



# CONDITIONNEUSE SOUS VIDE DOUBLE CLOCHE DZ400/2SB

La conditionneuse sous vide double cloche permet d'obtenir d'importantes cadences de travail avec deux chambres. Cette machine est composée de deux pompes à vide et 4 barres de soudure qui assurent l'aspiration de l'air et la soudure en même temps des sacs, elle est idéale pour la conservation des produits agro alimentaires. Elle est réalisée entièrement en acier inox.

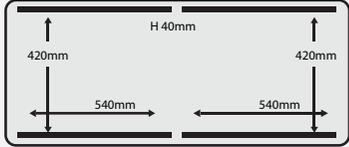
1 ANNEE  
GARANTIE



[www.innovexalgerie.com](http://www.innovexalgerie.com)

**INNOVEX**<sup>®</sup>  
Machine

# Caractéristiques techniques

Alimentation	380V/50Hz/0.75kw
Pression	1kPa
Vitesse d'emballage	10-35 secondes/fois
Barre de soudure	400 x 10 mm ( 4 barres )
Capacité de la pompe à vide	20 m³/h
Dimensions de la chambre	

- Cloche basculante intégrale tout Inox.
- Elle est réalisée entièrement en acier Inox soit pour sa structure intérieure que pour la carrosserie et la chambre à vide.
- La chambre à vide a été conçue avec une attention particulière du côté hygiénique: les angles intérieurs sont arrondis et la barre de soudure extractible permettent un nettoyage sûr et rapide.

## Consommable



### Sacs sous vide PA/PE

- Haute résistance: -40°C à +115°C.
- Etanche à l'air, à l'eau, à la poussière et aux micro-organismes.



[www.inpakemballage.com](http://www.inpakemballage.com)



La machine est équipée des roues avec freins pour faciliter le déplacement



4 barres de soudure pour une cadence de travail doublée



Tableau de fonctionnement digital facile à utiliser



Barre de soudure robuste en acier inoxydable revêtu par un teflon

