

SV530 CAR

SV660 CAR

SV760 CAR

SV960 CAR

# Swedlinghaus





SV530 CAR

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE

Wheeled vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche sur roulettes / Glocken-Vakuumiergeräte auf Rädern / Máquina de envasado al vacío de campana de piso

Le macchine sottovuoto a campana industriali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi ecc.) in quantità importanti. Struttura in acciaio inox AISI 304, vasca stampata e arrotondata per una facile pulizia, campana in polycarbonato trasparente sp. 1.5 cm, ruote multidirezionali che favoriscono lo spostamento della macchina, 20 programmi personalizzabili per ottimizzare i tempi e i consumi, programma soft vacuum per la conservazione di prodotti liquidi e cremosi, programma marinatura che attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati consente ai liquidi presenti nella busta di penetrare più velocemente nelle fibre del prodotto, programma “sensore vuoto” che grazie ad un sensore elettromagnetico permette d’impostare manualmente la percentuale di vuoto ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione, start automatico, stop di emergenza, display LCD, barre saldanti (senza fili) dotate di spingitori pneumatici inox che ne permettono la completa rimozione facilitandone la pulizia, ciclo automatico di autopulizia della pompa.

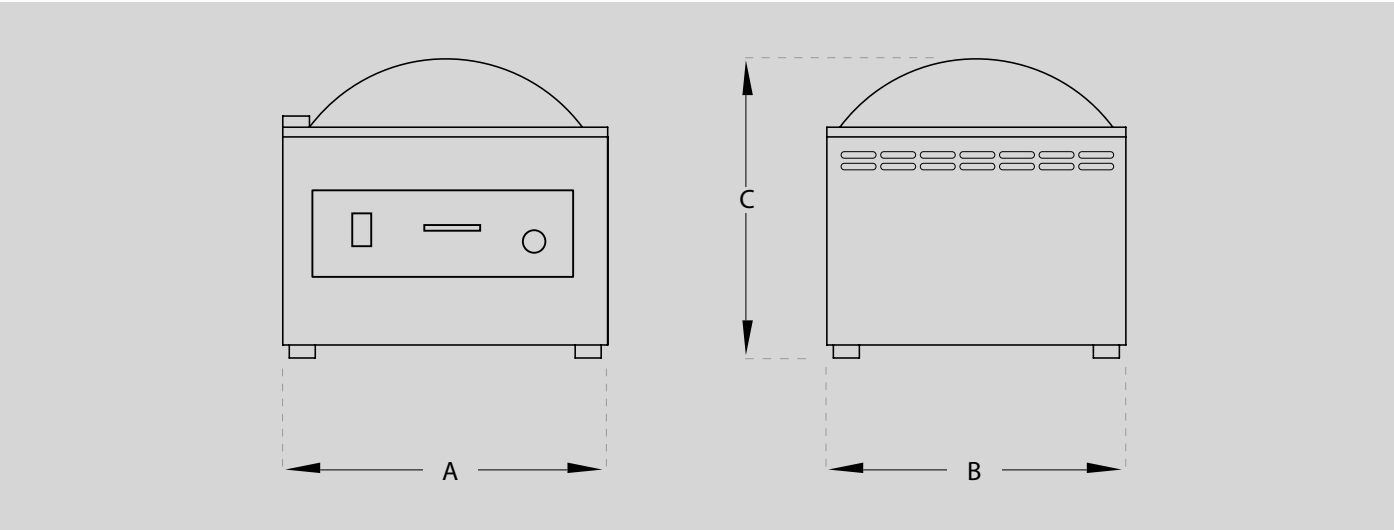
Our industrial vacuum chamber machines are recommended to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc.) in large quantities. AISI 304 s/steel construction, moulded tank with rounded edges for easy cleaning operations, transparent polycarbonate cover with a minimum thickness of 1.5 cm, multidirectional wheels to move the machine easily, 20 customizable programs to optimize time and consumption, specific Soft Vacuum program to preserve liquid and creamy products, Marinating program with short and close vacuum cycles to let liquids penetrate faster into products fibers, Vacuum Sensor program which allows to manually set the vacuum percentage, automatic start, emergency stop, LCD display, multiple welding bars (without wires) equipped with s/steel pneumatic pistons to simplify the cleaning operations, pump automatic self/cleaning program.

Les machines sous/vide à cloche industrielles sont recommandées pour l’emballage des aliments en grande quantité (viande, charcuterie, fromage, etc...). Structure en acier inox AISI 304, cuve moulée avec bords arrondis facile à nettoyer, couvercle en polycarbonate transparent de 1.5 cm, roulettes pour faciliter le déplacement de la machine, 20 programmes personnalisables pour optimiser les temps et la consommation énergétique, programme Soft Vacuum pour la préservation des produits liquides et crémeux, programme Marinage que grace à des cycles courts et fréquents fait pénétrer la marinade dans les fibres de l’aliment plus rapidement, programme Sonde Vide que permet de régler le pourcentage de vide et de mieux contrôler le cycle de préservation des aliments, start automatique, arrêt d’urgence, écran LCD, barres de soudage amovibles sans câbles avec pistons pneumatiques en acier inox facile à nettoyer, programme d’auto/nettoyage de la pompe.

