

## Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

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







### Caractéristiques techniques

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

Puissance en kw: 2.5 Voltage: 400-230/3N 50Hz Largeur (mm): 680 Profondeur (mm): 630 Hauteur (mm): 1060 Volume (m<sup>3</sup>): 1

Branchement: Triphasé Voltage: 400-230/3N 50Hz

Poids (Kg): 181

Description	Caractéristiques	
	Poids (en kg)	181
<ul> <li>Panneau de commande avec écran LCD (IVP: INTELLIGENT VACUUM PACKAGING)</li> </ul>	Référence constructeur	SC-123V/IVP
Pompe à vide capacité 63m3/h. (de type Busch)	Type de branchementTriphasé	
	Machine sous vide à : Sur roues	
Durée du cycle 15-40 secondes.	Longueur barre de	2 x 520 mm
Couvercle en aluminium avec hublot de visualisation.	soudure	
	Capacité	63 m3/h
<ul> <li>Dimensions de la chambre : 500x520xh230 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm).</li> </ul>	Dimension chambre interne	500 x 520 x 200
Hauteur de travail 900 mm	Puissance totale (kW)2,5	
• 2 barres de soudure .	Dimensions extérieures (en mm)	680 x 630 x 1060
Soft air : mise à vide graduelle.	Dotation	Ecran LCD
<ul> <li>Sur demande: Sensor de contrôle des liquides, plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote",</li> </ul>	dimensions	680 x 630 x 1060
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
• Machine sous vide au design novateur, réalisé tout en acier		



Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
inox AISI 304	
<ul> <li>Cuve interne emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.</li> </ul>	
Barre de soudure amovible.	
Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.	
<ul> <li>Large écran LCD couleur haute résolution, permettant de visualiser toutes les étapes de la mise sous vide.</li> </ul>	
<ul> <li>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</li> </ul>	
<ul> <li>Le vide est gérer en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.</li> </ul>	
<ul> <li>Possibilité d'attribuer un code utilisateur à chaque opérateur</li> </ul>	
<ul> <li>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 optimalisé des toutes les opérations de mise sous vide.</li> </ul>	
Châssis sur 4 roues pivotantes (2 avec freins)	
<ul> <li>Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur</li> </ul>	
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 etctrès 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	







# Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
demande, imprimante pour étiquettes, injection gaz "Azote", sensor de contrôle des liquides,	
Autres informations	
Dimensions en mm (L x P x H) : 680 x 630 x 1060	
Puissance en kw : 2.5	
Voltage: 400-230/3N 50Hz	
Largeur (mm): 680	
Profondeur (mm): 630	
Hauteur (mm): 1060	
Volume (m <sup>3</sup> ): 1	
Branchement : Triphasé	
Voltage: 400-230/3N 50Hz	
Poids (Kg): 181	