

CARACTÉRISTIQUES

- Pompe à recirculation d'huile 25 m³/h Busch;
- Contrôle du niveau de vide au moyen d'un capteur de haute précision de type absolu qui ne nécessite pas d'étalonnage ;
- Vide maximal atteignable 99,8 % (2 millibars) ;
- Barre à souder de 410 mm, triple fonction : soudure simple, soudure double, soudure-coupe. Facilement démontable pour le nettoyage ;
- Réservoir horizontal AISI304 ;
- Injection de gaz inerte avec 2 buse et système « Gasplus » permettant d'atteindre des valeurs allant jusqu'à 90% de gaz inerte pour des produits extrêmement sensibles à l'écrasement et un retour d'air lent « Softair » en standard ;
- Panneau de commande avec écran tactile TFT de 5'', protégé par un verre trempé résistant aux rayures, aux liquides, à l'humidité, à la saleté et à la poussière ;
- 6 langues réglables (IT, EN, FR, ES, DE, RU)
- 10 cycles d'utilisateurs modifiables avec des noms personnalisables ;
- 21 cycles « Chef » pré-réglés pour la préparation et le traitement des aliments, dont certains avec fonction de « répétitivité », 3 cycles pré-réglés avec entrée de gaz inerte, 3 cycles pré-réglés pour les récipients sous vide, 2 cycles génériques pré-réglés pour la conservation et la cuisson sous-vide ; 5 cycles de désaération automatique modifiables et nommables sur 12 phases avec possibilité d'entrée de gaz ;
- Système de recherche des cycles en fonction des critères : Récents, Top Ten et Favoris (jusqu'à 12 cycles peuvent être affectés à cette catégorie) ;
- Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe « H2Out », avec des avertissements automatiques en cas de besoin de refroidissement du produit, d'exécution du cycle « H2OUT » ou de nécessité de vidange de l'huile ;
- Menu accessible à l'assistance technique pour le réglage des paramètres et la lecture de l'historique des cycles et des entretiens effectués ;
- Module Wi-Fi pour la connexion au cloud Orved ;
- Couvercle en PMMA bleu et épais, avec des bords arrondis. Ouverture automatique en fin de cycle ;
- Système d'abaissement du couvercle en position de repos au moyen du verrouillage latéral du couvercle ;
- Contre-barre détachable ;
- Système de ventilation pour l'extraction de la chaleur ;
- Accès facilité pour la maintenance par ouverture frontale du corps ;
- Accessoire « Easy » inclus pour la mise sous vide externe des sacs gaufrés ;
- 3 Tablettes en PE pour le positionnement du produit et l'accélération du cycle.

ACCESSOIRES (NON INCLUS)

- Sachets de conservation, de cuisson et « cook&chill » ; sachets gaufrés ;
- Chariot à roulettes et tablette en acier inoxydable ;
- Tablette inclinée en acier inoxydable pour le conditionnement des liquides ;
- Récipients sous vide en acier inoxydable et kit d'aspiration pour vide extérieur ;
- Barre à gaz et contre-barre personnalisable ;

