

Marlin 90



Idéale pour emballer le poisson (saumon) sous vide.

Marlin 90 est spécialement conçue par Henkelman pour l'emballage des longs morceau de poisson ou de viande. 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. Son système SoftAir remet en atmosphère progressive, ce qui protège le produit et l'emballage. Marlin 90 est conseillée pour mettre le poisson, en particulier le saumon, sous vide. Elle répond aux normes HACCP et s'adapte donc aux besoins des poissonneries, boucheries, charcuteries, traiteurs et restaurants. Dimensions: 1065 x 480 x 960 mm

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 1065 x P 480 x H
960 mm

Dimensions 890 x 320 x 100 mm
cuve:

Barre de 2 x 320 mm
soudure:

Pompe à BUSCH 63m³/h
vide:

Cycle de 15-40 sec
machine:

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

Puissance: 2,4 - 3,1 KW

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

Création de Niveau de vide
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
Barre de soudure amovible sans
connexion électrique