

Gamme ALIMENTAIRE



SOUDEUSE MANUELLE DE PAPIER

MISTRAL 353

Cette scelleuse manuelle en forme de U, à chauffe continue, permet de réaliser un emballage étanche à partir d'une feuille de papier thermoscellant. Idéale pour les rayons à la coupe, elle assure une conservation prolongée des aliments.

Idéale boucher,
charcutier, fromager,
poissonnier...

MISTRAL 353



Usages



Métiers
de bouche



Grandes et
Moyennes
Surfaces



- ✓ Soudure large garantissant une parfaite étanchéité pour éviter les coulures.
- ✓ Résistance oblongue : diffusion thermique plus homogène.
- ✓ Poignée ergonomique isolée de l'élément chauffant pour une utilisation en toute sécurité: aucun risque de brûlures.
- ✓ Adaptée à un usage en environnement humide.
- ✓ Option : dérouleur de papier à fixer au mur ou à poser sur une table.
- ✓ Structure en inox pour un nettoyage facilité et une meilleure résistance aux produits de désinfection (réduit les zones de rétention).



Garantie 1 an⁽¹⁾
(1) Hors pièces d'usure



Compatibles matériaux
Bio-sourcés ou compostables



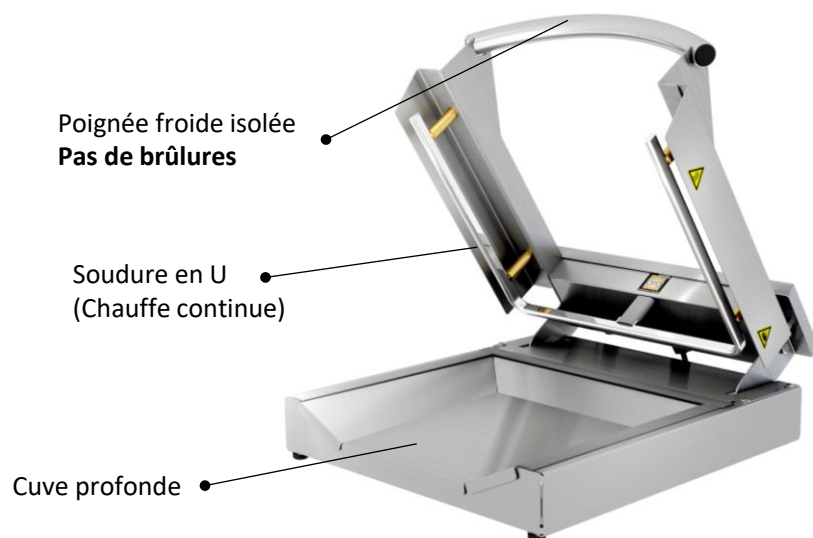
Conformité
normes CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE					
MISTRAL 353	34 x 38 x 43 cm	300 x 260 mm	10 kg	100 W	230 V - 50/60 Hz

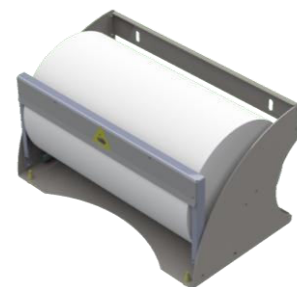
* Dimensions cadre ouvert

ÉQUIPEMENTS



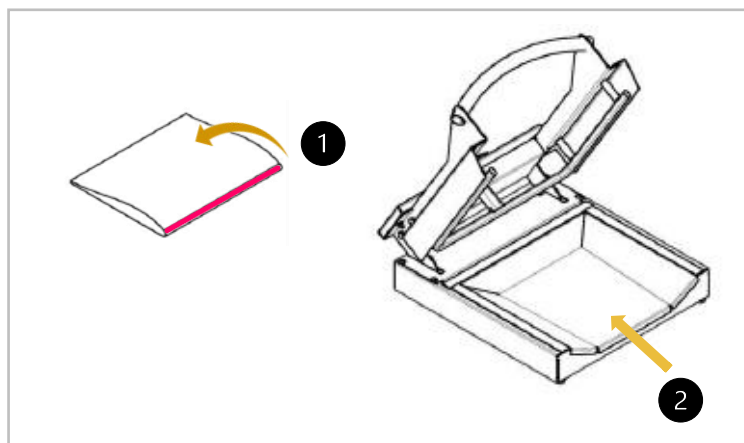
OPTION DÉROULEUR

ref. DL 350

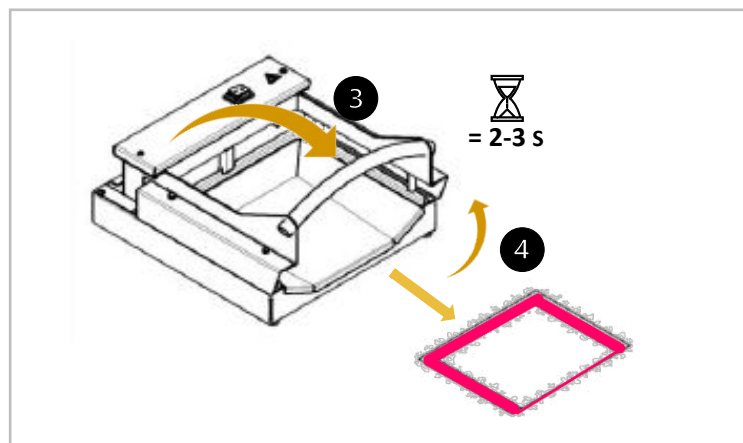


Dérouleur de papier à fixer au mur ou à poser sur une table. Permet de découper des feuilles de papier, à partir d'une bobine, à la longueur souhaitée.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



- Placer les aliments au centre de la feuille de papier thermoscellant et la plier en deux.
- La placer dans la cuve, pliure côté utilisateur.



- Abaissier la poignée et la maintenir en pression quelques secondes pour souder les bords « en U ».
- Relever la poignée : le sachet est formé autour de l'aliment et est parfaitement étanche.

Besoin de plus d'informations ?



Contactez le service commercial : +33 (0)4 74 00 59 54