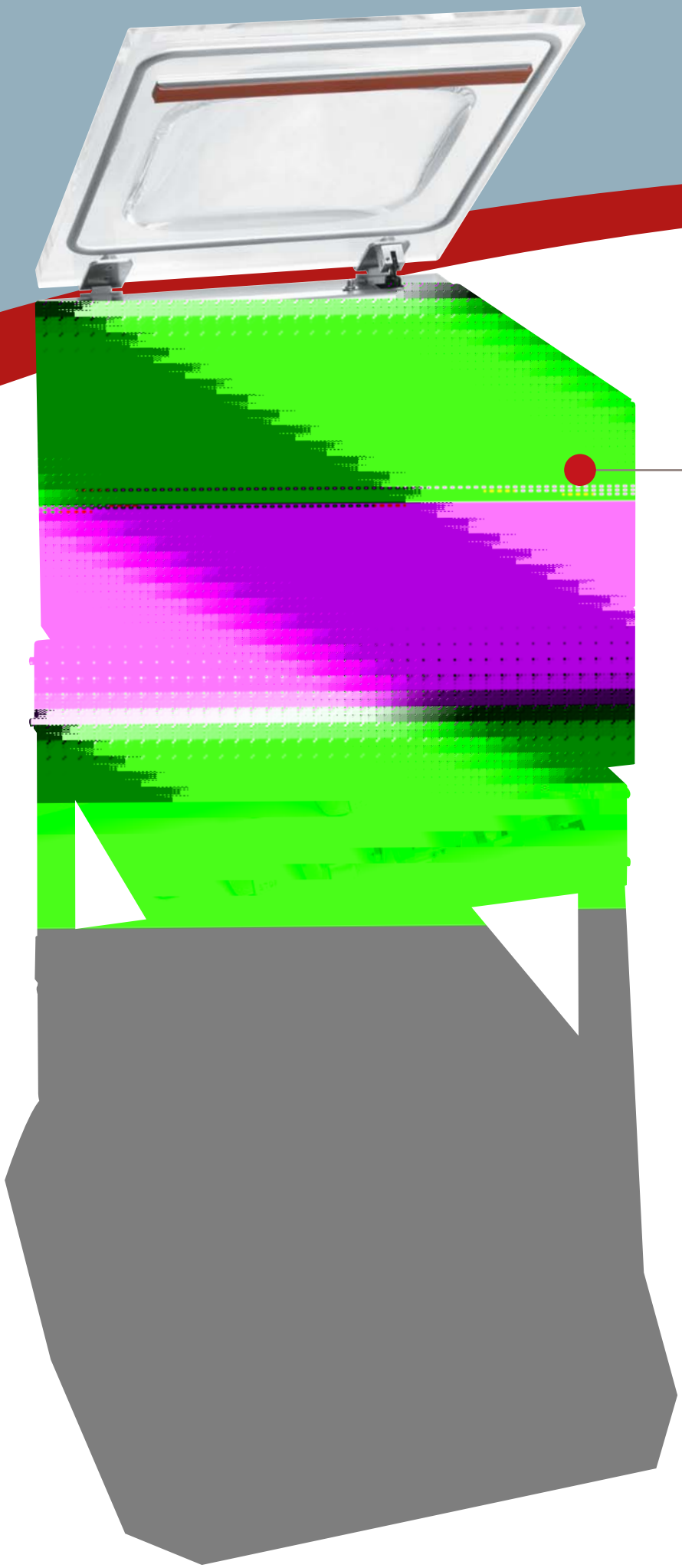
Emballeuses sous vide

D550S

DADAUX

LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE

THE FOOD PARTNER



D400 + socle

EMBALLEUSES SOUS VIDE

Les machines à emballer sous-vide Dapack sont idéales pour la conservation de la viande, la charcuterie, le fromage, le poisson, les pâtes fraîches… Le système électronique de régulation contrôle le taux de vide à l'intérieur de la cloche et le temps de soudure. Cuve inox avec angles arrondis. Carter inox. Modèles Digitales: 12 programmes de travail. Barres de soudure à 2 résistances. Conformes aux normes CE

Options
Remise en atmosphère réglable. Injection de gaz neutre. Socle à roulettes pour 400-425.

Volume de la cloche ajustable

D300

Réf.	Barre de soudure	Pompe m³/h	Dimensions mm	Dimension cloche mm	Option injection gaz	Option remise en atmosphère lente
D300	Mono 220	20	382 x 488 x 345	322 x 365 x 160	Option	Pas disponible
D400	Mono 220	20	482 x 626 x 372	422 x 503 x 220	Option	Option
D450	Mono 220	40	482 x 644 x 880	422 x 503 x 220	Option	Option
D500/40	Tri 380 V	40	570 x 655 x 900	506 x 488 x 220	Option	De série
D500/60	Tri 380 V	60	570 x 655 x 900	506 x 488 x 220	Option	De série
D550S	Tri 380 V	60	785 x 730 x 875	720 x 558 x 265	Option	De série

Paoh ! Dole. Soucieux d'améliorer la qualité, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis.

DADAUX

Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin - Tél. +33 (0) 3 84855171
Fax : +33 (0) 3 84855392 - www.dadaux.com - E-mail : dadaux@dadaux.com