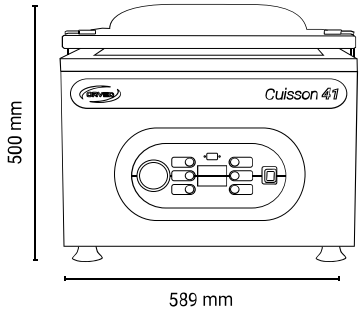
HEAVY DUTY

Cuisson 41

Machine automatique d'emballage sous vide de table, entièrement en acier inoxydable, équipée d'un réservoir vertical breveté et caractérisée par la technologie innovante " Power-steel " pour un vide parfait.

Panneau de commande numérique, étanche, avec 36 programmes, dont des programmes exclusifs préréglés (FTY), des programmes de désaération (SDI) et des programmes vases, conçus pour les chefs les plus exigeants. Dates, cycle de déshumidification de la pompe H2Out, système de création de vide externe avec accessoire Easy, pompe à vide 25 mc/h et barre de soudure amovible nouveau concept, longueur 415 mm.

Caractéristiques techniques



PEUT CONDITIONNER

Liquides	Solides	Délicats

IDÉALE POUR

restaurants, hôtels, traiteurs, pâtisseries, boucheries, fromageries, laboratoires alimentaires

CARROSSERIE
Acier inoxydable

POMPE À VIDE
25mc/h

NIVEAU DE VIDE MAXIMUM
2 mbar

DIMENSIONS
589x587x500h mm

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

POIDS
85 kg

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

DIMENSIONS MAXIMUM SACHET
400x500 mm

BARRE DE SOUDURE
415 mm

INSTALLATION
banc

Détails

Chambre à vide verticale

Vide gazeux

Panneau numérique

Équipements fournis

- **Panneau numérique**
- **Contre-barre amovible**
- **Bright 30**
- **Cycles utilisateur**
- **Cycle du chef**
- **H2OUT**
- **Easy à utiliser**
- **Sous vide Gas (ATM)**
- **Double résistance**
- **Système sensoriel**
- **double dateur**

SUR DEMANDE

- **Récipients à buses**
- **WI-FI module**

Programmes smart

- Viandes
- Bases pour crème glacée
- Socles de pâtisserie
- Mariner
- Nettoyage des moules et des palourdes
- Sauces
- Poudres et épices
- Desserts
- Légumes
- Produits de boulangerie
- Pâtes fraîches
- Poisson
- Poulet
- Lavage de gaz pâtissier
- Solides et plombages
- Sauces denses