



5 Rue Ettore Bugatti - B.P. 57
ECKBOLSHEIM
67038 STRASBOURG CEDEX 02
Tél : 03 88 77 07 29
Fax : 03 88 76 93 34
www.techna.tm.fr
techna.sterilisateurs@wanadoo.fr

MACHINES SOUS VIDE



Machines sous vide

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

Élimination 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.



Documentations et tarifs de nos autoclaves et bocaux
sur simple demande
techna.sterilisateurs@wanadoo.fr