

SV330

SV430

SV530

Swedlinghaus





SV430

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO

Countertop vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche  
Vakuumverpackungsmaschinen / Máquinas de envasado al vacío

Le sottovuoto a campana professionali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi, ecc...) all'interno della camera vuoto o esternamente. Struttura in acciaio inox Aisi 304, vasca stampata e arrotondata per una facile pulizia, campana in polycarbonato trasparente sp. 1.5 cm, 20 programmi di serie personalizzabili per ottimizzare i tempi e i consumi, programma soft vacuum per la conservazione di prodotti liquidi e cremosi, programma marinatura che attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati consente ai liquidi presenti nella busta di penetrare più velocemente nelle fibre del prodotto, programma “sensore vuoto” che grazie ad un sensore elettromagnetico permette di impostare manualmente la percentuale di vuoto ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione, start automatico, stop di emergenza, doppia riga display LCD, barre saldanti (senza fili) dotate di spingitori pneumatici inox che permettendo la completa rimozione della stessa facilitandone la pulizia, ciclo automatico di autopulizia della pompa.

Our professional vacuum chamber machines are recommended to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc...) inside or outside the vacuum chamber. AISI304 s/steel construction, moulded tank with rounded edges for easy cleaning operations, transparent polycarbonate cover with a minimum thickness of 1.5 cm, 20 customizable programs to optimize time and consumption, specific Soft Vacuum program to preserve liquid and creamy products, Marinating program with short and close vacuum cycles to let liquids penetrate faster into products fibers, Vacuum Sensor program which allows to manually set the vacuum percentage, automatic start, emergency stop, double line LCD display, multiple welding bars (without wires) equipped with s/steel pneumatic pistons to simplify the cleaning operations, pump automatic self/cleaning program.

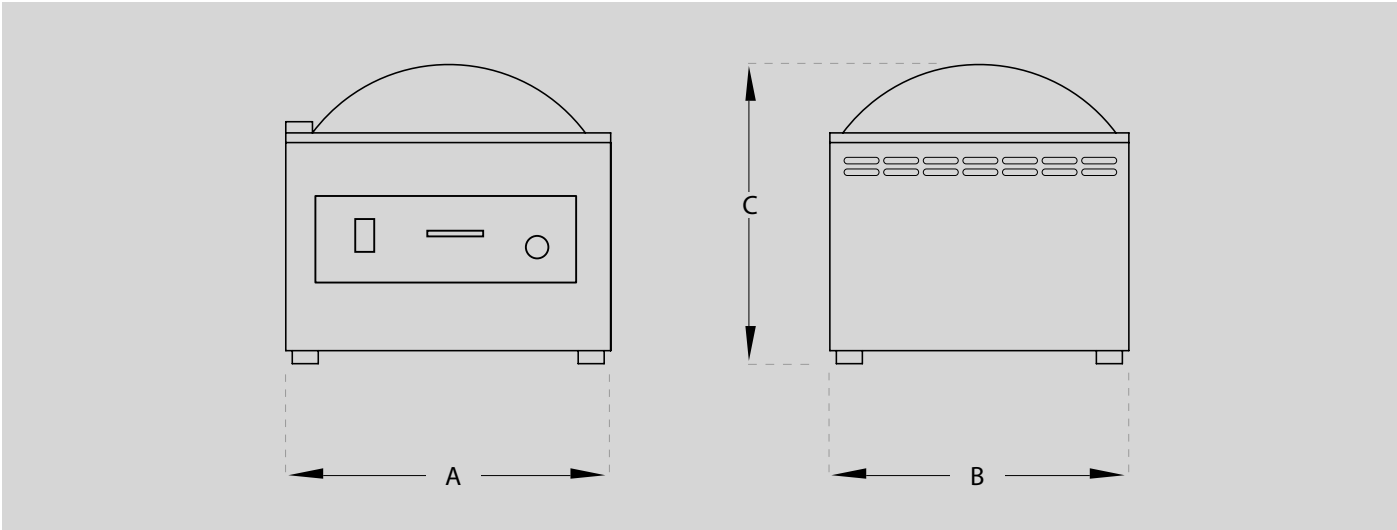
Les machines sous/vide à cloche professionnelles sont recommandées pour l'emballage des aliments (viande, charcuterie, fromage, etc...) à l'intérieure de la chambre à vide. Structure en acier inox AISI 304, cuve moulée avec bords arrondis facile à nettoyer, couvercle en polycarbonate transparent de 1.5 cm, 20 programmes personnalisables pour optimiser les temps et la consommation énergétique, programme Soft Vacuum pour la préservation des produits liquides et crémeux, programme Marinage que grace à des cycles courts et fréquents fait pénétrer la marinade dans les fibres de l'aliment plus rapidement, programme Sonde Vide que permet de régler le pourcentage de vide et de mieux contrôler le cycle de préservation des aliments, start automatique, arrêt d'urgence, écran LCD double lignes, barres de soudage amovibles sans câbles avec pistons pneumatiques en acier inox faciles à nettoyer, programme d'auto/nettoyage de la pompe.

