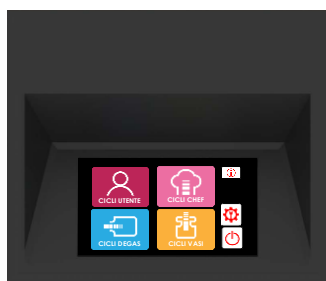




### DESCRIZIONE

I modelli della linea NOVA catturano l'attenzione per il design all'avanguardia e le funzioni intelligenti del touchscreen TFT da 5", che trasformano il concetto di confezionatrice sottovuoto in "Food processor": i cicli "chef" e di disaerazione consentono molteplici preparazioni e trattamenti degli alimenti, che ne fanno uno strumento di lavoro versatile e multiuso, adatto al settore della ristorazione.



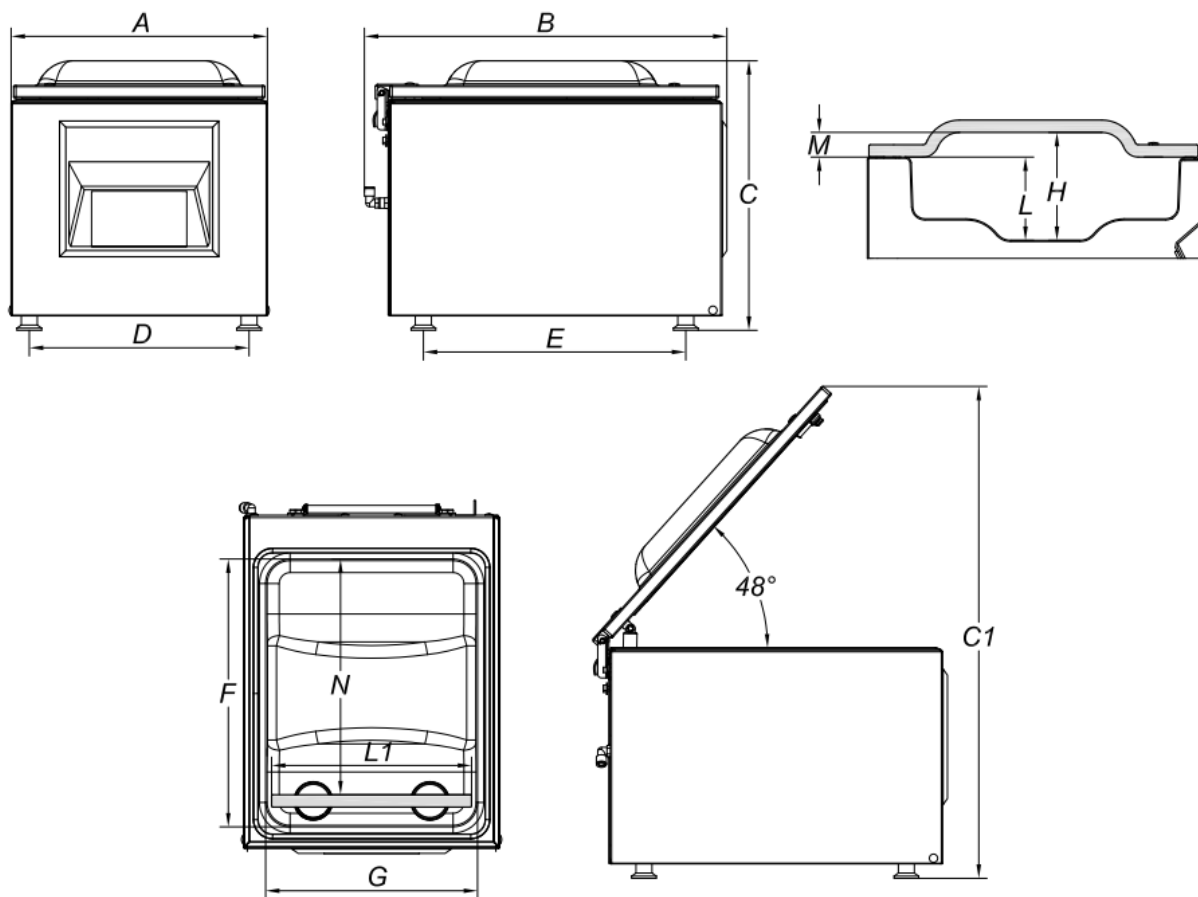
BARRA SALDANTE 310mm  
POMPA 12 m³/h

### CARATTERISTICHE

- Pompa DVP a ricircolo d'olio 12 m³/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore di tipo assoluto di elevata precisione, che non richiede calibrazione;
- Vuoto massimo raggiungibile 99,8% (2 millibar);
- Barra saldante da 310 mm facilmente estraibile per la pulizia;
- Vasca in acciaio inossidabile a spessore costante, brillante, facilmente pulibile ed igienizzabile essendo priva di spigoli e ricettacoli;
- Pannello comandi con touch screen TFT da 5", protetto da vetro temperato antigraffio, resistente a liquidi, umidità, sporco e polvere;
- Immissione di gas inerte con 2 ugelli e sistema "Gasplus", che permette di raggiungere valori fino al 90% di gas inerte per prodotti estremamente sensibili allo schiacciamento e rientro aria lento "Softair" di serie;
- 4 "Cicli chef" preimpostati per la preparazione ed il trattamento degli alimenti alcuni dei quali con la funzione "ripetibilità" (polveri e spezie, osmosi in busta, osmosi in contenitore, liquidi e salse), 3 cicli preimpostati con immissione di gas inerte, 3 cicli preimpostati per contenitori sottovuoto, 2 cicli preimpostati generici per conservazione e cottura sous-vide; 5 cicli di disaerazione automatica editabili e nominabili su 8 fasi con possibilità immissione gas;
- Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa "H2Out";
- Avviso di necessità di cambio olio, azzerabile;
- Schede elettroniche di comando e di potenza protette da umidità e sporco da coperchi in materiale plastico ignifugo;
- Menù accessibile all'assistenza tecnica per regolazione parametri;
- Coperchio in PMMA trasparente ad elevato spessore, con bordi arrotondati. Apertura automatica a fine ciclo;
- Sistema di abbassamento del coperchio in posizione di riposo mediante blocco coperchio;
- Accesso per la manutenzione facilitato mediante apertura della carcassa;
