



5 rue Ettore Bugatti  
B.P. 57  
ECKBOLSHEIM  
67038 STRASBOURG CEDEX 02

☎ 03 88 77 07 29

☎ 03 88 76 93 34

[www.techna.tm.fr](http://www.techna.tm.fr)

[techna.sterilisateurs@wanadoo.fr](mailto:techna.sterilisateurs@wanadoo.fr)

## MACHINES SOUS VIDE



Machines sous vide							
Référence	Jumbo Plus	Jumbo 35	Boxer 35	Boxer 42	Boxer 42 XL	Marlin 42	Marlin 42 XL
Pompe (m3/h)	8	16	16	21	21	21	21
Temps de cycle (s)	15/35	15/30	15/30	15/35	20/40	15/35	20/40
Mise sous vide	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%
Soft air	non	non	oui	oui	oui	oui	oui
Soudure	Simple	Double	Double	Double	Double	Double	Double
Fin de cycle	Temps	Temps	Temps	Pression	Pression	Pression	Pression
Programmes	1	1	10	10	10	10	10
Programme entretien	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Touche stop	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Kit de maintenance	offert	offert	offert	offert	offert	offert	offert
Chambre (l x p x h)	280x310x130	350x370x150	350x370x150	420x370x180	420x460x180	420x370x180	420x460x180
Dimensions (l x p x h)	330x450x295	450x525x385	450x525x385	490x525x430	490x610x445	490x525x985	490x610x985
Version	à poser	à poser	à poser	à poser	à poser	sur roulettes	sur roulettes
Puissance (KW)	0,45max	0,55max	0,55max	1,0max	1,0max	1,0max	1,0max

### Avantages apportés par le procédé de mise sous vide :

Augmentation importante de la DLC : préparations élaborées à l'avance et en quantités plus importantes.

Hygiène de conservation optimale.

Elimination des pertes de produit dues à la dessiccation, les moisissures ou les brûlures dues au gel.

Augmentation des qualités organoleptiques des produits : concentration des parfums, maturation des produits en emballages.

Présentation professionnelle des produits.

Application des règles HACCP.



Retrouvez nos **Stérilisateurs Autoclaves TECHNA**  
ainsi que nos **Bocaux VERRE à clips de marque WECK®**  
sur notre site [www.techna.tm.fr](http://www.techna.tm.fr)

Documentations et tarifs sur simple demande  
[contact@techna.tm.fr](mailto:contact@techna.tm.fr)