FICHE DONNÉES TECHNIQUES
MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE À CHAMBRE

VM 96H

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.

BARRE D'ÉTANCHÉITÉ 942 mm
POMPE À VIDE 100 m³/h
CONTRÔLE CAPTEUR ABSOLU

CARACTÉRISTIQUES

- Pompe de recirculation d'huile Busch 100 m³/h 50 Hz ;
- 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 942 mm (standard) ou barre d'étanchéité courte de 548 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.

OPTIONS DISPONIBLES

1) 2 BARRES D'ÉTANCHÉITÉ COURTE
2) DÉCOUPE SCELLAGE
3) POMPE DE RECIRCULATION D'HUILE 100 m³/h version 50/60 HZ
4) GAZ+SOFTAIR : alimentation en gaz inerte avec 6 buses par barre d'étanchéité (3 pour barre d'étanchéité courte) 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)

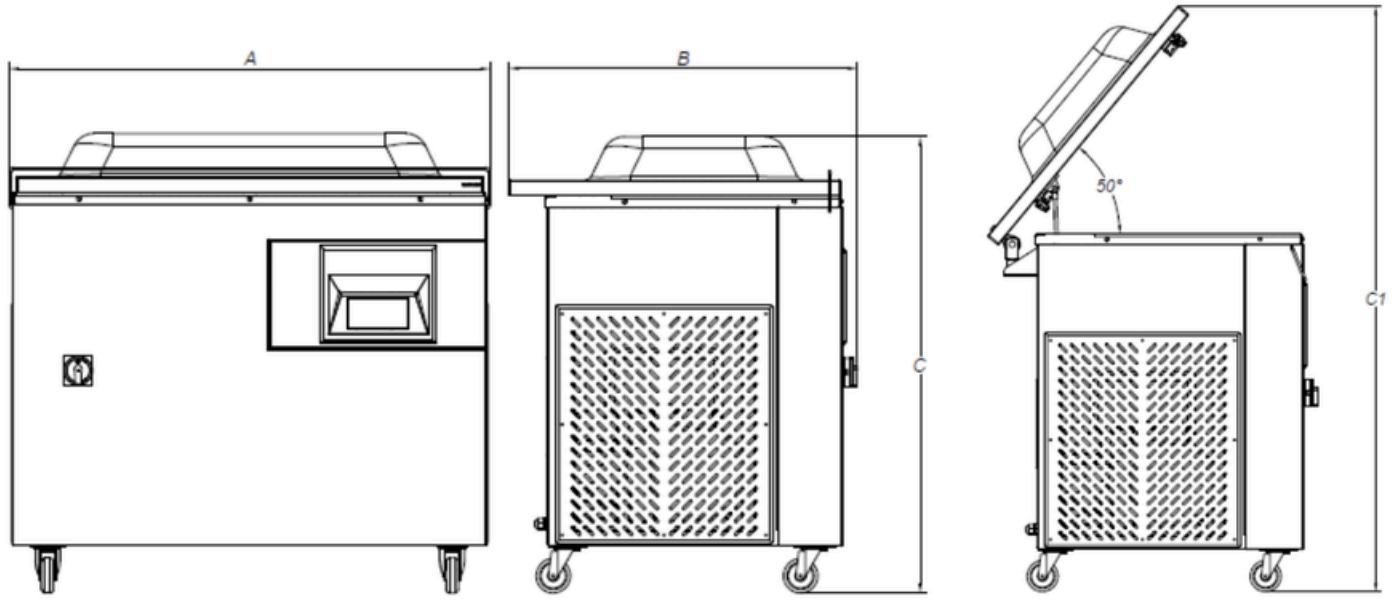
- Sacs de rangement, de cuisson et « cook&chill » ; sacs gaufrés ;
- Étagère en acier inoxydable inclinée pour emballage liquide ;
- Récipients sous vide en acier inoxydable ;
- Kit aspiration vide externe ;

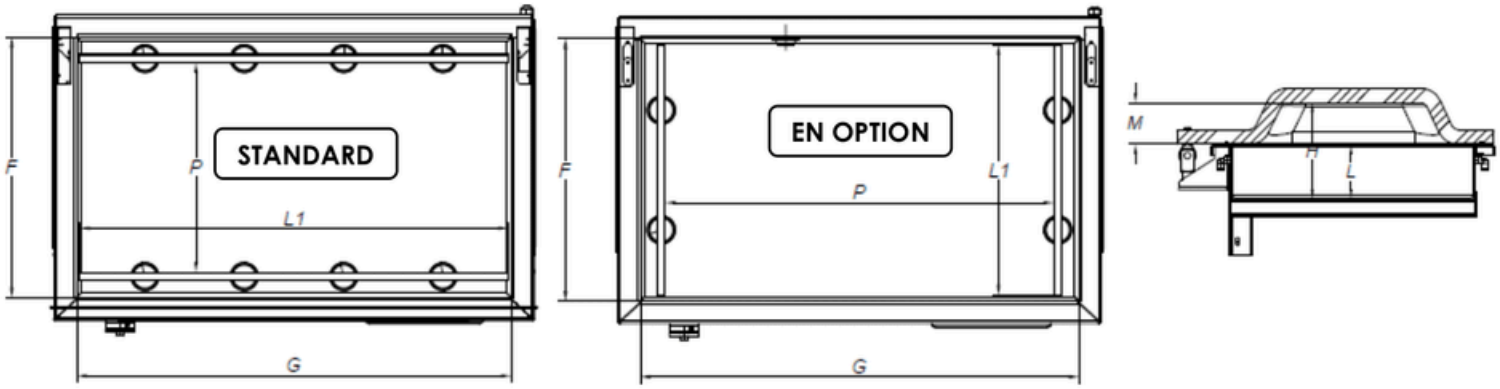
CORMINBOEUF
WAAGEN | BALANCES SA
Trancheuses | Machines sous vide
Aufschnittmaschinen | Vakuum Systeme
Route des Neigles 31, 1700 Fribourg
T. 026 402 61 51
info@corminboeufsa.ch
www.corminboeufsa.ch

FICHE DONNÉES TECHNIQUES

MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE À CHAMBRE

VM 96H





DONNÉES TECHNIQUES

Longueur du scellage **L1**	mm	942 (548)
Vitesse nominale de la pompe	m³/h	100
Pression finale	mbar	2
Taille de la chambre **FxGxH**	mm	585x980x230
Espace utile de la chambre **P**	mm	472 (868)
Profondeur de la chambre **L**	mm	130
Volume de la chambre	Lt	132
Puissance	kW	2,2-3,4
Tension électrique/Fréquence/Phases	V/Hz	230-400V/50Hz 3P+N+PE 16A 190-460V 50/60Hz 3P+N+PE 16A
Cordon d'alimentation et fiche		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	1100x804x1050
Hauteur maximale avec couvercle ouvert **C1**	mm	1500
Distance entre supports **DxE**	mm	/
Poids (avec étagères)	kg	260
Niveau sonore	dB(A)	<70
Température ambiante de fonctionnement (min-max)	°C	12-40

CORMINBOEUF WAAGEN | BALANCES SA