

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Machine sous-vide, cuve alum. 800x500xh235 mm .-100 m3/h écran LCD**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 910 x 740 x 1060

Puissance en kw: 3.5

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Longueur (mm): 910

Largeur (mm): 740

Hauteur(mm): 1060

 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,35

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Panneau de commande avec écran LCD (IVP: INTELLIGENT VACUUM PACKAGING), programme d'entretien et nettoyage de la pompe.</li> <li>◦ Pompe à vide capacité 100m3/h. (de type Busch)</li> <li>◦ Durée du cycle 15-40 secondes.</li> <li>◦ Couvercle en aluminium avec hublot de visualisation.</li> <li>◦ Dimensions de la chambre : 500x800xh235 mm (Longueur de soudure: 1 x 510mm et 1 x 760mm).</li> <li>◦ Hauteur de travail 900 mm</li> </ul>	Puissance (kW) 3,5
	Référence constructeur SC-124V/IVP
	Hauteur (mm) 1060
	Profondeur (mm) 740
	Largeur (mm) 740
	Type de branchement Triphasé
	Machine sous vide à : Sur roues
	Longueur barre de soudure 510 et 760
	Puissance totale (kW) 3,5
	Longueur 910
	Dimensions extérieures 910 x 740 x 1060
	voltage 400-230/3N 50Hz
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>◦ 2 barres de soudure</li> <li>◦ Soft air: mise à vide graduelle.</li> <li>◦ Sur demande: Sensor de contrôle des liquides, plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote", 3 barres de soudure, .....</li> <li>◦ Machine sous vide au design novateur, réalisé tout en acier inox AISI 304</li> <li>◦ Cuve interne emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.</li> <li>◦ Barre de soudure amovible.</li> <li>◦ Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.</li> <li>◦ Large écran LCD couleur haute résolution, permettant de visualiser toutes les étapes de la mise sous vide.</li> <li>◦ Programmation directement sur le clavier de la machine ou bien à partir d' un PC (Mémorisation de 20 recettes ou produits spécifiques), transfert des données par port USB</li></ul>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Le vide est g�er en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.</li> <li>◦ Possibilité d'attribuer un code utilisateur à chaque opérateur</li> <li>◦ Toutes les opérations sont gardées en mémoire dans la puce de la carte électronique et le "log book" d'utilisation peut être exporté sur PC, garantissant un contrôle HACCP et une gestion optimalis� des toutes les opérations de mise sous vide.</li> <li>◦ Châssis sur 4 roues pivotantes (2 avec freins)</li> <li>◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur</li></ul> <p>Machines sous vide les plus avancées du marché. Une technologie de pointe, performante pour la mise en oeuvre optimale de la " cuisine sous vide". Voici quelques atouts du panneau de commande I.V.P., avec un large écran couleur LCD: Fonction viande rouge pour éviter la perte d' exsudat (Liquide séreux). Fonction vide séquentiel spécialement développée pour les terrines, patt�s, mousses etc... très appréciée également. en pâtisserie et boulangerie Fonction marinade, spécialement développée pour permettre une infusion encore plus intense. "log book" des opérations de maintenance, détection automatique d' éventuels disfonctionnements. 6 langues préprogrammées (Fr, NI, De, It, En, Es, Ru,...). Nombreuses options et accessoires sur demande, imprimante pour étiquettes, injection gaz "Azote", sensor de contrôle des liquides, ....</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions en mm (L x P x H): 910 x 740 x 1060 Puissance en kw: 3.5 Voltage : 400-230/3N 50Hz Longueur (mm): 910 Largeur (mm): 740 Hauteur(mm): 1060 Volume: (m <sup>3</sup> ): 1,35 Branchement: Triphasé	