

SOUDURE ET SCELLAGE

Soudeuse sous vide 260 mm

Barre de soudure de 260 mm — pompe 8 m³/h — 220 V — acier inoxydable

RÉFÉRENCE	MODÈLE	MARQUE	FAMILLE
PRO.000.385	SSV-260	IKNO	Soudure et scellage



■ Caractéristiques techniques

Alimentation	Monophasé 220 V / 50 Hz
Barre de soudure	260 mm
Largeur de la soudure	8 mm
Débit de la pompe à vide	8 m ³ /h
Pression (vide)	1,0 kPa
Matériau	Acier inoxydable
Couvercle	Bombé, pour augmenter le volume de la chambre
Dimensions machine	420 × 320 × 330 mm
Poids	22,25 kg

■ Description

La SSV-260 est une machine sous vide à chambre : le sachet rempli est placé dans la cuve, on ferme le couvercle, la pompe de 8 m³/h aspire l'air puis la barre de 260 mm soude le sachet, en un seul cycle. La barre est revêtue de téflon et la soudure fait 8 mm de large. Le couvercle bombé augmente le volume de la chambre pour accueillir des produits plus épais.

Entièrement en acier inoxydable, elle est simple à utiliser, à nettoyer et à entretenir. Elle est adaptée au conditionnement des produits agroalimentaires en petite et moyenne cadence : restaurants, traiteurs, supermarchés, laboratoires, coopératives et artisans qui veulent prolonger la conservation et soigner la présentation de leurs produits. Sa pompe de 8 m³/h et sa barre de 260 mm conviennent aux sachets de taille moyenne.

■ Points forts

- Vide et soudure en un seul cycle
- Pompe à vide de 8 m³/h
- Barre de soudure revêtue de téflon
- Couvercle bombé pour un plus grand volume utile
- Acier inoxydable, facile à nettoyer

■ Limites d'emploi et conseils

- Sachets limités par la barre de 260 mm : choisir un format de sachet compatible avec la chambre.
- Utiliser des sachets conçus pour la mise sous vide.
- Vérifier régulièrement le niveau et l'état de l'huile de la pompe, selon la notice.
- Pour des liquides ou produits très humides, surveiller le cycle pour éviter les débordements dans la chambre.

■ Produits et applications



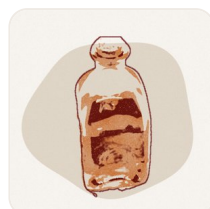
Viandes, volailles et poissons



Fromages et charcuterie



Fruits secs et dattes



Olives et produits du terroir



Plats cuisinés en portions

■ 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