

Emballage sous-vide pour bacs "gastro" En laboratoire



Différents modèles

- VG600 : Modèle de table
- VG800 : 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



Outils 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.

Operculeuses

Caractéristiques standard

- Carrosserie inox
- 1 à 2 cycles par minute
- Démarrage automatique
- Ouverture automatique en fin de cycle
- Entraînement 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

Modèle	VG600	VG800
Alimentation (V)	230	400
Puissance (W)	1600	1800
Pompe à vide (m ³ /h)	20	25
Encombrement l x P x H (mm)	610 x 600 x 560	610 x 600 x 1100
Poids (kg)	80	120



Mettler-Toledo S.A.S
18-20 avenue de la Pépinière
78222 Viroflay Cedex
Tel : 01 30 97 17 17
Fax : 01 30 97 17 42
marcom@mt.com

www.mt.com/retail

Pour plus d'information, consultez
notre site internet