

CARACTÉRISTIQUES

DESCRIPTION

Les modèles de la ligne CUISSON attirent l'attention pour leur design de pointe et les fonctions intelligentes de l'écran tactile TFT de 5", qui transforme le concept de machine d'emballage sous vide en un « robot alimentaire » : le « chef » et les cycles de dégazage permettent de multiples préparations et traitements alimentaires, ce qui en fait un outil de travail polyvalent et versatile, adapté au secteur restaurant gastronomique ;



**BARRE D'ÉTANCHÉITÉ DOUBLE
2X630MM**

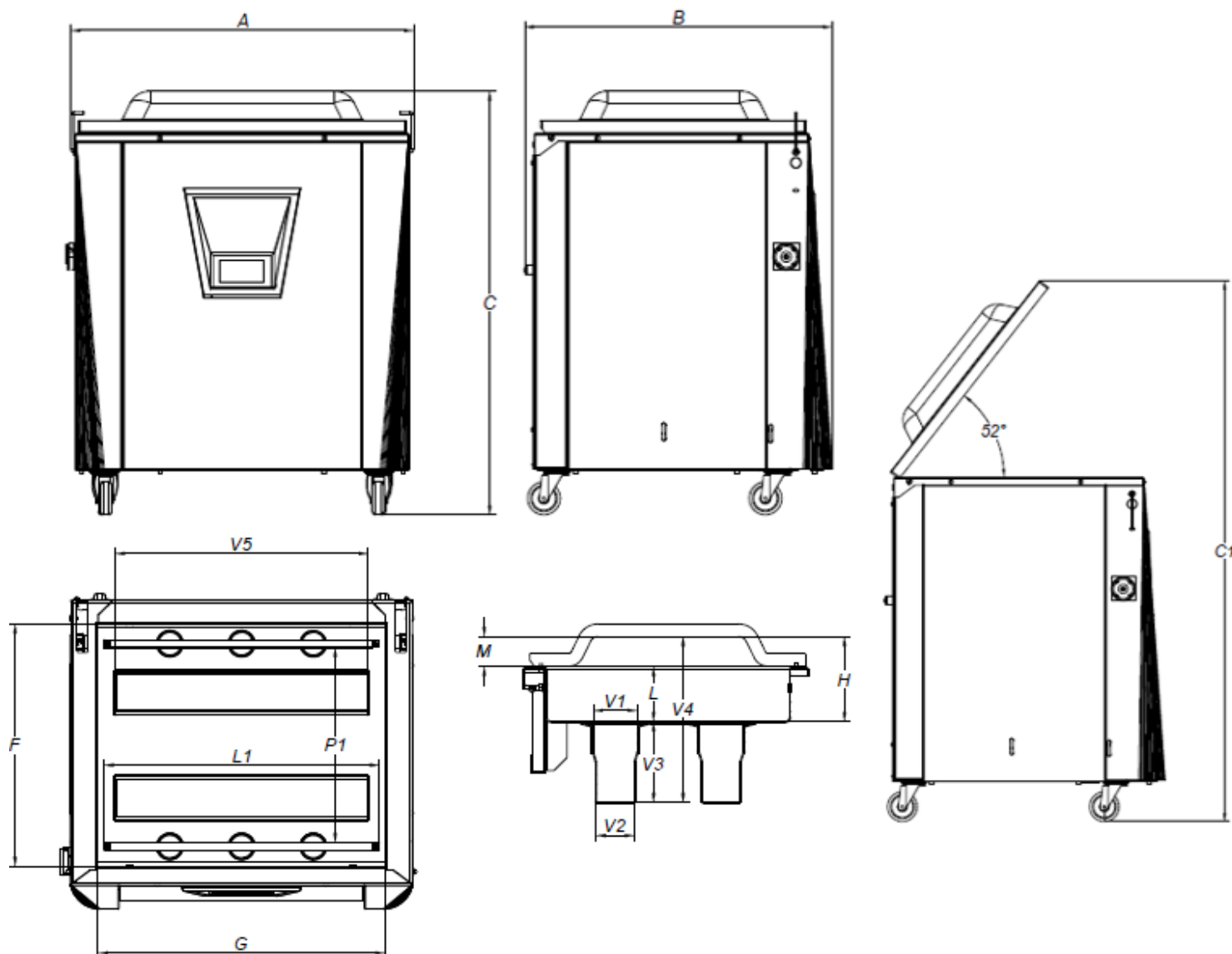
POMPE 100 m³/h

CAPTEUR DE VIDE ABSOLU

- Pompe à vide rotative Busch lubrifiée à l'huile, vitesse nominale 100 m³/h 50 Hz (standard) ;
- Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de type absolu de haute précision, qui ne nécessite pas d'étalonnage ;
- Vide maximal réalisable 99,8 % (2 millibars) ;
- Barre d'étanchéité double de 630 mm, triple fonction scellage simple, double scellage, découpe scellage. Facilement démontable pour le nettoyage ;
- Réservoir horizontal AISI304 ;
- Barre d'alimentation en gaz inerte amovible avec 4 buses et système "Gasplus", permettant d'utiliser jusqu'à 90 % de gaz inerte pour les produits extrêmement sensibles à l'écrasement, et retour d'air lent "Softair" en standard ;
- Panneau de commande avec écran tactile TFT de 5", protégé par du verre trempé résistant aux rayures, résistant aux liquides, à l'humidité, à la saleté et à la poussière ;
- 6 langues disponibles (IT, EN, FR, ES, DE, RU) ;
- 8 cycles modifiables par l'utilisateur avec des noms personnalisables ;
- 18 cycles prédéfinis « Chef Gourmet » pour le traitement et l'emballage des aliments, certains d'entre eux bénéficient de la fonction de « répétabilité » (nettoyage des crustacés, marinade, sauces, infusions, attendrissement de la viande, bases de crème glacée pasteurisées, poisson, poulet, pâtes fraîches farcies, pâtes fraîches, crèmes pâtisseries, poudres/épices, gâteaux mous, pizza/focaccia, tartines/sandwichs, crèmes en sacs, pain/pâtons, sauces denses et velouté), 3 cycles prédéfinis avec injection de gaz inerte, 3 cycles prédéfinis pour les récipients sous vide, 2 cycles prédéfinis génériques pour la conservation et la cuisson sous vide ; 5 cycles de dégazage automatique éditables et dénommables sur 10 phases avec possibilité d'injection de gaz ;
