



Jolly System

La **machine d'emballage sous vide** Jolly System est **fiable** et prend peu de place. Elle a été conçue pour être facilement transportée et stockée mais est très puissante et robuste car les solutions techniques adoptées sont issues de machines sous vide professionnelles.

La **carrosserie** est constituée d'un **polymère haute résistance** qui la rend durable dans le temps et facilite le nettoyage. La pompe autolubrifiante **ne nécessite aucun entretien** ni appoint d'huile et est très puissante et **performante**. Le vacuomètre à aiguille indique en temps réel et avec précision le degré de vide atteint.

La machine est simple à utiliser car les commandes sont intuitives : l'**emballage sous vide** s'effectue en deux touches ! Insérez simplement le sachet sous vide contenant le produit à conditionner et appuyez sur le bouton de démarrage de la pompe. Une fois le niveau de vide souhaité atteint, visible sur l'indicateur à aiguilles, il suffit d'appuyer sur le bouton de fermeture pour fermer hermétiquement le sachet et maintenir le vide. De cette façon, l'utilisateur peut à la fois obtenir un vide maximal pour prolonger au maximum la durée de vie des aliments au réfrigérateur et éviter que le vide n'écrase un produit délicat, comme une tranche de pain. Grâce à un bouton pratique à neuf positions, il est possible de modifier le temps de scellage prédéfini, en l'augmentant ou en le diminuant pour utiliser des sacs plus épais ou plus légers que ceux fournis.

L'assemblage est réalisé avec un soin artisanal, exclusivement en Italie, en utilisant uniquement des composants de premier choix. Les produits sont testés par un technicien qui s'occupe également de l'inspection visuelle : ce n'est que si tout est parfait qu'ils peuvent quitter l'usine. Et si quelque chose ne va pas ou s'il y a des problèmes d'utilisation, nous sommes toujours disponibles avec un **service d'assistance technique imbattable**.

Nous vous recommandons d'utiliser nos **sacs sous vide gaufrés** mais la machine peut également conditionner dans des sacs sous vide lisses ou cuisson.

Avez-vous besoin de plus d'informations ou souhaitez-vous procéder à l'achat? Remplissez simplement le formulaire en bas de page !

Spécifications techniques

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| Modèle | Jolly System |
| Tension | 230 Volt |
| Absorption électrique | 400 W |
| Barre de soudure | 330 mm |
| Pompe à vide | Autolubrifié - 15 L/min |
| Contrôle des cycles | Carte électronique |
| Matériel | Polymère haute résistance |
| Poids | 5 Kg |
| Dimensions | 370 x 300 x 160 mm |
| Règlements | CE |

TECLA s.r.l.
Via del Perlar, 78/A
37135 VERONA, Italy
P.IVA IT02046620239

info@teclasottovuoto.com
tel: +39 045 581941
fax: +39 045 583729