

Machine à emballer sous vide pour la Gastronomie

la simplicité, d'énormes capacités adaptées et des prix défiant toute concurrencecomparez !!!



COMPACT III

*Longueur du corps de chauffe 260 mm
Dimension maximum des sachets 250 x 350 mm
Cuve formée sans rebords ni soudures
10 programmes
sortie pour Green-vac*



COMPACT IV

*Longueur du corps de chauffe
300 mm
Dimension maximum
des sachets 300 x 350 mm
Cuve formée sans rebords ni soudures
10 programmes
sortie pour Green-vac*



Mini-Boxer III

*Le meilleur rapport
Capacité/ qualité/prix*

*corps de chauffe de 415 mm
sachets maximum 400 x 500 mm
pompe 18 m³*



Mini Boxer IV

*Une capacité sans comparaison !!! Et un prix étonnant
Pompe 25 m³*

hauteur de cuve record 200 mm

*Avec son corps de chauffe de 46 cm
elle accepte des sachets jusqu'à 450 x 550 mm*

*Cuve sans rebord ni coin
10 programmes à façonner*





*Emballer avec KOMET
et vous aurez la meilleure
technologie à votre service*



La VACUBOY
sachets maximum 350 x 400 mm



La PLUS VAC 20
Sachets maximums 400 x 500 mm



La VTI spéciale produit pulvérulents (poudre)
ou liquide

Soudure des deux cotés en option (bi-activ)



La X 900 pour la chasse
ou la pêche
capacité maximum des sachets
300 x 800 mm

Ces quatre appareils ont des options communes soit

Le panel de commande Perfect (contrôle du vide au % à 1 degré près)

La réinjection de gaz

Une sortie Green-Vac

Pression supplémentaire sur les corps de chauffe



Le **G-VAC 1** système pour Bac GN **Green-Vac**



La PAXX sachets maximum
250 x 350 mm