

Allée du Château Sury
67550 VENDENHEIM

☎ **03 88 77 07 29**

☎ 03 88 76 93 34

www.techna.tm.fr

contact@techna.tm.fr

OFFRE SPECIALE jusqu'à épuisement du stock

Machine sous vide JUMBO 35	
Pompe (m3/h)	16
Temps de cycle (s)	15/30
Mise sous vide	99.8%
Soft air	non
Soudure	Double
Fin de cycle	Temps
Programmes	1
Programme entretien	oui
Touche stop	oui
Kit de maintenance	offert
Chambre (l x p x h)	350x370x150
Dimensions (l x p x h)	450x525x385
Version	à poser
Puissance (KW)	0,55max
Prix spécifique HT (*)	1 390.00 €



(*) Modèle ayant servi uniquement de présentation lors de salons

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.