

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous-vide, cuve inox 350x370xh150 mm. -16 m3/h écran LCD


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 450 x 510 x 420

Puissance en kw: 1.1

Longueur (mm): 450

Largeur (mm): 510

Hauteur(mm): 420

 Volume: (m³): 0,2

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Panneau de commande avec écran LCD (IVP: INTELLIGENT VACUUM PACKAGING), programme d'entretien et nettoyage de la pompe. ◦ Pompe à vide capacité 16m3/h. (de type Busch) ◦ Durée du cycle 15-30 secondes.- Dimensions de la chambre : 350x370xh150 mm (Longueur de soudure: 350mm). ◦ Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits ◦ Soft air: mise à vide graduelle. ◦ Sur demande: Sensor de contrôle des liquides, plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote", ◦ Machine sous vide au design novateur, réalisé tout en acier inox AISI 304 ◦ Cuve interne emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite. 	Référence constructeur TA-85/IVP
	Type de branchement Monophasé
	Machine sous vide à : A cloche de table
	Longueur barre de soudure 350
	Capacité 16 m3/h
	Dimension chambre interne 350 x 370 x 150
	Puissance totale (kW) 1,1
	Dimensions extérieures (en mm) 450 x 510 x 420
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

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">◦ Barre de soudure amovible. - Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.◦ Couvercle bombé novateur (remonté automatique par vérins) d'une très haute transparence et incassable.◦ Large écran LCD couleur haute résolution, permettant de visualiser toutes les étapes de la mise sous vide.◦ 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◦ Le vide est gérer en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.◦ Possibilité d'attribuer un code utilisateur à chaque opérateur◦ 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 optimisé des toutes les opérations de mise sous vide.◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur <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, pattés, 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</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>de contrôle des liquides,</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 450 x 510 x 420 Puissance en kw: 1.1 Longueur (mm): 450 Largeur (mm): 510 Hauteur(mm): 420 Volume: (m³): 0,2 Branchement: Monophasé</p>	