

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous vide, cuve inox 370x350xh150 mm. 16 m3/h écran TOUCH


Description	Caractéristiques						
<ul style="list-style-type: none"> • Panneau de commande TOUCH (I-VAC: Intelligent Vacuum), programme d'entretien et nettoyage de la pompe. • Pompe à vide capacité 16 m3/h. (de type Busch) • Durée du cycle 12-32 secondes. • Dimensions de la chambre : 370x350xh150 mm (Longueur de soudure: 345mm). • Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits, plaque inclinée pour produits liquides • Soft air: mise à vide graduelle. • Sur demande: système injection de gaz "azote» connexion extérieure pour bacs gastro, kit de maintenance et meuble sur roulettes..... • Machine sous vide au design innovateur • Large écran TOUCH, il suffit de choisir le produit ou l'image sur le panneau de commande et la machine active 	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>TA-85/IVAC</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>543 x 451 x 454</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	TA-85/IVAC	Dimensions extérieures (en mm)	543 x 451 x 454	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	TA-85/IVAC						
Dimensions extérieures (en mm)	543 x 451 x 454						
Garantie 1 an sur les pièces incluse							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ou désactive elle-même les bonnes fonctionnalités permettant de visualiser toutes les étapes de la mise sous vide.</p> <ul style="list-style-type: none">• Avec des dizaines de produits finis prédéfinis, elle permet à chacun et chacune de mettre parfaitement sous vide chaque produit.• Elle dispose de manière standard et totalement intégrée des fonctionnalités telles que le contrôle des liquides, la marinade et la mise sous vide séquentielle.• Soft air: permet de mettre sous vide des produits tranchants ou fragiles de façon optimale sans endommager le sachet sous vide ou le produit.• Contrôle par capteur de vide: Détecte le vide et arrête automatiquement le processus lorsque le pourcentage de vide préprogrammé est atteint.• Fonction viande rouge: De petites injections d'air interrompent le dégazage de la viande pendant la phase de soudage. Cela assure une plus longue conservation et prévient les bulles d'air et l'humidité dans l'emballage.• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur <p>PLUS:</p> <p>Quoi que vous vouliez mettre sous vide, cette machine est dotée de manière standard d'un éventail de programmes de mise sous vide prédéfinis qui permettent d'obtenir un produit emballé de manière optimale et professionnelle. Le logiciel innovant assure l'activation ou la désactivation des bonnes fonctions sur la machine. Vous pouvez aussi ajouter ou optimiser des programmes de mise sous vide, comme bon vous semble. Elle répond ainsi parfaitement à vos souhaits en matière d'emballage. Et ce, à chaque cycle. C'est ce qu'on peut appeler une mise sous vide intelligente.</p> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 543-Profondeur en mm : 451-Hauteur en mm : 454-Poids en KG : 67-Puissance électrique : 0.6	



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques