

CARACTERISTIQUES



DESCRIPTION

Les modèles de la ligne CUISSON attirent l'attention pour leur design de pointe et les fonctions intelligentes de l'écran tactile TFT de 5", qui transforment le concept de machine d'emballage sous vide en un « robot alimentaire » : le « chef » et les cycles de dégazage permettent de multiples préparations et traitements alimentaires, ce qui en fait un outil de travail polyvalent et versatile, adapté au secteur restaurant gastronomique ;



BARRE D'ÉTANCHÉITÉ 310 mm

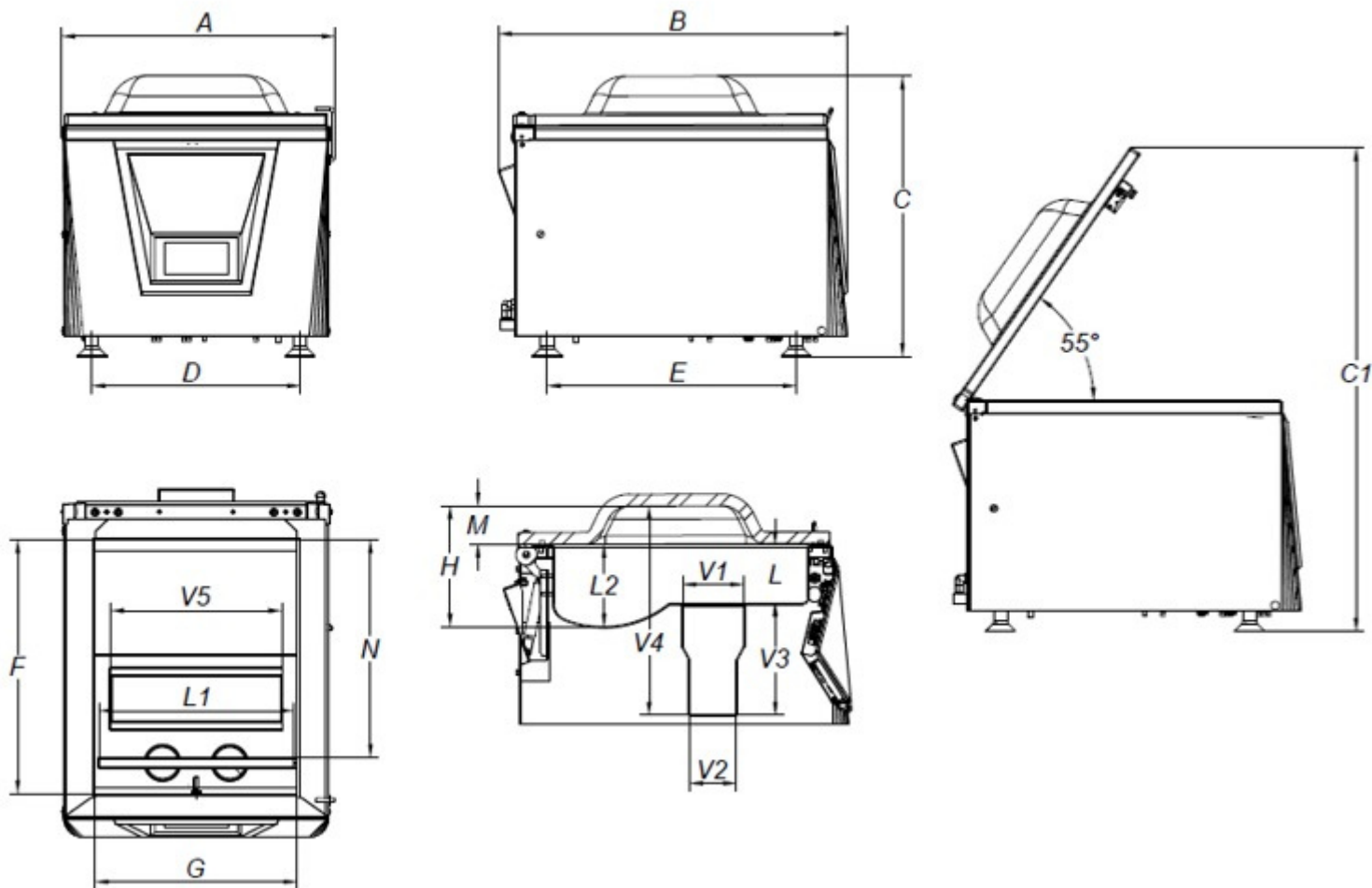
POMPE 16 m³/h

CAPTEUR DE VIDE ABSOLU

- Pompe à vide rotative Busch lubrifiée à l'huile, vitesse nominale 16 m³/h ;
- Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de type absolu de haute précision, qui ne nécessite pas d'étalonnage ;
- Vide maximal réalisable 99,8 % (2 millibars) ;
- Barre d'étanchéité de 310 mm, triple fonction scellage simple joint, double scellage, coupe de scellage. Facilement démontable pour le nettoyage ;
- Réservoir horizontal AISI304 ;
- Injection de gaz inerte avec 1 buses et système « Gasplus », qui permet d'atteindre jusqu'à 90% de gaz inerte pour les produits extrêmement sensibles à l'écrasement et à la rentrée d'air lente « Softair » en standard ;
- Panneau de commande avec écran tactile TFT de 5", protégé par du verre trempé résistant aux rayures, résistant aux liquides, à l'humidité, à la saleté et à la poussière ;
- 6 langues disponibles (IT, EN, FR, ES, DE, RU) ;
- 8 cycles modifiables par l'utilisateur avec des noms personnalisables ;
- 18 cycles prédéfinis « Chef Gourmet » pour le traitement et l'emballage des aliments, certains d'entre eux bénéficient de la fonction de « répétabilité » (nettoyage des crustacés, marinade, sauces, infusions, attendrissement de la viande, bases de crème glacée pasteurisées, poisson, poulet, pâtes fraîches farcies, pâtes fraîches, crèmes pâtisseries, poudres/épices, gâteaux mous, pizza/focaccia, tartines/sandwichs, crèmes en sacs, pain/pâtons, sauces denses et velouté), 3 cycles prédéfinis avec injection de gaz inerte, 3 cycles prédéfinis pour les récipients sous vide, 2 cycles prédéfinis génériques pour la conservation et la cuisson sous vide ; 5 cycles de dégazage automatique éditables et dénommables sur 10 phases avec possibilité d'injection de gaz ;
