

MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE À CHAMBRE

# VM 46

Les modèles de la série VM présentent des 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 (en option) permettent de multiples préparations et traitements alimentaires, ce qui en fait un outil de travail polyvalent et versatile, adapté au secteur des ateliers gastronomiques, de la boulangerie et de la boucherie.

BARRE D'ÉTANCHÉITÉ 456 MM

POMPE À VIDE 25 M<sup>3</sup>/H

CONTRÔLE CAPTEUR ABSOLU



3  
ANS DE  
GARANTIE

99,8 %

vide maximal réalisable (2 millibars)

25 m<sup>3</sup>/h

pompe de recirculation d'huile Busch

456 mm

barre d'étanchéité, démontable pour le nettoyage

## 01 · CARACTÉRISTIQUES

- ▶ Pompe Busch 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 456 mm (standard) ou barre d'étanchéité double de 456 mm (en option), avec double scellage. Facilement démontable pour le nettoyage
- ▶ 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
- ▶ 5 langues disponibles (IT, EN, FR, ES, DE, RU)
- ▶ 3 cycles prédéfinis pour récipients sous vide, 2 cycles prédéfinis génériques pour la conservation et la cuisson sous-vide
- ▶ 8 cycles modifiables par l'utilisateur avec des noms personnalisables
- ▶ Système de recherche de cycle basé sur des critères : Récent, Top dix et Préférés (jusqu'à 12 cycles attribuables à cette catégorie)
- ▶ Module Wi-Fi pour la connexion au cloud Orved

## 02 · UTILISATION & ENTRETIEN

- ▶ Cycle de déshumidification de la pompe à huile « H2Oout », 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
- ▶ Couvercle en PMMA de haute épaisseur avec des bords arrondis. Ouverture automatique en fin de cycle
- ▶ Système de ventilateur pour l'extraction de chaleur
- ▶ Accessoire « Easy » inclus pour le vide externe dans les sacs gaufrés

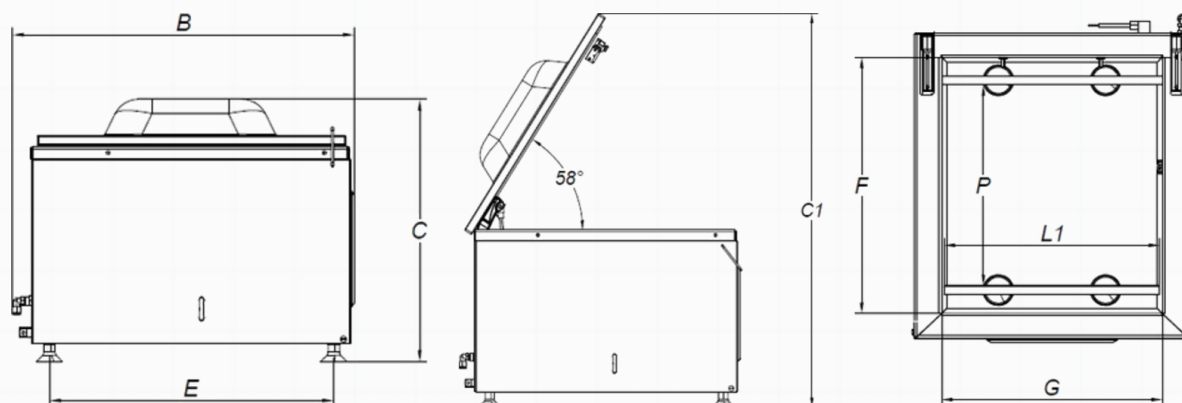
## ÉCRAN TACTILE TFT 5"

Le panneau de commande est protégé par du verre trempé résistant aux rayures, aux liquides, à l'humidité, à la saleté et à la poussière. Recherche de cycle par critères Récent, Top dix et Préférés, 8 cycles modifiables avec des noms personnalisables et module Wi-Fi pour la connexion au cloud Orved.



PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

### 03 · CROQUIS DIMENSIONNELS



Cotes en mm · couvercle ouvert à 58°

### 04 · DONNÉES TECHNIQUES

|                                        |                                  |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| Longueur du scellage L1                | 456 mm                           |
| Vitesse nominale de la pompe           | 25 m <sup>3</sup> /h             |
| Pression finale                        | 2 mbar                           |
| Taille de la chambre F×G×H             | 551 × 487 × 175 mm               |
| Espace utile de la chambre N           | 495 (438) mm                     |
| Profondeur de la chambre L             | 110 mm                           |
| Volume de la chambre                   | 47 L                             |
| Puissance                              | 1,2 kW                           |
| Tension / Fréquence / Phases           | 220-240 V / 50-60 Hz / 1 Ph+N+PE |
| Cordon d'alimentation et fiche         | 2 m + 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 A×B×C             | 612 × 700 × 500 mm               |
| Hauteur max. couvercle ouvert C1       | 916 mm                           |
| Distance entre supports D×E            | 510 × 540 mm                     |
| Niveau sonore                          | < 70 dB(A)                       |
| Température ambiante de fonctionnement | 12-40 °C                         |

### 05 · OPTIONS DISPONIBLES

- **GAZ+SOFTAIR** : alimentation en gaz inerte avec 2 buses par barre d'étanchéité et le système « Gasplus », permettant jusqu'à 90 % d'injection de gaz inerte pour les produits très sensibles à l'écrasement et rentrée d'air lente « Softair » incluse. 3 cycles prédéfinis avec injection de gaz inerte.
- **GAZ+SOFTAIR+CYCLES CHEF+DEGAS** : 15 cycles prédéfinis « Chef Ho.Re.Ca » pour la préparation et le traitement des aliments (nettoyage des crustacés, marinade, sauces, infusions, attendrissement de la viande, poisson, volaille, pâtes fraîches, pâtes fraîches farcies, poudres/épices, desserts moelleux, pizza/focaccia, sandwiches, pain/pâtons, sauces denses/purées), certains avec la fonction « répétabilité ». Comprend 5 cycles de désaération automatique modifiables, programmables jusqu'à 12 phases avec capacité d'injection de gaz.

### 06 · ACCESSOIRES (NON INCLUS)

- Chariot en acier inoxydable avec roues et étagère
- Plaque en acier inoxydable inclinée pour emballage liquide
- Récipients sous vide en acier inoxydable
- Kit aspiration vide externe

✓ Garantie 3 ans

✓ Installation et formation sur place

✓ SAV réactif dans toute la Suisse romande

Garantie valable pour autant que les services annuels soient effectués et que la machine soit utilisée conformément à sa destination.