

Gamme ALIMENTAIRE

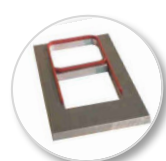


SCELLEUSE À TIROIR SEMI-AUTOMATIQUE

SA 20

Cette scelleuse de barquettes à tiroir semi-automatique permet de sceller un film hermétique parfaitement ajusté sur tous types de barquettes. Pas besoin de changement d'outillage grâce à sa plaque double empreintes formats CLTP 191 x 138 et 96 x 138 mm, facilitant le changement de format de façon simple et rapide.

Format de barquette maxi : 205 x 150 mm



Plaque bi-format



SA 20

Usages



Métiers
de bouche



Grandes et
Moyennes
Surfaces



Restauration
collective



Inclus : plaque empreinte bi-format réglable

2 formats de scellage possibles : 191 x 138 et 96 x 138 mm

- ✓ Déroulement automatique du film par avance manuelle du tiroir.
- ✓ Opération de soudure et découpe du film simultanées + signal sonore et lumineux en fin de cycle.
- ✓ Gestion électronique de la température et réglage par clavier souple.
- ✓ Compteur de cycles intégré (cadence d'operculation : 9 cycles / min).
- ✓ Option : plaques empreintes sur-mesure réalisées au format de vos barquettes (*nous consulter*).
- ✓ Option : balayage gazeux permettant de prolonger la durée de conservation des aliments.



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

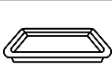


Compatibles matériaux
Bio-sourcés ou compostables



Conformité
normes CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

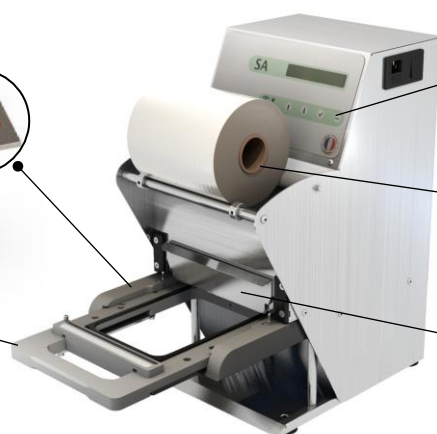
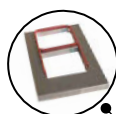
MODÈLE										
SA 20	24 x 45,5 x 51 cm	160 mm (max)	250 mm (max)	clavier souple	20 kg	400 W	230 V 50/60 Hz	191 x 138 cm 96 x 138 cm	9 cycles / min	1 pose 1 pose

ÉQUIPEMENTS

Plaque empreinte
bi-format :

- 191 x 138 mm
- 96 x 138 mm

Fermeture manuelle
du tiroir



Réglage de la
température par
clavier souple

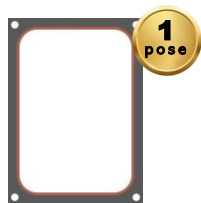
Porte-bobine
intégrée

Système anti-rolling

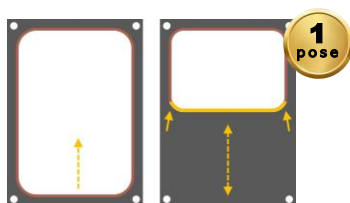
OUTILLAGES ADAPTÉS

PLAQUE EMPREINTE

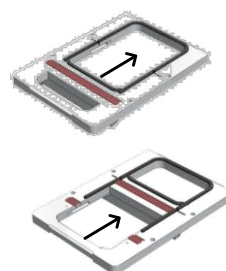
Pratique ! Une seule plaque avec 2 formats d'empreintes, facile à régler grâce à la barrette coulissante :



Taille standard
191 x 138 mm



Taille réduite
96 x 138 mm



ZOOM BALAYAGE GAZEUX

Procédé visant à préserver les aliments en substituant l'air ambiant par un gaz neutre, afin de prolonger leur durée de conservation, limiter l'oxydation et freiner la prolifération des micro-organismes.

PRINCIPE : Introduire un gaz neutre dans la barquette pour évacuer l'oxygène, sans recours à une mise sous vide, puis procéder au scellage.

AVANTAGES : Solution économique, cycle de traitement rapide, maintenance réduite.



Besoin de plus d'informations ?



Contactez le service
commercial

+33 (0)4 74 00 59 54