

Machine sous-vide, cuve alum. 500x520xh230 mm - 63 m3/h écran LCD

Référence SC-123V/IVP



- Panneau de commande avec écran LCD (IVP: INTELLIGENT VACUUM PACKAGING)
- Pompe à vide capacité 63m3/h. (de type Busch)
- Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en aluminium avec hublot de visualisation.
- Dimensions de la chambre : 500x520xh230 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm).
- Hauteur de travail 900 mm
- 2 barres de soudure .
- 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.
- Barre de soudure amovible.
- Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.
- 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 géré 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 optimisée des toutes les opérations de mise sous vide.
- Châssis sur 4 roues pivotantes (2 avec freins)
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur

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 dysfonctionnements. 6 langues préprogrammées (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru,....). Nombreuses options et accessoires sur demande, imprimante pour étiquettes, injection gaz "Azote", sensor de contrôle des liquides, ...

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 9,05

Ligne de produit: FLOOR LINE

Sous-famille: INTELLIGENT VACUUM PACK.

product_category_name: Diamond

product_range_name: Préparation Dynamique

product_subrange_name: Machines sous-vide

product_family_name: A' Cloche / sur meuble

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84224000

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 680 x 630 x 1060

kW: 2.5

Voltage: 400-230/3N 50Hz

Volume en m³: 1

Poids (en kg): 181

N° de page catalogue: 403-GOLD

Nombre d'accessoires: 13