



CARACTERISTIQUES



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 m<sup>3</sup>/h

CAPTEUR DE VIDE ABSOLU

- Pompe à vide rotative Busch lubrifiée à l'huile, vitesse nominale 25 m<sup>3</sup>/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 pâtisseries, 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 dénominaux 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 gauffrés ;
- 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 gauffrés ;
- 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.



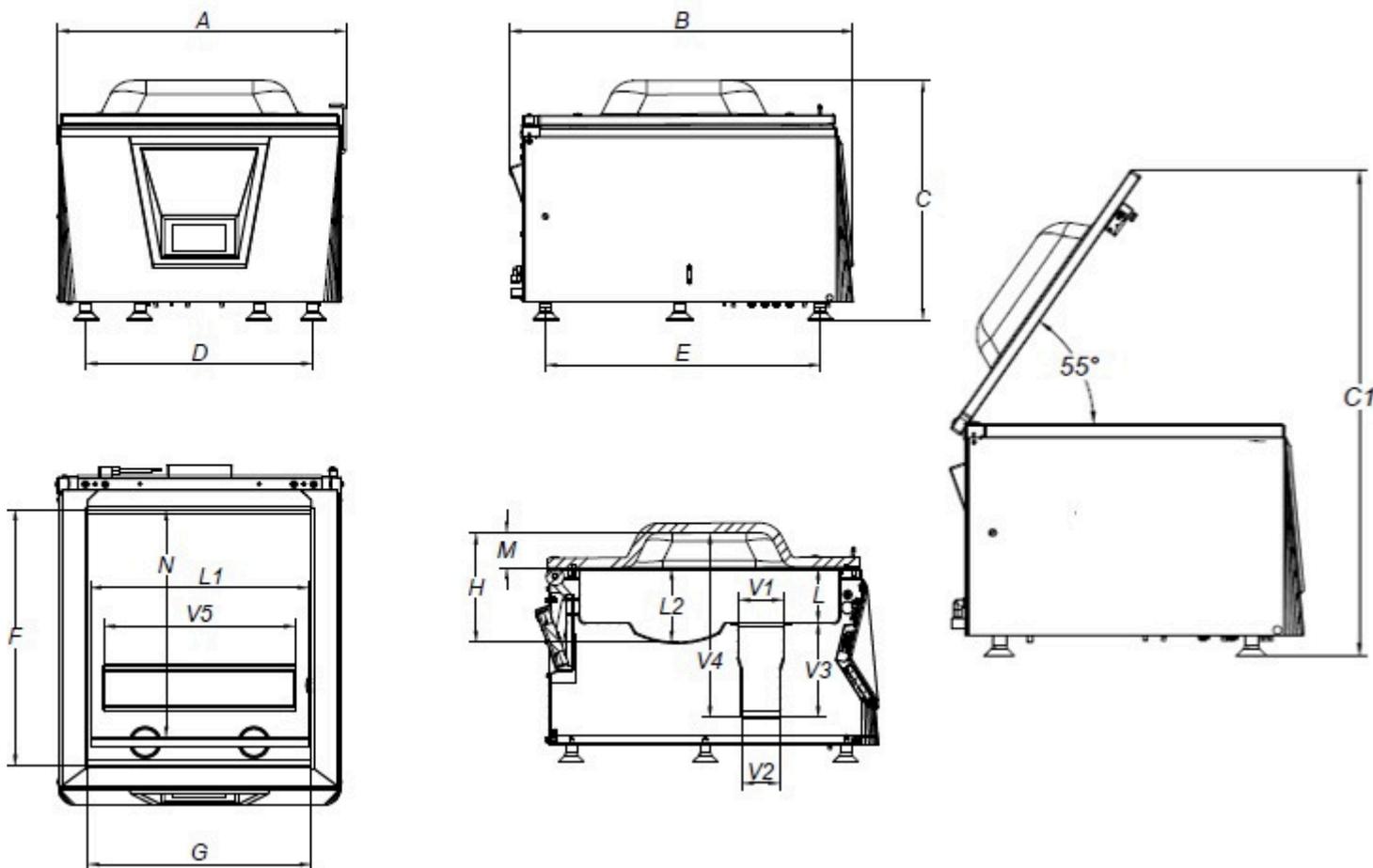
Trancheuses | Machines sous vide  
Aufschnittmaschinen | Vakuum Systeme

Route des Neigles 31, 1700 Fribourg

T. 026 402 61 51

info@corminboeufsa.ch

www.corminboeufsa.ch



## DONNÉES TECHNIQUES

Longueur de la barre d'étanchéité L1	mm 410
Capacité nominale de la pompe	m <sup>3</sup> /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
Volume de la chambre à vide	Lt 51
Volume de la chambre verticale d'aspiration	Lt 7
Puissance nominale	W1200 (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 580x690x485
Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1)	mm 902
Distance entre supports (DxE)	mm 456x553
Poids (avec étagères)	kg 98
Niveau sonore	dB(A) <70
Température de fonctionnement (min-max)	°C 12-40