- Système de recherche de cycle selon des critères : Récent, Top dix et Préférés (jusqu'à 12 cycles attribuables à cette catégorie) ;
- Cycle de déshumidification de la pompe à huile « H2Out », avec alertes automatiques pour : nécessité de refroidissement du produit, exécution du cycle « H2OUT », ou besoin de changer l'huile ;
- Menu accessible au support technique pour le réglage des paramètres et la lecture de l'historique des cycles et de la maintenance effectuée ;
- Module Wi-Fi pour la connexion au cloud Orved ;
- Couvercle en PMMA de haute épaisseur bleuâtre, avec des bords arrondis. Ouverture automatique en fin de cycle ;
- Système d'abaissement du couvercle en position de repos à travers le verrouillage du couvercle latéral ;
- Contre-barre détachable ;
- Système de ventilateur pour l'extraction de chaleur ;
- Accès facile pour la maintenance à travers l'ouverture avant du boîtier ;
- Accessoire « Easy » inclus pour le vide externe dans les sacs gaufrés ;
- 3 étagères PE pour le placement du produit et l'accélération du cycle.

ACCESSOIRES (NON INCLUS)

- Sacs de rangement, de cuisson et « cook&chill » ; sacs gaufrés ;
- Chariot avec roues et étagère en acier inoxydable ;
- Étagère inclinée en acier inoxydable pour emballage liquide ;
- Récipients à vide en acier inoxydable et kit d'aspiration à vide externe ;
- Barre à gaz et contre-barre personnalisables.



DONNÉES TECHNIQUES

Longueur de la barre d'étanchéité L1	mm 310
Capacité nominale de la pompe	m ³ /h 16
Pression finale	mbar 2
Dimensions maximales de la chambre à vide (FxGxH)	mm 434x345x205
Dimensions verticales maximales de la chambre à vide (V1/V2xV5xV3)	mm 89/75x290x190
Espace de chambre à vide utilisable (N)	mm 370
Profondeur de la cuve (L)	mm 100/140
Volume de la chambre à vide	Lt 29
Volume de la chambre verticale d'aspiration	Lt 4
Puissance nominale	W 900 (BUSCH)
Tension/Fréquence/Phases nominales	V/Hz 220-240V/50-60Hz/1Ph+N+PE
Cordon d'alimentation et fiche	2m + IEC/Schuko
Matériau du corps de la machine	Acier inoxydable (AISI304)
Matériau de la cuve	Acier inoxydable (AISI304)
Matériau du couvercle	PMMA (plexiglas)
Empreinte maximale (AxBxC)	mm 467x596x480
Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1)	mm 684
Distance entre supports (DxE)	mm 355x425
Poids (avec étagères)	kg 69
Niveau sonore	dB(A) <70
Température de fonctionnement (min-max)	°C 12-40