

## Marlin 52



### Idéale pour emballer la viande sous vide

Marlin 52 est l'une des machines sous vide à socle les plus vendues. Capacité optimale pour un prix intéressant, elle dispose d'une technologie supérieure avec cycle de mise sous vide ultra-rapide (moins de 40s). En inox, elle est simple d'utilisation et facile à nettoyer, la qualité du constructeur Henkelman. Son système SoftAir remet en atmosphère progressive, ce qui protège le produit et l'emballage. Marlin 52 est conseillée pour mettre la viande sous vide. Elle répond aux normes HACCP et s'adapte donc aux besoins des boucheries, charcuteries, traiteurs et restaurants. Dimensions: 700 x 690 x 1030 mm

Note : Pas noté

**Prix:**

modificateur de prix des variantes :

Prix TTC : 6468,00 €

Prix remisé : 5390,00 €

Prix de vente remisé :

Prix : 6468,00 €

Prix HT : 5390,00 €

Remise :

TVA : 1078,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

**Dimensions:** L 700 x P 690 x H  
1030 mm

**Dimensions cuve:** 500 x 520 x 200 mm

**Barre de soudure:** 2 X 520 mm

**Pompe à vide:** BUSCH 63m<sup>3</sup>/h

**Cycle de machine:** 15-40 sec

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

**Puissance:** 2,4 - 3,5 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:**  
Chassis et Chambre à vide inox  
Barre de soudure amovible sans connexion électrique