

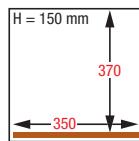


TA-85/IVP

mm : 450x510xh420

kW : 1,1

4 258,00 EUR



67 0,2

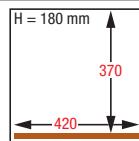
SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

TA-90/IVP

mm : 480x515xh440

kW : 1,6

4 988,00 EUR



72 0,23

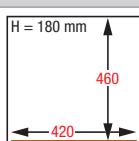
SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

TA-90B/IVP

mm : 480x610xh440

kW : 1,6

5 001,00 EUR



67 0,27

SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

(FR) Machines sous-vide, de table IVP

- Machine sous vide au design novateur, réalisé tout en acier inox AISI 304.
- Cuve interne avec angles largement rayonnés, entretien aisément garantissant une hygiène parfaite. Couvercle 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 géré 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 optimisée des toutes les opérations de mise sous vide.

(NL) Vacummachines, tafel modellen IVP

- Vacuümmachine met innovatief design, volledig in roestvrij staal AISI 304.
- Binnenkuip met afgeronde hoeken, voor eenvoudig onderhoud en een perfecte hygiëne. Innovatief deksel (gaat automatisch omhoog met cilinders), heel transparant en onbreekbaar.
- Groot LCD-kleurenscherm met hoge resolutie waarop u de verschillende stappen van het vacuümproces kan opvolgen. Rechtstreekse programmatie op het klavier van de machine of vanop een PC (memoriseren van 20 specifieke producten of recepten), overdracht van gegevens via een USB-poort.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of in mbar met behulp van de geïntegreerde vacuümsensor. U loopt dus niet langer het risico dat het product niet volledig vacuüm wordt getrokken. Het is mogelijk om elke gebruiker een gebruikerscode toe te wijzen.
- Alle bewerkingen worden bewaard in het geheugen op de chip van de elektronische kaart, en het logboek kan worden geladen naar een PC. Zo kan een HACCP-controle worden uitgevoerd en is een optimaal beheer van alle vacuümbewerkingen mogelijk.

(DE) Vakuum-Maschinen, Tischmodelle IVP

- Vakummashine mit innovativem Design, komplett aus Edelstahl AISI 304.
- Internenschale mit abgerundeten Ecken, einfache Wartung, für perfekte Hygiene. Innovativer Deckel (er wird über einen Zylinder automatisch gehoben) von sehr transparent und extrem bruchfest.
- Großes, hochauflösendes Farb-LCD-Display, mit Anzeige aller Schritte des Vakuumperfahrens. Programmierung direkt auf der Tastatur der Maschine oder vom PC aus (Speicherung von 20 Rezepten oder Produkten), Datenübertragung über USB-Port. Das Vakuum wird dank des eingebauten Vakuumensors in % oder mbar verwaltet, es besteht keine Gefahr eines versehentlich unvollständigen Vakuums. Jeder Bediener kann einen Benutzercode erhalten.
- Alle Operationen werden im Chip der elektronischen Karte gespeichert und das "Logbuch" der Benutzung kann auf einen PC exportiert werden, was eine HACCP-Kontrolle und eine optimierte Verwaltung aller Vakuumvorgänge gewährleistet.

VACUUM

(FR) L'emballage sous-vide consiste à aspirer l'air contenu dans un sachet ou dans un récipient quelconque afin de protéger les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène, les aliments sont conservés de manière naturelle et gardent plus longtemps leur fraîcheur.

(NL) Vacuümverpakking bestaat uit het wegzuigen van de lucht in een zak of recipiënt om voedsel te beschermen tegen de schadelijke effecten van zuurstof, voedsel wordt op natuurlijke wijze bewaard en behoudt zijn versheid langer.

(DE) Vakuum-Verpackung bedeutet die Luft aus einer Tüte oder einem Behälter zu saugen, um die Nahrung vor schädlichen Auswirkungen von Sauerstoff zu schützen. Darüber hinaus werden Lebensmittel auf eine natürliche Art erhalten und behalten ihre Frische für eine längere Zeit.