Mit den industriellen Glocke/Vakuumiergeräten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Salami, Käse usw.) in großen Mengen verpacken. AISI 304 Edelstahlstruktur, geformte und abgerundete Schale für einfache Reinigung, transparente Glocke aus Polycarbonat. 1.5 cm, multidirektionale Räder, die die Bewegung der Maschine erleichtern, 20 anpassbare Programme zur Optimierung von Zeiten und Verbrauch, Weichvakuumpogramm zur Konservierung flüssiger und cremiger Produkte, Marinadenprogramm: ermöglicht durch kurze und enge Vakuumzyklen, das schnelle Ansaugen von den im Beutel vorhandenen Flüssigkeiten und Soßen, Programm “Leerer Sensor” /Dank eines elektromagnetischen Sensors kann man manuell den Vakuumprozentsatz einstellen und somit den Konservierungszyklus genauer steuern, automatischer Start, Not/Ausschalten, LCD/Anzeige, Dichtungstangen (ohne Drähte) mit pneumatischen Edelstahlschiebern, die ihre vollständige Entfernung ermöglichen, die Reinigung erleichtern, automatischer Selbstreinigungszyklus der Pumpe.

Las envasadoras al vacío profesionales de piso permiten envasar cualquier tipo de alimento (carnes, fiambres, quesos, etc.) en cantidades importantes. Estructura en acero inoxidable AISI 304, cuba estampada y bordes redondeados para una facil limpieza, tapa transparente en puro polycarbonato con grosor mínimo de 1,5 cm, ruedas multi/direccionales que simplifican las operaciones de movimiento de la máquina, 20 programas personalizables para optimizar los tiempos y los consumos, programa soft vacuum para la conservación de productos líquidos o cremosos, programa específico para marinar los alimentos a través de ciclos de vacío cortos y cercanos que permite a los líquidos presentes en la bolsa de penetrar más rápidamente en las fibras del producto acelerando el marinado, programa ‘Sensor Vacío’ que permite configurar manualmente el porcentaje de deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico, inicio automático, botón de paro de emergencia, placa con mandos digitales LCD, barras de soldadura múltiples sin cables, equipadas con pistones de acero inoxidable (Aisi 304) que simplifican las operaciones de limpieza y ciclo de autolimpieza de la bomba.

OPTIONAL e ACCESSORI ALLE PAGINE 68 e 69  
/Options and accessories at pg. 68 and 69 /Options et accessoires à pg. 68 et 69 /(Optionales) Zubehör auf Seiten 68 U. 69 /Accesorios opcionales a pag. 68 y 69



	SV530 CAR	SV660 CAR	SV760 CAR	SV960 CAR
<b>A</b> LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	<b>A</b> 700 mm	790 mm	890 mm	1090 mm
<b>B</b> LUNGHEZZA <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	<b>B</b> 750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
<b>C</b> ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	<b>C</b> 1110 mm	1110 mm	1110 mm	1110 mm

MODELLO	SV530 CAR	SV660 CAR	SV760 CAR	SV960 CAR
<b>DIMENSIONI CAMERA</b> <i>Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide Masse Vakuumkammer / Dimensiones cámara de vacío</i>	530x530x230 mm	600x540x250 mm	760x540x250 mm	960x540x250 mm
<b>POMPA VUOTO</b> <i>Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuum pumpe / Bomba de vacío</i>	bush 25 m³/h	bush 40 m³/h	bush 60 m³/h	bush 100 m³/h
<b>VOLTAGGIO</b> <i>Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación</i>	230 V / 50/60 Hz	220 V / 50/60 Hz 380 V / 50/60 Hz	220 V / 50/60 Hz 380 V / 50/60 Hz	220 V / 50/60 Hz 380 V / 50/60 Hz
<b>BARRA SALDANTE</b> <i>Sealing bar / Barre de scellage Schweiszbalken / Barra selladora</i>	1x520 mm	2x650 / 2x520 mm 1x520 / 1x580 mm	2x750 / 2x520 mm 1x520 / 1x680 mm	2x950 / 2x520 mm 1x520 / 1x890 mm
<b>VUOTO FINALE</b> <i>Final vacuum / Vide final / Schlussvakuum / Vacío</i>	1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar
<b>CONSUMO</b> <i>Power consumption/ Consommation Energieverbrauch / Consumo</i>	2 Kw	2,35 Kw	2,35 Kw	2,50 Kw
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	93 kg	170 kg	195 kg	220 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	830x830x1280 mm	1050x850x1350 mm	1050x850x1350 mm	1250x850x1350 mm