

Jumbo

Série de base de modèles de table, pour une utilisation professionnelle et disponible au meilleur prix. Convient parfaitement pour les premières expériences d'emballage sous vide. Couvre vos besoins d'emballage. Laissez les Jumbos vous convaincre!

« Une machine compact. Facile à utiliser, facile à nettoyer. »

Jumbo



MINI JUMBO/JUMBO PLUS

Standard
H85 mm
310 mm
280 mm
Option: High lid
H130 mm
310 mm
280 mm



CAPACITÉ DE LA POMPE

4 m³/h (MJ), 8 m³/h (JP)

CYCLE DE LA MACHINE

25-60 sec (MJ), 15-35 sec (JP)

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

310 x 280 x 85 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

450 x 335 x 305 mm

BARRE DE SOUDURE 280 mm

POIDS 26 kg (MJ), 32 kg (JP)

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE

0,30 kW (MJ), 0,40 kW (JP)

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPURE

OPTIONS

COUVERCLE BOMBÉ (H 130 MM)

JUMBO 30/35

Standard
H150 mm
370 mm
350 mm



CAPACITÉ DE LA POMPE

8 m³/h (J30), 16 m³/h (J35)

CYCLE DE LA MACHINE

20-40 sec (J30), 15-30 sec (J35)

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

370 x 350 x 150 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

555 x 450 x 365 mm (J30)

555 x 450 x 405 mm (J35)

BARRE DE SOUDURE 350 mm

POIDS 44 kg (J30), 51 kg (J35)

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE

0,40 kW (J30), 0,55 kW (J35)

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPURE/
LARGE (8 MM)

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de livraison et d'impression.

Jumbo



JUMBO 42

Standard



Option



CAPACITÉ DE LA POMPE 16 m³/h

CYCLE DE LA MACHINE 20-40 sec

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

370 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

530 x 490 x 440 mm

BARRE DE SOUDURE 420 mm

POIDS 58 kg

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE 0,55 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPURE/
LARGE (8 MM)

OPTIONS

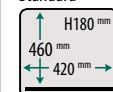
2ÈME BARRE DE SOUDURE



« En standard avec une Soudure double. Soudure coupure et Soudure large disponibles gratuitement en option. »

JUMBO 42XL/42XXL

Standard



Option



CAPACITÉ DE LA POMPE

16 m³/h (J42XL), 21 m³/h (J42XXL)

CYCLE DE LA MACHINE

20-40 sec

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

460 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

615 x 490 x 440 mm (J42XL)

615 x 490 x 470 mm (J42XXL)

BARRE DE SOUDURE 420 mm

POIDS 65 kg (J42XL), 70 kg (J42XXL)

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE 0,55 kW (J42XL)

0,75 - 1,0 kW (J42XXL)

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPURE/
LARGE (8 MM)

OPTIONS

2ÈME BARRE DE SOUDURE

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la chambre indiquées se réfèrent à l'espace utilisable dans la chambre à vide (longueur x largeur x hauteur). Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de tailles de flaque et d'impression.

Accessoires

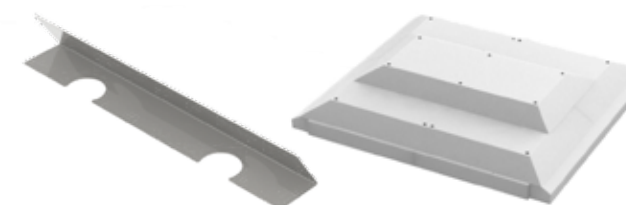
IMPRIMANTE D'ÉTIQUETTES THERMIQUE

, y compris distributeur d'étiquettes, 1 rouleau d'étiquettes, câbles et configuration. Disponible uniquement pour les machines équipées de l'ACS ou la commande tactile (Neo).



PLAQUE D'INSERTION INCLINÉE

, pour emballer sous vide les liquides et les poudres. Disponible en différentes tailles et adaptée à tous les modèles.



PLAQUES D'INSERTION POUR COUVERCLE

réduisent le temps du cycle de vide et la consommation de gaz. Disponible pour les modèles Polar 2-75, 2-85 et 2-95.



CHARIOT AVEC ÉTAGÈRES, adaptés à tous les modèles de table, sauf B52 et B62. Dimensions (L x l x h) : 570 x 480 x 670 mm.

KIT D'ENTRETIEN

, pour la maintenance de base. Les kits de service comprennent des fils de soudage, un ruban et une bande en téflon, un joint de couvercle, de l'huile et un profilé en silicone pour la contre-barre. Disponible comme pièce après-vente ou en combinaison avec des machines.



ADAPTATEUR EXTERNE

pour emballer des aliments sous vide dans des récipients Gastro Norm. Disponible pour tous les modèles de table et la série Marlin.



PLAQUES D'INSERTION EN POLYÉTHYLÈNE sont fournies en standard avec toutes les machines. Résistantes aux chocs. Différentes tailles disponibles. Pour un cycle d'emballage sous vide plus rapide. En cas d'injection de gaz, une quantité moindre de gaz est nécessaire.