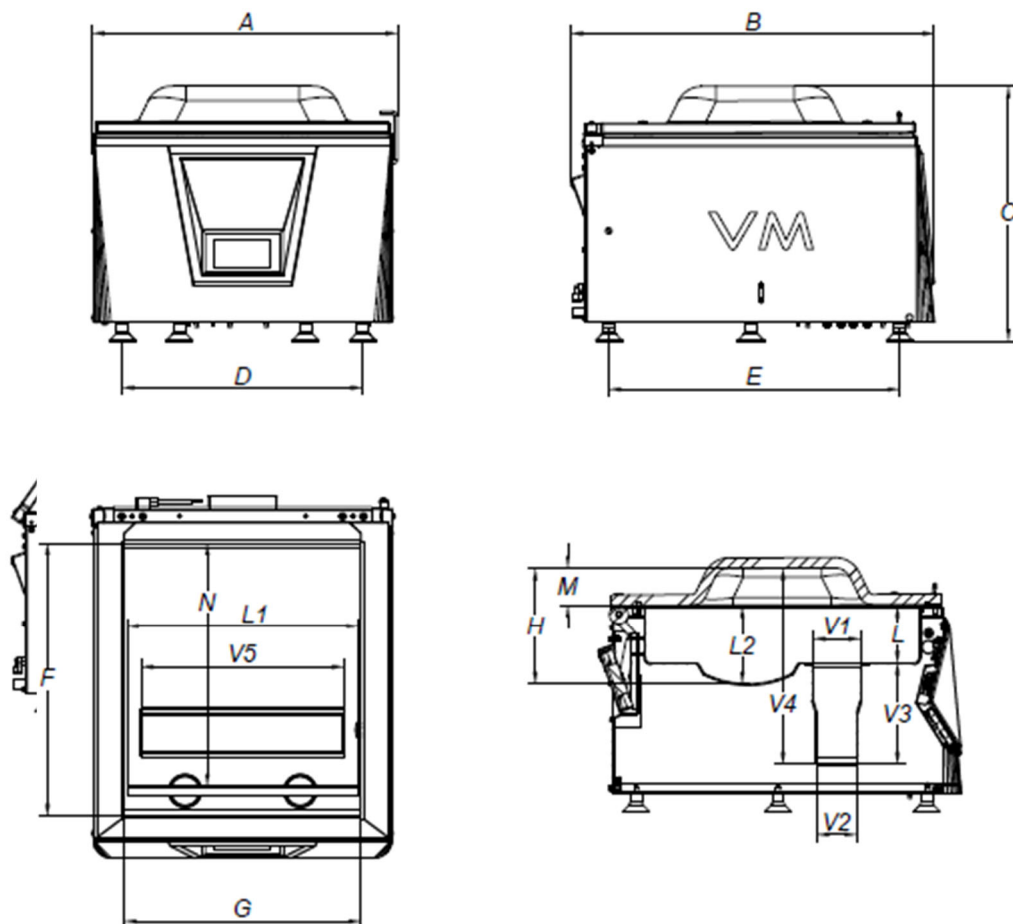


DESCRIPTION

Les modèles de la ligne VM Cuisson se distinguent par leur design d'avant-garde et les fonctions intelligentes de l'écran tactile TFT de 5'', qui transforment le concept de machine à emballer sous vide en « Processeur alimentaire » : les cycles « chef » et de désaération permettent de multiples préparations et traitements alimentaires, ce qui en fait un outil de travail polyvalent et multifonctionnel, adapté au secteur de la restauration.



BARRE À SOUDER 410mm
POMPE 25 m³/h
CAPTEUR DE VIDE ABSOLU



DONNÉES TECHNIQUES

Longueur de la barre à souder L1	mm	410
Débit nominal de la pompe	m³/h	25
Pression finale	mbar	2
Dimensions maximales de la chambre horizontale (F x G x H)	mm	520 x 450 x 220
Dimensions maximales de la chambre verticale (V1/V2 x V5)	mm	89/75 x 450 x 220
Espace utile de la chambre à vide (N)	mm	463
Profondeur du réservoir (L)	mm	110
Volume de la chambre horizontale	L	51
Volume de la chambre verticale	L	7
Puissance nominale	W	1200 (BUSCH)
Tension nominale/Fréquence/Phases	V/Hz	220-240V/50-60Hz/1Ph+N+PE
Câble d'alimentation et prise		2m + IEC/Schuko
Matériau du corps de la machine		Acier inox (AISI304)
Matériau du réservoir		Acier inox (AISI304)
Matériau du couvercle		PMMA (plexiglas)
Dimensions totales (A x B x C)	mm	580 x 690 x 485
Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1) (C1)	mm	902
Distances entre les appuis (D x E)	mm	456x553
Poids (avec tablettes)	kg	98
Bruit	dB(A)	<70
Température de fonctionnement (min-max)	°C	12-40