

# MACHINES SOUS VIDE REGLAGE PAR % DE VIDE

- + Application optimale des règles HACCP / DLC prolongée
- + Construction haut de gamme tout inox, cuve emboutie
- + Réglage ultra-précis du vide en % (capteur)

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- Cloche transparente à ouverture automatique par vérins.
- **Pompe à vide haut de gamme BUSCH.**
- Barre de soudure amovible « sans fils » avec double filament.
- Commandes numériques.
- **Réglage du vide en % ou mbar, soudure au 1/10<sup>e</sup> de seconde et 10 programmes en mémoire.**
- **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Remise en atmosphère progressive paramétrable de série.
- Compteur d'heures d'utilisation, voyant d'huile et diagnostic technique intégré.
- Connexion prévue pour kit d'aspiration bacs GN (en option).



ACT PLUS 420 XL



ACT PLUS D420 XL



CARACTERISTIQUES	ACT PLUS 420	ACT PLUS 420 XL	ACT PLUS D410 XL
Barre de soudure (double soudure)	420 mm	420 mm	2 x 410 mm (gauche / droite)
Temps de cycle	20 - 40 sec.	20 - 40 sec.	15 - 35 sec.
<b>Capacité de pompe</b>	<b>BUSCH 21 m<sup>3</sup>/h</b>	<b>BUSCH 21 m<sup>3</sup>/h</b>	<b>BUSCH 21 m<sup>3</sup>/h</b>
Dimensions utiles de la chambre (L x p x h) mm	420 x 370 x 200	420 x 460 x 200	520 x 410 x 185
Dimensions hors tout machine (L x p x h) mm	490 x 520 x 450	490 x 610 x 470	700 x 530 x 440
Puissance électrique absorbée	1000 W	1000 W	1000 W
Alimentation électrique	230 V MONO	230 V MONO	230 V MONO
Poids	62 kg	67 kg	76 kg

OPTIONS	ACT PLUS 420	ACT PLUS 420 XL	ACT PLUS D410 XL
Deuxième barre de soudure (face à face)	•	•	<b>INCLUS (gauche / droite)</b>
Injection de gaz inerte	•	•	•
<b>Capteur de détection du point d'ébullition "QUICK STOP H2O"</b>	•	•	•
Plaque inclinée pour la mise sous vide de liquides	•	•	•
Kit d'aspiration de bacs GASTRONORM	•	•	•
Kit d'entretien avec huile	•	•	•
Meuble de rangement sur roulettes 480 x 610 x 675 mm	•	•	•