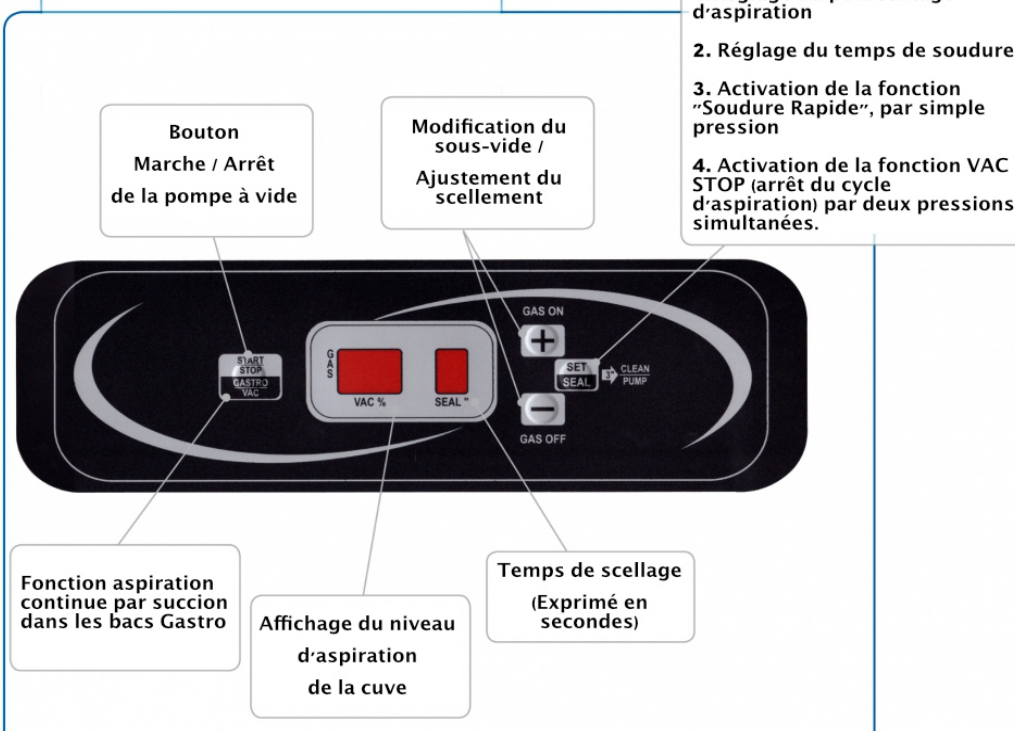
SOUS-VIDE SUPREMA

Le modèle SUPREMA représente l'entrée de gamme dans le secteur professionnel du **conditionnement sous cloche**. Idéal pour les différents usages du secteur de l'agro-alimentaire, il se caractérise en particulier par l'excellente **qualité** de ses **performances** et son **prix très attractif**.

Equipé de composants électroniques de précision, mais en même temps **très simple d'utilisation**, il est en mesure de travailler avec des **sachets** de différents types, dans des récipients externes et même en aspiration extérieure, en utilisant les sacs gauffrés. Fabriqué entièrement en **acier inox**, équipé d'une cuve aux coins arrondis et sans soudures intérieures, avec une barre extractible de série, il garantit à la petite/moyenne entreprise d'excellentes performances, au **meilleur prix du marché**.



Panneau de commande



FONCTIONS STANDARDS

- Panneau de contrôle digital simplifié**
Programme VAC STOP - RAPID SEALING
- Chambre sous-vide emboutie, avec coins arrondis**
- Barre de scellement amovible**
- Connexion du système Gastrovac**
- Ouverture du carter à 90°**
- Panneau de commande entièrement étanche**
- Jeu de plaque polyéthylène**

Modèles	Structure	Dim. d'encombrement	Dim. de la chambre	Barre de soudure	Pompe du vide	Poids	Absorption	Voltage
SUPREMA	Inox	560x610x450 H	460x500x220 H	mm 450	Q = 20 m3/h-OIL	KG 60	W 950	230 V/50-60 Hz



Contact : Robert PUJOL
Tél. : 06 13 80 80 70
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE
81500 LAVAUUR
TEL. 05 63 58 08 15

Rejoignez-nous sur
Instagram
@sarlvimat