

ROUVIERE SLICING SA

SV (Suisse) SA
Restaurant Top Air
Aérodrome
1550 Payerne

V/réf : M. Pascal Plomb
N/réf : SP

Eclépens, le 8 novembre 2013

OFFRE n°213399

Monsieur,

Pour donner suite a votre demande de ce jour, nous avons l'avantage de vous soumettre une offre pour :

Une machine à emballer sous vide de notre gamme.

Naturellement, nous nous tenons à votre disposition au 0848 666 081 pour tous renseignements complémentaires que vous pourriez désirer.

Dans l'attente de votre prochain contact, nous vous souhaitons bonne réception de la présente et vous prions d'agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Rouvière Slicing SA

Stéphane Parietti



Annexe : ment.

Toutes les machines de la gamme HENKELMAN/ROUVIERE fonctionnent avec des pompes Busch et disposent de corps de chauffe amovible sans aucune connexion électrique. Fonction stop vide, touche pour un entretien périodique, Options, choix et prix sur demande. **FABRICATION EUROPEENNE Y COMPRIS LA POMPE BUSCH (Swiss made)**

ATTENTION APPAREIL AYANT BESOIN DE 17 secondes pour faire un bon vide

Boxer 35

Chambre à vide inox emboutie au design ergonomique
Couvercle transparent - Nettoyage facile
Barres de soudure amovibles sans connexions électriques

Plaques d'insertion volumique

Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle

Touche d'entretien périodique de la pompe

Rappel automatique de vidange d'huile

Programme de diagnostic assisté pour entretien

10 programmes à confectionner.

Dimensions-chambre (Lxlxh): 370x350x150 mm

Dimensions-machine (Lxlxh): 450x525x**385** mm

Longueur de la barre de soudure: 350mm

Capacité de la pompe: 016 m³/h

Cycle de machine: 15-30 sec. - Poids: 49 kg

Sachet max. 350 x 400 mm

Puissance: 0,55 kW - Voltage: 230V-1-50 Hz



Appareil pour le prix de
Remise spéciale 15% soit

CHF 4'690.-HT
CHF 703.5 HT

Appareil pour le prix final de

CHF 3'986.5.-HT

Appareil ouvrant le champ des options « BOXER »

Plan incliné

Connexion green vac

Injection de gaz

Soudure/coupure

Soudure large

Chariot compatible toute gamme de table

Détection du point d'ébullition

Fr.225.-HT

Fr.299.-HT

Fr.430.-HT

Fr.0.-HT

Fr.0.-HT

Fr. 690.-HT

Fr. 690.-HT



***OPTION : QUICK STOP H2O SENSOR, L'EBULLITION DÉTECTÉE**

Quick Stop H2O Sensor est une fonction révolutionnaire qui lors du processus de conditionnement de **produits liquides ou juteux** (sauces, potages, fruits, légumes, viande fraîche, etc.), détecte l'ébullition.

Les bénéfices de la fonction Quick Stop H2O sensor sur les produits et la machine

Réduction du temps de cycle de conditionnement,

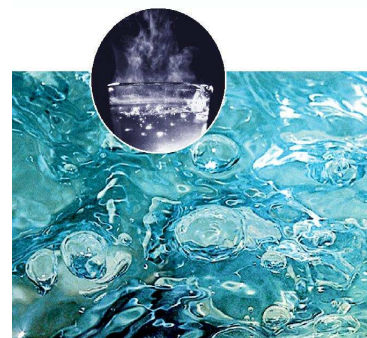
Contrôle automatique du processus de mise sous vide,

Garantie d'une soudure à chaque fois,

Conservation de la qualité et du poids du produit,

Protection contre la corrosion de la pompe,

Economie des coûts d'entretien, de réparation, de main-d'œuvre et de consommable



ATTENTION APPAREIL AYANT BESOIN DE 25 secondes pour faire un bon vide

Jumbo 35

- Modèle de table - Construction robuste avec châssis en inox
- Chambre à vide inox emboutie au design ergonomique pour un nettoyage facile
- Couvercle transparent bombé
- Barre de soudure amovible sans connexions électriques
- Plaques d'insertion volumique
- Mise sous vide - soudure/coupure .
- Commande numérique (temps de vide et soudure)
- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe

Capacité (m3/h) 16 - Soudure (mm) 350

Cycle de machine (secondes) 15 - 30

Dimensions internes (L x H x P) mm350 x 370 x H150

Dimensions externes (L x H x P) mm450 x 525 x 385

Alimentation 230 V / 50 Hz

Puissance (kW) 0.55

Sachets max. 350 x 400 mm

Machine pour le prix de
Remise SV 15% soit :

CHF 3'790.-HT
-CHF 568.5.-HT



Soit la machine pour le prix final de

CHF 3'411.-HT

Conditions générales :

Validité de l'offre	6 mois.
TVA	8 % non comprise.
Conditions de paiement	à 30 jours.
*Les frais :	De livraison : CHF 120.-HT
Délai de livraison :	De stock ou de 2 à 3 semaines
Garantie :	3 ans , sous réserve d'effectuer un service payant traditionnel chaque année.

Stéphane Parietti

