

SASA BODSON industrie :
créateur fabricant français, reconnu par l'ensemble des professions, SASA Bodson développe des process de lavage, de cuisson et d'emballage sous-vide à destination de l'industrie et des métiers de bouche. Plus de 40 ans d'expérience dans le lavage haute performance. Les maîtres mots : efficacité, fiabilité, robustesse, économie, hygiène. Un service après-vente performant garanti par nos installateurs agréés.

L'univers SASA BODSON industrie ;
une large gamme de :
- machines sous-vide,
- cabines de lavage,
- tunnels de lavage, rinçage, désinfection,
- lave-chariots,
- lave-conteneurs & lave-bacs "Euro",
- cellules de cuisson,
- mélangeurs-cuiseurs.



Pour en savoir plus :
Tél : +33 (0)3 27 84 36 28
Fax : +33 (0)3 27 77 89 44

contact@bodson-industrie.com
Z.I. N° 1 - B.P. 50009
59360 LE CATEAU-CAMBRESIS - FRANCE

GRUPE SASA INDUSTRIE

► **Machines d'emballage sous-vide de renommée mondiale dans le conditionnement alimentaire et non-alimentaire**

- Emballage sous-vide professionnel pour un budget très attractif.
- Commande numérique et fonction d'entretien.
- Sensible valeur ajoutée pour l'entreprise et le produit.
- Utilisation conviviale et entretien facile.
- Appareil compact pour des prestations géantes.

Secteur alimentaire

Commerce de détail alimentaire - Restauration - Production artisanale - Grande surface (viande, volaille, poisson, fromage, légume, etc.).

- Augmentation de la D.L.C. et hygiène de conservation optimale (pas de contamination possible, scellement hermétique).
- Elimination des pertes caractéristiques au produit (pas de dessiccation, moisissures ou brûlures de gel).
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage).
- Economie de coûts grâce à une D.L.C. prolongée (meilleure négociation des volumes d'achats, préparations culinaires élaborées à l'avance).
- Augmentation du Chiffre d'Affaires due à une meilleure D.L.C. (plus de variation et élargissement de l'offre à la clientèle).
- Présentation professionnelle des produits.
- Application optimale des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire.

Secteur non-alimentaire

Electronique - Semi-conducteurs - Métallurgie - Produits pharmaceutiques - Textile - Laboratoires, etc.

- Conditionnement antistatique, anti-corrosion et anti-oxydation.
- Protection contre les agressions extérieures (rayures, poussières, insectes, contamination, etc.).
- Conditionnement réducteur de volume.
- Emballage sécuritaire et anti-fraude.

Modèles de table de technologie avancée aux performances éprouvées



MJ



JP



J350



J420

► GENERALITES

- Modèle de table.
- Construction robuste avec châssis en inox.
- Chambre à vide inox emboutie au design ergonomique pour un nettoyage facile.
- Couvercle transparent.
- Barre de soudure amovible sans connexion électrique.
- Plaques d'insertion volumique.

► FONCTION DE CONDITIONNEMENT

- Mise sous vide : niveau de vide optimal jusqu'à 99,8% (2 Mbar).

► SYSTEME DE SOUDURE

- Mono soudure : fil de résistance bombé de 3,5 mm.

► FONCTION DE COMMANDE OPERATIONNELLE

- Commande numérique : temps de vide et soudure.

► FONCTIONS DE COMMANDE COMPLEMENTAIRES

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle.
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe.

► FONCTIONS OPTIONNELLES ET ACCESSOIRES

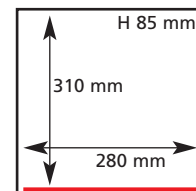
- En option :
 - plaques inclinées avec réglette magnétique pour le conditionnement de produits liquides;
 - raccord pour système de mise sous-vide externe (bacs gastro, etc...);
 - kit de maintenance standard pour entretien optimal et régulier.



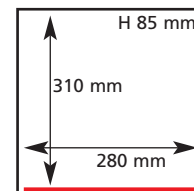
- Standard
- Option

SÉRIE >> J

	M	JP	J350	J420
Capacité de la pompe	004 m³/h	008 m³/h	016 m³/h	016 m³/h
Cycle de machine	25-60 sec.	15-35 sec.	15-30 sec.	20-40 sec.
Dimensions l. x P. x H.	330 x 450 x 295 mm	330 x 450 x 295 mm	450 x 525 x 385 mm	490 x 525 x 430 mm
Voltage (autres voltages disponibles)	230 V - 1-50 Hz	230 V - 1-50 Hz	230 V - 1-50 Hz	230 V - 1-50 Hz
Puissance	0,3 - 0,4 kW	0,35 - 0,45 kW	0,55 kW	0,55 kW



Option H 130 mm
(couvercle bombé)



Option H 130 mm
(couvercle bombé)