Mit den professionellen Glocken/Vakuuiergeräten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Aufschnitt, Käse usw.) vakuumieren. Aisi 304 Edelstahlstruktur, geformte und abgerundete Schale für einfache Reinigung, transparente Glocke aus Polycarbonat 1,5 cm dick, 20 Standardprogramme, die zur Optimierung von Zeiten und Verbrauch anpassbar sind, Weichvakuumprogramm zur Konservierung flüssiger und cremiger Produkte, Marinadenprogramm: die kurzen und engen Vakuumzyklen ermöglichen das schnelle Ansaugen von Flüssigkeiten und Soßen, Programm “Leerer Sensor” Dank eines elektromagnetischen Sensors kann man den Vakuumprozentsatz manuell einstellen und eine genauere Steuerung des Konservierungszyklus erhalten, automatischer Start, Notstopp, zweireihige LCD/Anzeige, Dichtungstangen (drahtlos) mit pneumatischen Edelstahlschiebern ausgestattet, die die vollständige Entfernung derselben ermöglichen und die Reinigung erleichtern, automatischer Selbstreinigungszyklus der Pumpe.

Las máquinas de envasado al vacío de campana profesionales permiten conservar cualquier tipo de alimento (carne, fiambres, quesos, etc.) al interior de la cámara de vacío. Estructura en acero inoxidable AISI 304, cuba estampada y bordes redondeados para una fácil limpieza, tapa transparente en puro policarbonato con grosor mínimo de 1,5 cm, 20 programas personalizables para optimizar los tiempos y los consumos, programa soft vacuum para la conservación de productos líquidos o cremosos, programa específico para marinar los alimentos a través de ciclos de vacío cortos y cercanos que permite a los líquidos presentes en la bolsa de penetrar más rápidamente en las fibras del producto acelerando el marinado, programa ‘Sensor Vacío’ que permite configurar manualmente el porcentaje de vacío deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico, inicio automático, botón de paro de emergencia, placa de mandos digitales LCD, barras de soldadura múltiples sin cables equipadas con pistones de acero inoxidable (Aisi 304) que simplifican las operaciones de limpieza y ciclo de autolimpieza de la bomba.

OPTIONAL e ACCESSORI ALLE PAGINE 68 e 69

/Options and accessories at pg. 68 and 69 /Options et accessoires à pg. 68 et 69 /(Optionales) Zubehör auf Seiten 68 U. 69 /Accesorios opcionales a pag. 68 y 69



	SV330	SV430	SV530
<b>A</b> <b>LARGHEZZA</b> <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	<b>A</b> 460 mm	560 mm	660 mm
<b>B</b> <b>LUNGHEZZA</b> <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	<b>B</b> 460 mm	590 mm	690 mm
<b>C</b> <b>ALTEZZA</b> <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	<b>C</b> 460 mm	560 mm	565 mm

MODELLO	SV330	SV430	SV530
<b>DIMENSIONI CAMERA</b> <i>Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide Masse Vakuumkammer / Dimensiones cámara de vacío</i>	330x330x215 mm	430x430x230 mm	530x530x230 mm
<b>POMPA VUOTO</b> <i>Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuum pumpe / Bomba de vacío</i>	bush 8 m³/h	bush 16 m³/h	bush 21 m³/h
<b>VOLTAGGIO</b> <i>Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación</i>	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
<b>BARRA SALDANTE</b> <i>Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora</i>	320 mm	420 mm	520 mm
<b>VUOTO FINALE</b> <i>Final vacuum / Vide final / Schlussvakuum / Vacío</i>	2 mbar	2 mbar	2 mbar
<b>CONSUMO</b> <i>Power consumption/ Consommation / Energieverbrauch / Consumo</i>	1,1 Kw	1,1 Kw	1,5 Kw
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	36 kg	59 kg	78 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	620x580x630 mm	720x620x680 mm	820x720x680 mm