

Idea 32 hi-line

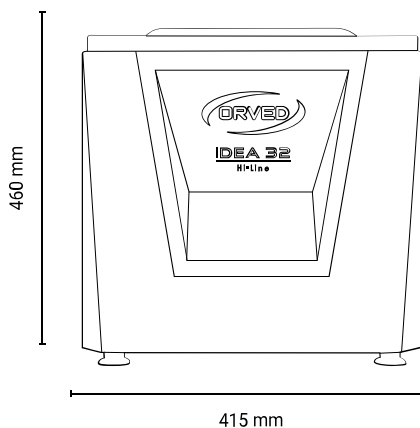
Idea Hi-Line wurde entwickelt, um Lebensmittel unter den besten Bedingungen zu konservieren, ihren Geschmack zu verbessern und intelligente Prozesse durchzuführen, die in einer normalen Atmosphäre nicht möglich wären. Sie können Ihr Essen mit konsistenten Ergebnissen und reduzierten Kosten zubereiten, Zeit bei der Zubereitung sparen und das Essen zu jeder Tageszeit in wenigen Sekunden bereithalten, ohne dass Ihre Kunden warten müssen.

Die erste Vakuumkammermaschine mit einer innovativen 5-Zoll-Smart-Touch-Oberfläche, mit der Sie mit einem Tastendruck ein Chef-Programm auswählen oder Ihre benutzerdefinierten Parameter einstellen können.

Die Leistung liegt in Ihren Händen: Stellen Sie unbegrenzt ein, wählen Sie das Vakuum, das Sie bevorzugen, der Rest wird von Idea Hi-Line erledigt.



Technische Daten



KANN VERPACKEN

Flüssigkeiten

Feststoffe

Empfindliche Lebensmittel

GEHÄUSE
Edelstahl

VAKUUMPUMPE
10mc/h / 12mc/h

ABMESSUNGEN
415x603x460h mm

**ABMESSUNGEN DER
VAKUUMKAMMER**
429x338x195h mm

GEWICHT
46,5 kg

SPANNUNG
220-240V / 50-60Hz - 700W

**MAX.
BEUTELABMESSUNGEN**
300 x 400 mm

SCHWEISSLEISTE
315 mm

INSTALLATION
Theke

Details



Smart-Touch 5''



Vakuüm - GAS



Widerstandsfähige Kammer

Ausstattungen



Gasvakuum (MAP)



Einfaches externes
Vakuum



Pumpenentfeuchtung



Kochprogramme



Softair



Vakuümschlauch
für Behälter



Absolutvakuum sensor



Entgasungszyklus



Touch Panel

Smart-Programme



Saucen



Muscheln
reinigen



Pulver und
Gewürze



Marinieren



Infusion



Fleisch zart
machen



Gebäckbase
n



Eisböden

