




	TA-85/IVP	TA-90/IVP	TA-90B/IVP
Frame in stainless steel	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓	✓	✓
High transparent cover	✓	✓	✓
IVP: Intelligent vacuum packaging	✓	✓	✓
LCD Display/Programmable/20 receipts	✓	✓	✓
Sensor Control	✓	✓	✓
Double Welding	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓
Pump vacuum m3/h	16	21	21
Quantity of joint trims	2	2	2

Options		TA-85/IVP	TA-90/IVP	TA-90B/IVP
LIQ	Liquid sensor	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR
IDG	Gas injection system	341,00 EUR	341,00 EUR	341,00 EUR
2BS	2 sealing bars		499,00 EUR	499,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	79,00 EUR	92,00 EUR	92,00 EUR
TSC	Trennseal	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR



IMP/LX **827,00 EUR**



- FR Imprimante thermique direct - ZEBRA
- NL Printer thermisch direct - ZEBRA
- DE Thermodrucker Direct - Zebra

VCM/ND **840,00 EUR**

mm : 483x606xh673

- FR Meuble inox pour machine sous-vide, sur roues, démontable
- NL R.V.S. steun kast voor vacuüm machine, op wielen, verwijderbaar
- DE Unterbau aus Edelstahl für Vakuum-Maschine auf Rädern, abnehmbar



34 0,16

PLUS



FR Machines sous vide les plus avancées du marché. Une technologie de pointe, performante pour la mise en oeuvre optimale de la "cuisine sous vide". Voici quelques atouts du panneau de commande I.V.P., avec un large écran couleur LCD: - Fonction viande rouge pour éviter la perte d'exsudat (Liquide séreux). - Fonction vide séquentiel spécialement développée pour les terrines, pâtés, mousses etc... très appréciée également en pâtisserie et boulangerie - Fonction marinade, spécialement développée pour permettre une infusion encore plus intense. - "log book" des opérations de maintenance, détection automatique d'éventuels dysfonctionnements. - 6 langues préprogrammées (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru,...) - Nombreuses options sur demande, imprimante pour étiquettes, injection gaz "Azote", sensor de contrôle des liquides,

NL De meest geavanceerde vacuüm machines op de markt. Geavanceerde, krachtige technologie voor een optimaal gebruik van de "vacuümkeuken". Hier zijn enkele van de voordelen van het I.V.P.-bedieningspaneel, met een groot LCD-kleurendisplay: - Functie van rood vlees om verlies van exsudaat (sereuze vloeistof) te voorkomen. - Sequentiële vacuümfunctie speciaal ontwikkeld voor terrines, pastetjes, mousses enz.... ook zeer populair in banketbakkerijen en bakkerijen. - Marinade functie, speciaal ontwikkeld om een nog intensere infusie mogelijk te maken. - Logboek van onderhoudswerkzaamheden, automatische detectie van mogelijke storingen. - 6 voorgeprogrammeerde talen (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru,...) - Vele opties op aanvraag, labelprinter, gasinjectie "Stikstof", vloeibare controlesensor,...

DE Die fortschrittlichsten Vakuummaschinen auf dem Markt. Modernste, leistungsstarke Technik für die optimale Nutzung der "Vakuumküche". Hier sind einige der Vorteile des I.V.P. Bedienfeldes mit großem LCD-Farbdisplay: - Rote Fleischfunktion zur Vermeidung von Exsudatverlust. - Sequenzielle Vakuumfunktion, speziell entwickelt für Terrinen, Pasteten, Schäume usw..... auch sehr beliebt in der Backwarenindustrie - Marinadenfunktion, speziell entwickelt, um eine noch intensivere Infusion zu ermöglichen. - "Logbuch" der Wartungsarbeiten, automatische Erkennung möglicher Fehlfunktionen. 6 vorprogrammierte Sprachen (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru,...) - Viele Optionen auf Anfrage, Etikettendrucker, Gasinjektion "Stickstoff", Flüssigkeitssensor,...