



Allée du Château Sury  
67550 VENDENHEIM

## MACHINES SOUS VIDE

Tél : 03.88.77.07.29  
Fax : 03.88.76.93.34

[www.techna.tm.fr](http://www.techna.tm.fr)

[techna.sterilisateurs@wanadoo.fr](mailto:techna.sterilisateurs@wanadoo.fr)



### Machines sous vide

Référence	Jumbo Plus	Jumbo 35	Boxer 35	Boxer 42	Boxer 42 XL	Chariot
Pompe (m3/h)	8	16	16	21	21	Meuble sur roulettes
Temps de cycle (s)	15/35	15/30	15/30	15/35	20/40	en inox
Mise sous vide	99.8%	99.8%	99.8%	99.8%	99.8%	pour
Soft air	non	non	oui	oui	oui	support
Soudure	Double	Double	Double	Double	Double	machine sous vide
Fin de cycle	Temps	Temps	Temps	Pression	Pression	
Programmes	1	1	10	10	10	
Programme entretien	oui	oui	oui	oui	oui	
Touche stop	oui	oui	oui	oui	oui	
Kit de maintenance	offert	offert	offert	offert	offert	
Chambre (l x p x h)	280x310x130	350x370x150	350x370x150	420x370x180	420x460x180	
Dimensions (l x p x h)	330x450x295	450x525x385	450x525x385	490x525x430	490x610x445	
Version	à poser					
Puissance (KW)	0,45max	0,55max	0,55max	1,0max	1,0max	

#### Avantages apportés par le procédé de mise sous vide :

Augmentation importante de la DLC : préparations élaborées à l'avance et en quantités plus importantes.

Hygiène de conservation optimale.

Elimination des pertes de produit dues à la dessiccation, les moisissures ou les brûlures dues au gel.

Augmentation des qualités organoleptiques des produits : concentration des parfums, maturation des produits en emballages.

Présentation professionnelle des produits.

Application des règles HACCP.



Documentations et tarifs de nos autoclaves et bocaux  
sur simple demande  
[techna.sterilisateurs@wanadoo.fr](mailto:techna.sterilisateurs@wanadoo.fr)