

Falcon 80



Machine sous vide adaptée pour laboratoire de découpe de viande Falcon 80 est un modèle sur socle professionnel, par Henkelman, qui optimise vos gains de production. Machine sous vide à simple cloche, elle est équipée d'un couvercle en aluminium avec fenêtre de contrôle opérationnel. Falcon 80 est un modèle robuste proposant un large champ d'applications industrielles pour un budget compétitif. Son utilisation est simple et intuitive, son entretien est facile avec un programme de maintenance intégré. Falcon 80 est adapté aux secteurs industriels et alimentaires. Son respect des normes HACCP et sa rapidité de cycle la rendent toute indiquée pour les laboratoires de découpe de viande.

Note : Pas noté

Prix:

modificateur de prix des variantes :

Prix TTC :

Prix remisé :

Prix de vente remisé :

Prix :

Prix HT :

Remise :

TVA :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Dimensions: L 900 x P 820 x H
1070 mm

Dimensions cuve: 760 x 510 x 235 mm

Barre de soudure: 1 barre 760 mm + 1 barre 510 mm

Pompe à vide: BUSCH 100m³/h

Cycle de machine: 15-40 sec

Tension: 400V-3-50Hz (Autre Voltage Disponible)

Puissance: 3,0 – 5,0 KW

Soudure: 2 x fil de résistance bombé de 3,5 mm pour refoulement des restes de produit (double sécurité)

Création de vide: Niveau de vide optimal jusqu'à 99,80% - 99,98% (2 - 0,2 Mbar)

Soft Air: Remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage

Chassis et Chambre à vide inox
2 barres de soudure amovibles sans connexion électrique