


Conditionnement	
Equipements	Caractéristiques et applications
 <p style="text-align: center;"><i>Thermoscelleuse</i></p>	<p>Thermoscelleuse BEFOR 2 séries d’empreintes (portions individuelles ou gastronomes) Cycles programmables 3 possibilités de conditionnement : sous vide, à pression atmosphérique ou sous gaz neutre Fonctionnement du système pneumatique grâce à l’air comprimé à 6 bars</p> <p><u>Applications</u> : thermoscellage de barquettes plastiques de contenance 200g à 3kg</p>