# Emballage sous-vide pour bacs "gastro"

## En laboratoire



### Différents modèles

VG600 : Modèle de tableVG800 : Modèle à poser au sol



#### Module de fonction

- Clavier identique sur les 2 modèles.
- · Réglage standard :

- T° de soudure : 169°C - Gaz : 1,5 bars - Air comprimé : 2 bars



## **Outillages disponibles**

- Empreinte 1/2 Gastro
- Empreinte 1/4 Gastro
- Empreinte 1/8 Gastro
- Autres modèles sur demande
- Profondeur maxi. empreinte : 90 mm







## L'emballage sous-vide pour bacs "gastro" Mathieu

Ce type d'emballage permet de protéger les produits de l'oxydation et d'augmenter leur conservation par la mise sous-vide et l'injection de gaz.

En fonction des produits à conditionner, il faut choisir le mélange de gaz le plus approprié (nous consulter ou se rapprocher des fournisseurs de gaz).

Grâce à ce système, le stockage des produits frais et des plats cuisinés en chambre froide est facilité. Les odeurs et les fuites de sang ou d'exsudat sont évitées. Ce mode de conditionnement est économique et facile.

Vous diminuez les pertes de matières de manière significative.

Les operculeuses **Mathieu** modèle VG sont l'héritage de nombreuses années d'expérience de la marque.

METTLER TOLEDO

### Caractéristiques techniques

## **Operculeuses**

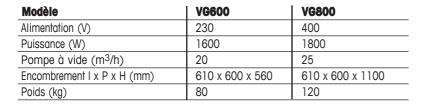
### Caractéristiques standard

- Carrosserie inox
- 1 à 2 cycles par minute
- Démarrage automatique
- Ouverture automatique en fin de cycle
- Entrainemant du film manuel
- Découpe manuel du film
- Injection de gaz
- Gaz et air comprimé à fournir
- Bobines de film :
  - Polypropylène semi barrière 70 μ

- Laize maxi : 330 mm - Poids maxi : 9 à 10 kg



VG600 Modèle à poser sur table









VG 800 Modèle au sol avec roulettes







Fax: 01 30 97 17 42 marcom@mt.com