



DESCRIPCIