

HEAVY DUTY

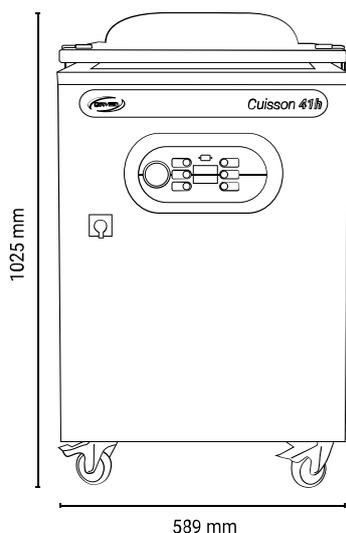
# Cuisson 41h

Machine d'emballage sous vide à double chambre, entièrement en acier inoxydable, équipée d'un réservoir vertical, brevetée et caractérisée par la technologie innovante 'Power-steel' pour un vide parfait.

Panneau de commande numérique, étanche, avec 36 programmes, dont des programmes exclusifs pré-réglés (FTY), des programmes de désaération (SDI) et des programmes Vases conçus pour le Chef le plus exigeant. Dates, cycle de déshumidification de la pompe H2Out, système de création de vide externe avec accessoire Easy, pompe à vide 25 mc/h et nouvelle barre de soudure amovible, longueur 415 mm.



## Caractéristiques techniques



### PEUT CONDITIONNER

Liquides

Solides

Déliçats

### IDÉALE POUR

restaurants, hôtels, restauration, pâtisseries et boucheries, fromageries, laboratoires alimentaires

**CARROSSERIE**  
Acier inoxydable

**POMPE À VIDE**  
25mc/h

**NIVEAU DE VIDE MAXIMUM**  
2 mbar

**DIMENSIONS**  
589x602x1025h mm

**DIMENSIONS CHAMBRE À VIDE**  
448x440x200h + 190h mm  
(camera verticale)

**POIDS**  
105 Kg

**TENSION**  
220-240V / 50-60Hz - 1600W

**DIMENSIONS MAXIMUM SACHET**  
400 x 500 mm

**BARRE DE SOUDURE**  
415 mm

**INSTALLATION**  
sur roues

## Détails



Chambre à vide verticale



Vide gazeux



Panneau numérique

## Équipements fournis



Panneau numérique



Bright 30



Cycles utilisateur



Cycle du chef



double dateur



H2OUT



Easy à utiliser



Sous vide Gas (ATM)



Double résistance



Système sensoriel



Contre-barre amovible

### SUR DEMANDE



Réipients à buses



WI-FI module

## Programmes smart



Mariner



Nettoyage des moules et des palourdes



Sauces



Sauces denses



Solides et plombages



Lavage de gaz pâtissier



Socles de pâtisserie



Bases pour crème glacée



Viandes



Poulet



Poisson



Pâtes fraîches



Produits de boulangerie



Légumes



Desserts



Poudres et épices