- Ripiani PE per posizionamento del prodotto e velocizzazione ciclo;
- Accessorio incluso "Easy" per vuoto esterno in buste goffrate;
- Accessorio incluso "Easy" per vuoto esterno in buste goffrate;

### ACCESSORI (NON INCLUSI)

- Buste conservazione, cottura e "cook&chill"; buste goffrate;
- Ripiano inclinato inox per confezionamento liquidi;
- Contenitori sottovuoto in acciaio inossidabile e kit aspirazione;
- Carrello con ruote e ripiano in acciaio inossidabile;



## DATI TECNICI

|  |       |                               |
|--|-------|-------------------------------|
| Lunghezza barra saldante <b>L1</b>             | mm    | 310                           |
| Portata nominale pompa                         | m³/h  | 12                            |
| Pressione finale                               | mbar  | 2                             |
| Dimensioni massime camera a vuoto <b>FxGxH</b> | mm    | 434X343X175                   |
| Spazio utile camera a vuoto <b>N (P)</b>       | mm    | 382                           |
| Profondità vasca <b>L</b>                      | mm    | 133                           |
| Volume camera a vuoto                          | Lt    | 22,6                          |
| Potenza nominale                               | kW    | 0,7                           |
| Tensione nominale/Frequenza/Fasi               | V/Hz  | 220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE |
| Cavo alimentazione e spina                     |       | 3m + IEC / Schuko             |
| Materiale corpo macchina                       |       | Acciaio inox (AISI304)        |
| Materiale vasca                                |       | Acciaio inox (AISI304)        |
| Materiale del coperchio                        |       | PMMA (plexiglas)              |
| Ingombro massimo <b>AxBxC</b>                  | mm    | 415x587x437                   |
| Altezza massima con coperchio aperto <b>C1</b> | mm    | 798                           |
| Distanze tra gli appoggi <b>DxE</b>            | mm    | 356x425                       |
| Peso (con ripiani)                             | kg    | 44                            |
| Rumorosità                                     | dB(A) | 62                            |
| Temperatura d'impiego (min-max)                | °C    | 12-40                         |