

## CARACTÉRISTIQUES SÉRIE VJ

### GÉNÉRALITÉS

- Modèle de table
- Construction robuste avec châssis en inox
- Chambre à vide en inox emboutie au design ergonomique pour un nettoyage facile
- Couvercle transparent
- Barres de soudure amovibles sans connexions électriques
- Plaques d'insertion volumique

### FONCTION DE CONDITIONNEMENT

- Mise sous vide : Niveau de vide optimal jusqu'à 99,8% (2 Mbar)

### SYSTÈME DE SOUDURE

- Simple soudure : 1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm pour le modèle VJ280-4
- Double soudure : 2 x fil de résistance bombé de 3,5 mm pour refoulement des restes de produit (double sécurité) à partir du modèle VJ 350-8

### FONCTIONS DE COMMANDE OPÉRATIONNELLE

- Commande numérique : Temps de vide et de soudure

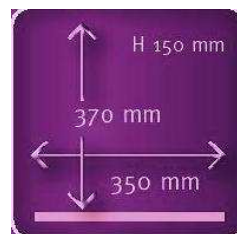
### FONCTIONS DE COMMANDE COMPLÉMENTAIRES

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe

- Standard
- Option

## VJ 350-8

- Capacité de la pompe 8 m<sup>3</sup>/h
- Cycle de machine 15 - 35 sec.
- Dim : 450 x 525 x 385 mm
- Voltage 230V-1-50Hz  
*Autres voltages disponibles*
- Puissance 0,55 KW





## SPÉCIFICATIONS DE LA GAMME VJ

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE RENOMMÉE MONDIALE  
DANS LE CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE ET NON-ALIMENTAIRE

- Modèles de table de technologie avancée aux performances éprouvées
- Emballage sous vide professionnel pour un budget très attractif
- Commande numérique et fonction d'entretien
- Valeur ajoutée pour l'entreprise et le produit
- Solutions d'emballage au champ d'application très large
- Utilisation conviviale et entretien facile
- Appareil compact
- Cycle de mise sous vide rapide pour un résultat optimal

### SECTEUR ALIMENTAIRE

*PRODUCTION INDUSTRIELLE – GROSSISTE – EXPORTATION (VIANDE, VOLAILLE, POISSON, FROMAGE, LEGUMES, ETC..)*

- Augmentation de la D.L.C. et hygiène de conservation optimale (pas de contamination possible, scellement hermétique)
- Élimination des pertes caractéristiques au produit (pas de dessiccation, moisissures ou brûlures de gel)
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage)
- Économie de coûts grâce à une D.L.C. prolongée (Achats en gros, reconditionnement)
- Augmentation du chiffre d'affaire due à une meilleure D.L.C. (élargissement de l'offre à la clientèle et des zones de distribution)
- Présentation professionnelle des produits
- Application optimale des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire

### SECTEUR NON-ALIMENTAIRE

*ÉLECTRONIQUE – SEMI-CONDUCTEURS – METALLURGIE – PRODUITS PHARMACEUTIQUES – TEXTILE – LABORATOIRES ETC.*

- Conditionnement antistatique, anti-corrosion et anti-oxydation
- Protection contre les agressions extérieures (rayures, poussières, insectes, contaminations, etc.)
- Conditionnement réducteur de volume
- Emballage sécuritaire et anti-fraude

