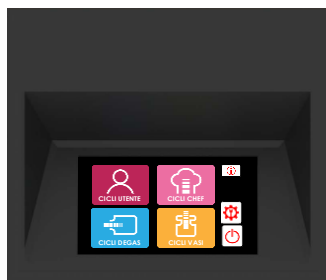




DESCRIZIONE

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.



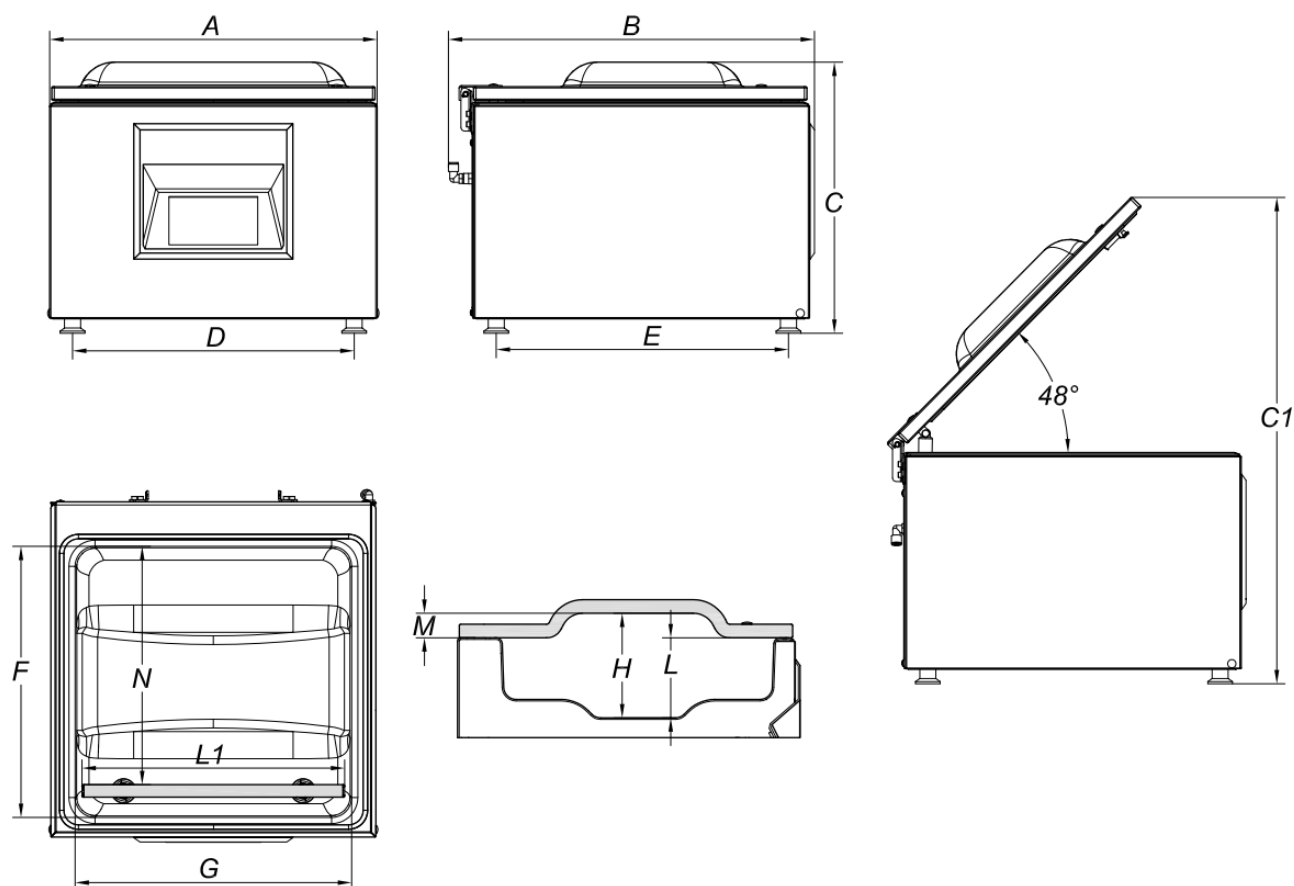
BARRA SALDANTE 410mm
POMPA 20 m³/h

CARATTERISTICHE

- Pompa DVP a ricircolo d'olio 20 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 410 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 1 ugello 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.

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 L1	mm	410
Portata nominale pompa	m³/h	20
Pressione finale	mbar	2
Dimensioni massime camera a vuoto FxGxH	mm	440X448X170
Spazio utile camera a vuoto N	mm	387
Profondità vasca L	mm	130
Volume camera a vuoto	Lt	29,5
Potenza nominale	kW	0,9
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 AxBxC	mm	535x598x436
Altezza massima con coperchio aperto C1	mm	830
Distanze tra gli appoggi DxE	mm	474x457
Peso (con ripiani)	kg	64
Rumorosità	dB(A)	64
Temperatura d'impiego (min-max)	°C	12-40