

SOUDURE ET SCELLAGE

Soudeuse sous vide à double chambre 500

Machine sous vide à double chambre — gamme 500 — pour la production

RÉFÉRENCE PRO.000.1341	MARQUE IKNO	FAMILLE Soudure et scellage
----------------------------------	-----------------------	---------------------------------------



■ Caractéristiques techniques

Type	Machine sous vide à double chambre
Chambres	2
Gamme	500
<i>Caractéristiques détaillées de ce modèle communiquées sur demande, sur WhatsApp.</i>	

■ Description

Cette machine sous vide à double chambre place les sachets remplis dans une cuve, aspire l'air puis soude les sachets en un seul cycle. Ses deux chambres fonctionnent en alternance : pendant que l'une réalise le cycle sous le couvercle, l'opérateur charge l'autre, ce qui réduit les temps morts. Elle s'adresse aux boucheries, fromageries, conserveries, coopératives et unités agroalimentaires qui conditionnent sous vide des volumes réguliers.

■ Points forts

- Deux chambres en alternance : moins de temps morts
- Vide et soudure en un seul cycle
- Adaptée à la production régulière
- Conservation prolongée des produits

■ Limites d'emploi et conseils

- Machine d'atelier lourde : vérifier l'alimentation électrique requise avant l'installation (varie selon les versions).
- Utiliser des sachets conçus pour la mise sous vide, adaptés à la taille de la chambre.
- Entretenir la pompe à vide selon la notice.

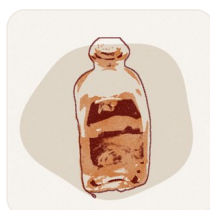
■ Produits et applications



Viandes, volailles et poissons



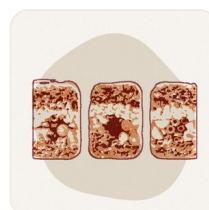
Fromages et charcuterie



Olives et produits du terroir



Fruits secs et dattes



Plats cuisinés

■ Détails et accessoires



■ Achat et service IKNO

- Facture légale avec ICE
- Garantie 12 mois pièces et main-d'œuvre, par écrit
- Pièces de rechange en stock, pendant et après la garantie
- Livraison partout au Maroc — showroom à Casablanca (Agadir prochainement)



Fiche en ligne



Devis WhatsApp