

CARACTERISTIQUES



DESCRIPTION

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.

Pompe de recirculation d'huile Busch 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 456 mm (Standard) ou barre d'étanchéité double de 456 mm (En option), avec double scellage. Facilement démontable pour le nettoyage ;
 Chambre de vide horizontale AISI304 ;
 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) ;
 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) ;
 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 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 ;
 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 ;
 Filtres PE pour le placement du produit et l'accélération du cycle.



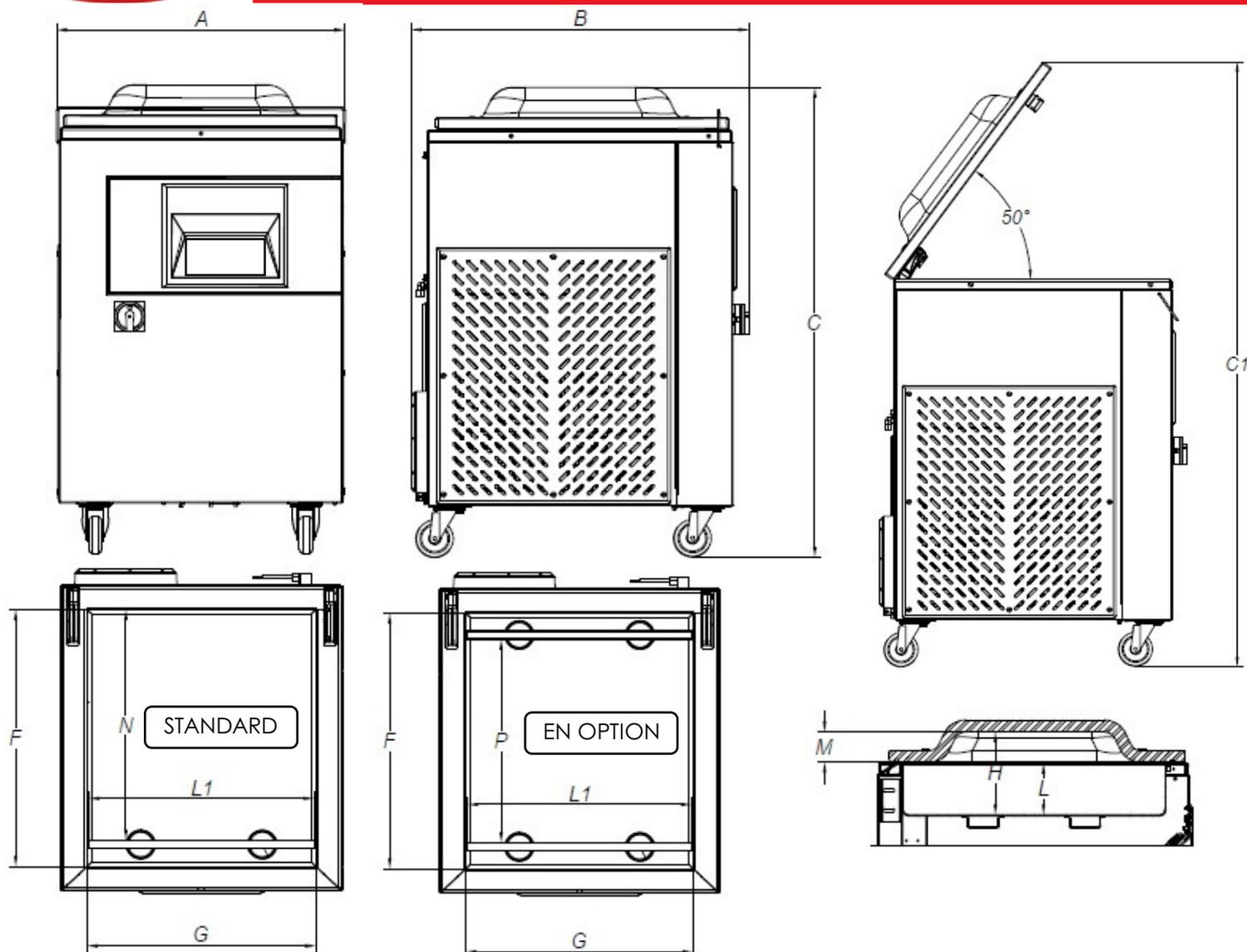
BARRE D'ÉTANCHÉITÉ 456 mm
 POMPE À VIDE 25 m³/h
 CONTRÔLE CAPTEUR ABSOLU

OPTIONS DISPONIBLES

- 1) BARRE DOUBLE SCELLAGE
- 2) DÉCOUPE SCELLAGE
- 3) POMPE DE RECIRCULATION D'HUILE 60 m³/h version 50HZ ou 50/60HZ
- 4) 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.
- 5) GAZ+SOFTAIR+CYCLES CHEF+DEGAS : 15 cycles prédéfinis « Chef Ho.Re.Ca » pour la préparation et le traitement des aliments, certains avec la fonction « répétabilité » (nettoyage des crustacés, marinade, sauces, infusions, attendrissement de la viande, poisson, volaille, pâtes fraîches, pâtes fraîches farcies, poudres/épices, desserts moelleux, pizza/focaccia, sandwichs, 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.

ACCESSOIRES (NON INCLUS)

- Sacs de rangement, de cuisson et « cook&chill » ; sacs gaufrés ;
- Étagère en acier inoxydable inclinée pour emballage liquide ;
- Récipients sous vide en acier inoxydable ;
- Kit aspiration vide externe ;



DONNÉES TECHNIQUES

Longueur du scellage L1	mm 456
Vitesse nominale de la pompe	m ³ /h25 (60 en option)
Pression finale	mbar2
Taille de la chambre FxGxH	mm 551x487x175
Espace utile de la chambre N (P)	mm495 (438)
Profondeur de la chambre L	mm110
Volume de la chambre	Lt 47
Puissance	kW1,2 (2,2)
Tension électrique/Fréquence/Phases	V/Hz 220-240V/50-60Hz/1Ph+N+PE (230-400V/50Hz 3P+N+PE 16A) (190-460V 50/60Hz 3P+N+PE 16A)
Cordon d'alimentation et fiche	2m + IEC/Schuko (3m/CEE)
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 612x720x1007
Hauteur maximale avec couvercle ouvert C1	mm 1430
Distance entre supports Dx E	mm /
Poids (avec étagères)	kg /
Niveau sonore	dB(A) <70
Température ambiante de fonctionnement (min-max)	°C 12-40