- Système de recherche de cycle selon des critères : Récent, Top dix et Préférés (jusqu'à 12 cycles attribuables à cette catégorie) ;
- Cycle de déshumidification de la pompe à huile « H2Out », avec alertes automatiques pour : nécessité de refroidissement du produit, exécution du cycle « H2OUT », ou besoin de changer l'huile ;
- Menu accessible au support technique pour le réglage des paramètres et la lecture de l'historique des cycles et de la maintenance effectuée ;
- Module Wi-Fi pour la connexion au cloud Orved ;
- Couvercle en PMMA de haute épaisseur bleuâtre, avec des bords arrondis. Ouverture automatique en fin de cycle ;
- Système d'abaissement du couvercle en position de repos à travers le verrouillage du couvercle latéral ;
- Contre-barre détachable ;
- Système de ventilateur pour l'extraction de chaleur ;
- Accès facile pour la maintenance à travers l'ouverture avant du boîtier ;
- Étagères en PE pour le placement de produits et l'accélération du cycle.

ACCESSOIRES (NON INCLUS)

- Sacs de rangement, de cuisson et « cook&chill » ; sacs gaufrés ;
- Étagère inclinée en acier inoxydable pour emballage liquide ;
- Récipients sous vide en acier inoxydable ;
- Kit d'aspiration sous vide externe ;
- Filtre à poudre ;
- Poignée ergonomique pour abaisser le couvercle ;
- Barre d'injection de gaz et contre-barre disponibles dans une configuration standard différente ;



DONNÉES TECHNIQUES

Longueur de la barre d'étanchéité L1	mm	630
Capacité nominale de la pompe	m ³ /h	100
Pression finale	mbar	2
Dimensions maximales de la chambre à vide (FxGxH)	mm	575x680x200
Dimensions verticales maximales de la chambre à vide (V1/V2xV5xV3)	mm	104/90x600x190
Espace chambre à vide utilisable (P1) 2B	mm	462
Profondeur de la cuve (L) (L2)	mm	130/192
Volume de la chambre à vide	Lt	78
Volume de la chambre verticale d'aspiration	Lt	11
Puissance nominale	kW	2,2-3,4
Tension/Fréquence/Phases nominales	V/Hz	230-400V/50Hz 3P+N+PE 16A 190-460V 50/60Hz 3P+N+PE 16A
Cordon d'alimentation et fiche		3m/CEE
Matériau du corps de la machine		Acier inoxydable (AISI304)
Matériau de la cuve		Acier inoxydable (AISI304)
Matériau du couvercle		PMMA (plexiglas)
Empreinte maximale (AxBxC)	mm	833x755x1030
Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1)	mm	1460
Distance entre supports (DxE)	mm	-
Poids (avec étagères)	kg	250
Niveau sonore	dB(A)	<70
Température de fonctionnement (min-max)	°C	12-40