FICHE TECHNIQUE
MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE À CHAMBRE

PASTRY 43H

DESCRIPTION Les modèles de la ligne PASTRY 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 de la pâtisserie ;

BARRE D'ÉTANCHÉITÉ 410 mm

POMPE 25 m³/h

CAPTEUR DE VIDE ABSOLU

CARACTÉRISTIQUES

- Pompe à vide rotative Busch lubrifiée à l'huile, vitesse nominale 25 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 410 mm, triple fonction scellage simple joint, double scellage, coupe de scellage. Facilement démontable pour le nettoyage ;
- Réservoir horizontal AISI304 ;
- Barre d'alimentation en gaz inerte amovible avec 2 buses et système "Gasplus", permettant d'utiliser jusqu'à 90 % de gaz inerte pour les produits extrêmement sensibles à l'écrasement et retour d'air lent "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 ;
- 16 cycles prédéfinis « Chef Pâtisserie » pour le traitement et l'emballage des aliments, certains d'entre eux bénéficient de la fonction de « répétabilité » (gâteaux mous, crèmes pâtissières, base pasteurisée à base d'eau, base pasteurisée à base de lait, crèmes fouettées, panettone, biscuits/pâtisserie courte, pralines, gâteaux levés, infusions, tartines/sandwiches, crèmes dans pochettes, pizza/focaccia, pain/pâtons, poudres/épices, crème anglaise, 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 dénominables 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.

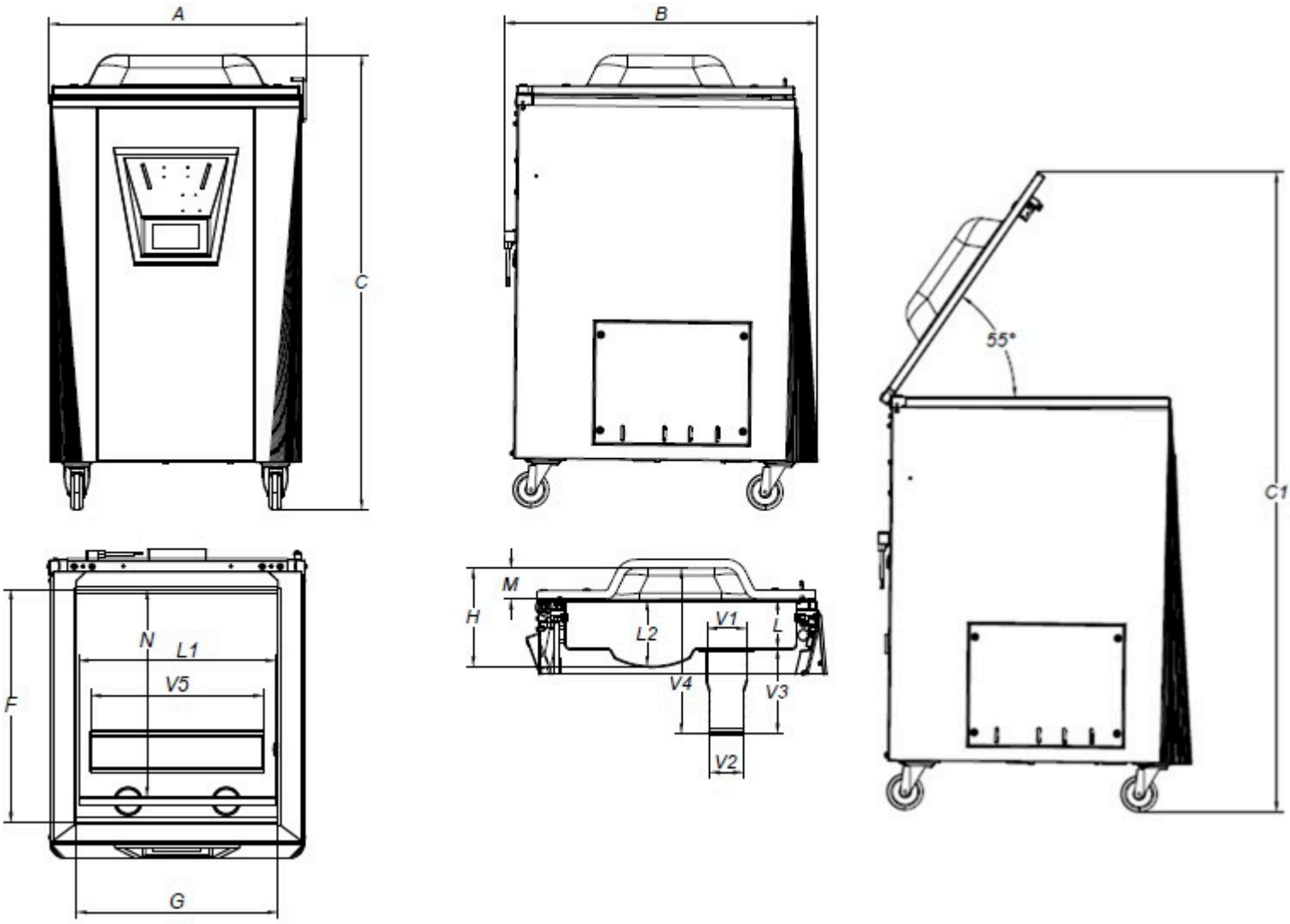
ACCESSOIRES (NON INCLUS)

- Sacs de rangement, de cuisson et « cook&chill » ; sacs gaufrés ;
- 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.

CORMINBOEUF WAAGEN|BALANCES SA
Trancheuses | Machines sous vide
Aufschnittmaschinen | Vakuum Systeme
Route des Neigles 31, 1700 Fribourg
T. 026 402 61 51
info@corminboeufsa.ch
www.corminboeufsa.ch

FICHE TECHNIQUE
MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE À CHAMBRE

PASTRY 43H



DONNÉES TECHNIQUES

Longueur de la barre d'étanchéité L1	mm	410
Capacité nominale de la pompe	m³/h	25
Pression finale	mbar	2
Dimensions maximales de la chambre à vide (FxGxH)	mm	520x450x220
Dimensions verticales maximales de la chambre à vide (V1/V2xV5xV3)	mm	89/75x450x220
Espace de chambre à vide utilisable (N)	mm	463
Profondeur de la cuve (L) (L2)	mm	110/150
Volume de la chambre à vide		51 Lt
Volume de la chambre verticale d'aspiration		7 Lt
Puissance nominale		W 1200 (BUSCH)
Tension/Fréquence/Phases nominales	V/Hz	220-240V/50-60Hz/1Ph+N+PE
Cordon d'alimentation et fiche		2m + IEC/Schuko 3m / CEE
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	580x698x1030
Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1)	mm	1450
Distance entre supports (DxE)	mm	-
Poids (avec étagères)	kg	98
Niveau sonore	dB(A)	<70
Température de fonctionnement (min-max)	°C	12-40

CORMINBOEUF WAAGEN BALANCES SA