



CARACTÉRISTIQUES

Pompe à vide rotative Busch lubrifiée à l'huile, vitesse nominale 20 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 maximum 99,8 % (2 millibars) ;
Barre d'étanchéité de 410 mm avec double scellage, facilement démontable pour le nettoyage ;
Système de levage de la barre d'étanchéité avec des pistons de diamètre 80 mm ;
Chambre à vide en acier inoxydable brillant 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 pré-réglés spécifiques avec injection de gaz inerte ;
3 cycles pré-réglés 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 ;
1 cycle pour les récipients sous vide ;
1 cycle « chef » de désaération (Degas) ;
Cycle pompe à huile de déshumidification « H2Out » ;
Alarme de changement d'huile réinitialisable ;
Menu accessible à l'assistance technique pour le réglage des paramètres et la lecture des cycles effectués ;
Module Wi-Fi pour la connexion au cloud Orved ;
Couvercle bleuâtre 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.

DESCRIPTION

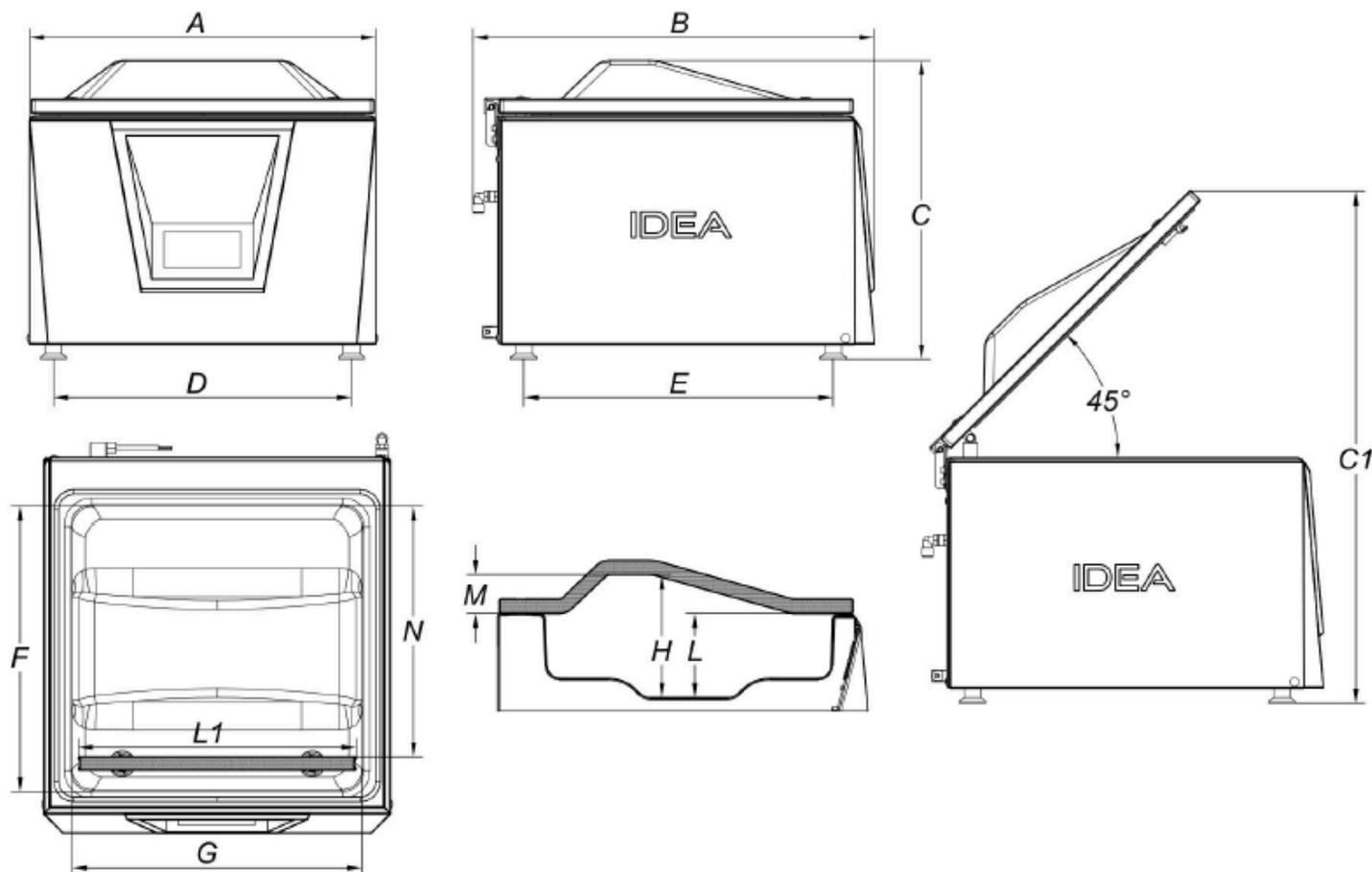
Les modèles de la ligne « IDEA PRO » attirent l'attention sur le design de pointe et les fonctions intelligentes de l'écran tactile 5"-TFT, qui transforment le concept de machine d'emballage sous vide en « Sous Vide Robot » : des cycles spécifiques « Chef » et de désaération permettent la transformation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



BARRE D'ÉTANCHÉITÉ 410 mm
POMPE À VIDE 20 m³/h
CONTRÔLE CAPTEUR ABSOLU

ACCESSOIRES (NON INCLUS)

- Sacs de rangement, de cuisson et « cook & chill » ; sacs gaufrés ;
- Chariot en acier inoxydable avec roulettes et étagère ;
- Plaque inclinée en acier inoxydable pour emballage liquide ;
- Récipients sous vide en acier inoxydable ; dispositif d'aspiration.



DONNÉES TECHNIQUES

Longueur du scellage L1	mm 410
Vitesse nominale de la pompe	m ³ /h 20
Pression finale	mbar 2
Taille de la chambre (FxGxH)	mm 440x448x190
Espace utile de la chambre (N)	mm 385
Profondeur de la chambre (L)	mm 130
Volume de la chambre	Lt 20(25)
Puissance	W1200 (BUSCH)
Tension électrique/Fréquence/Phases	V/Hz 220-240V/50-60Hz/1Ph+N+PE
Cordon d'alimentation et fiche	2m + IEC/Schuko
Matériaux du boîtier	Acier inoxydable (AISI304)
Matériau de la chambre à vide	Acier inoxydable (AISI304)
Matériau du couvercle	PMMA (plexiglas)
Dimensions hors tout (AxBxC)	mm 531x614x461
Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1)	mm 787
Distance entre supports (DxE)	mm 457x474
Poids (avec étagères)	kg 61,9
Niveau sonore	dB(A) <70
Température ambiante de fonctionnement (min-max)	°C 12-40