

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous-vide, cuve inox 420x460xh180 mm. -21 m3/h écran LCD

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 480 x 610 x 440

Puissance en kw : 1.6

Largeur (mm) : 480

Profondeur (mm) : 610

Hauteur (mm) : 440

 Volume (m³) : 0,27

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50-60Hz

Poids (Kg) : 67

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 21m3/h. (de type Busch) • Durée du cycle 15-40 secondes. • Dimensions de la chambre : 420x460xh180 mm (Longueur de soudure: 420mm). • 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", 2 barres de soudure, • Machine sous vide au design novateur, réalisé tout en acier inox AISI 304 • Cuve interne emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, 	Poids (en kg) 67	
	Référence constructeur TA-90B/IVP	
	Type de branchement Monophasé	
	Puissance totale (kW) 1,6	
	dimensions 480 x 610 x 440	
	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
<p>entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.</p> <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 de contrôle des liquides,</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 480 x 610 x 440 Puissance en kw : 1.6 Largeur (mm) : 480 Profondeur (mm) : 610 Hauteur (mm) : 440 Volume (m³) : 0,27 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50-60Hz Poids (Kg) : 67</p>	