

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous-vide, cuve inox 600x475xh200 mm. -63 m3/h écran LCD

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 680 x 630 x 1020

Puissance en kw : 2.5

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Largeur (mm) : 680

Profondeur (mm) : 630

Hauteur (mm) : 1020

 Volume (m³) : 0,8

Branchement : Triphasé

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Poids (Kg) : 181

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 63m3/h. (de type Busch) • Durée du cycle 15-40 secondes. • Couvercle transparent bombé, ouverture avec piston. • Dimensions de la chambre : 600x475xh200 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm). • Hauteur de travail 900 mm. • 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", 	Poids (en kg) 181
	Référence constructeur SC-120/IVP
	Type de branchement Triphasé
	Machine sous vide à : Sur roues
	Longueur barre de soudure 2 x 520 mm
	Capacité 63 m3/h
	Dimension chambre interne 600 x 475 x 200
	Puissance totale (kW) 2,5
	Dimensions extérieures (en mm) 680 x 630 x 1020
	Dotation Ecran LCD
	dimensions 680 x 630 x 1020
	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
<ul style="list-style-type: none">• 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 <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, pâtés, 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'</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 680 x 630 x 1020 Puissance en kw : 2.5 Voltage : 400-230/3N 50Hz Largeur (mm) : 680 Profondeur (mm) : 630 Hauteur (mm) : 1020 Volume (m³) : 0,8 Branchement : Triphasé Voltage : 400-230/3N 50Hz Poids (Kg) : 181</p>	