



DESCRIPTION

Les modèles de la ligne Idea attirent l'attention pour leur design à la pointe et les fonctions intelligentes de l'écran tactile 5"-TFT, qui transforment le concept de machine d'emballage sous-vide en « Robot Sous Vide » : les cycles spécifiques « Chef » et de désaération permettent le traitement des aliments, ce qui en fait un outil polyvalent et versatile, adapté au secteur de la restauration.



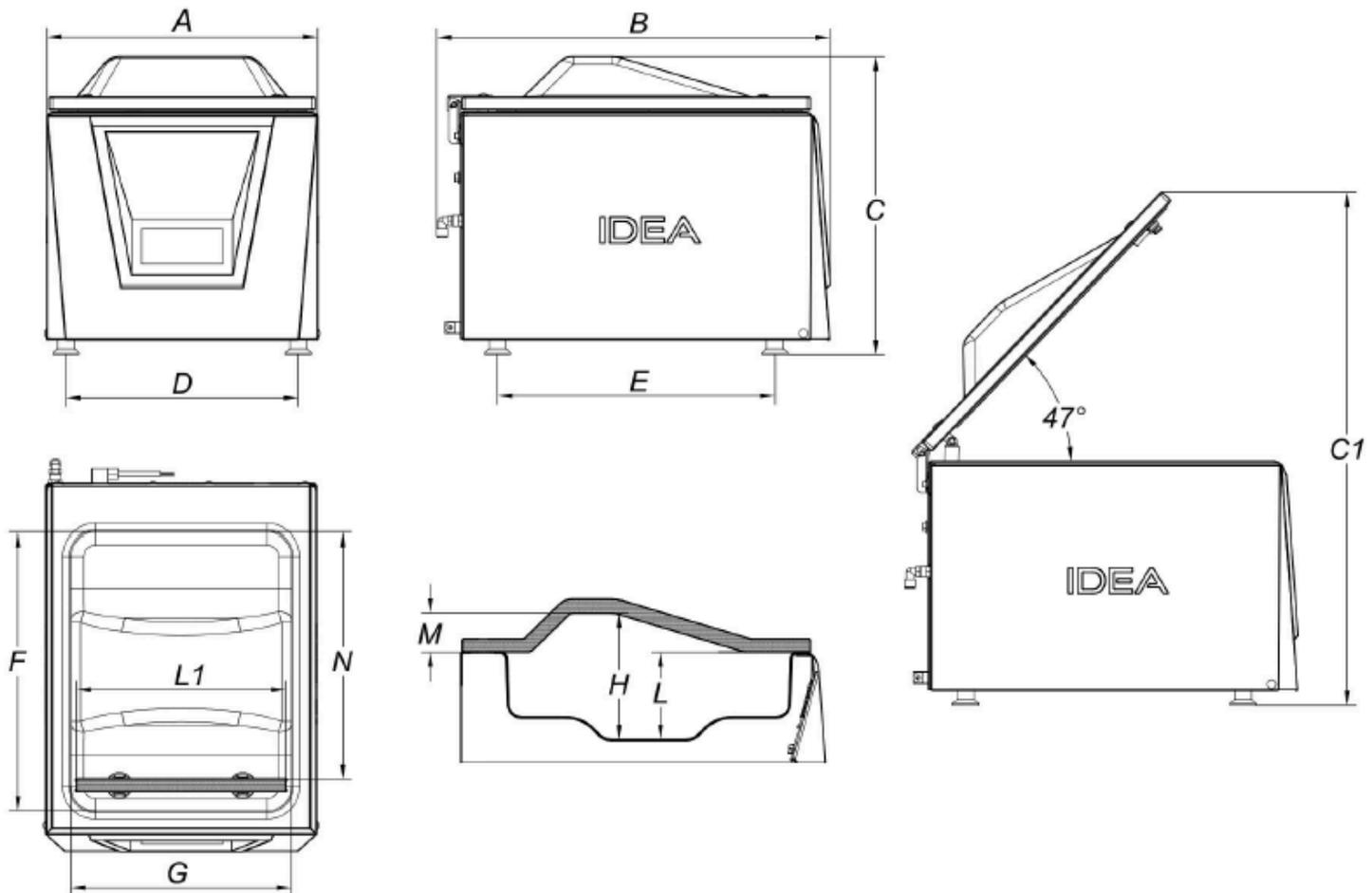
BARRE D'ÉTANCHÉITÉ 310 mm
POMPE 10 m³/h
CAPTEUR DE VIDE ABSOLU

CARACTÉRISTIQUES

- Pompe à vide Busch lubrifiée à l'huile 10 m³/h ;
- Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de vide de type absolu de haute précision, qui ne nécessite pas d'étalonnage ; vide max 99,8% (2 millibars) ;
- Barre d'étanchéité de 310 mm, facilement démontable pour le nettoyage ;
- Chambre à vide en acier inoxydable brillant hydroformé d'épaisseur constante, facile à nettoyer, exempte de bords et de réceptacles ;
- Injection de gaz inerte standard avec 2 buses d'injection avec système « Gasplus », qui permet d'atteindre des valeurs allant jusqu'à 90% de gaz inerte pour des produits extrêmement sensibles à l'écrasement ;
- Rentrée d'air lente standard « Softair » en fin de cycle ;
- Panneau de commande à écran tactile étanche 5"-TFT, protégé par du verre trempé résistant aux rayures, résistant aux liquides, à l'humidité, à la saleté et à la poussière ;
- 10 programmes utilisateur modifiables, avec des noms assignables ; 5 langues d'affichage paramétrables ;
- 9 cycles « Chef » prédéfinis pour le traitement des aliments ;
- 3 cycles préréglés spécifiques avec injection de gaz inerte ;
- 3 cycles préréglés spécifiques pour les récipients sous vide ;
- 2 cycles génériques prédéfinis pour la conservation ou la cuisson sous vide ;
- 1 programme de désaération programmable (« Degas ») sur huit phases de vide et huit phases de pause ;
- Cycle pompe à huile de déshumidification « H2OUT » ;
- Avis de besoin de changer l'huile, d'exécution du cycle « H2OUT » ou de besoin de refroidissement du produit en cas d'utilisation de produits humides insuffisamment refroidis ;
- Menu accessible à l'assistance technique pour le réglage des paramètres et la lecture du cycle et de la maintenance effectuée ;
- Couvercle transparent haute épaisseur en PMMA (Plexiglass) avec bords polis et arrondis ; ouverture automatique à la fin du cycle ;
- Système d'abaissement du couvercle à la fin du travail en position d'arrêt en relâchant le ressort à gaz arrière, ce qui permet de relâcher la tension sur le ressort à gaz et sur le couvercle ;
- Accès pour une maintenance facile à travers l'ouverture du boîtier ;
- Accessoire « Easy » standard pour le vide externe dans des sacs gaufrés ;
- 3 plaques de remplissage en PE pour l'ajustement 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 ;



DONNÉES TECHNIQUES

Longueur de la barre d'étanchéité L1	mm 310
Capacité nominale de la pompe	m ³ /h 10
Pression finale	mbar 2
Dimensions maximales de la chambre à vide (FxGxH)	mm 434x343x195
Espace de chambre à vide utilisable (N)	mm 380
Profondeur de la cuve (L)	mm 135
Volume de la chambre à vide	Lt 19
Puissance nominale	W 600
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 415x603x460
Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1)	mm 789
Distance entre supports (DxE)	mm 356x425
Poids (avec étagères)	kg 46,3
Niveau sonore	dB(A) <70
Température de fonctionnement (min-max)	°C 12-40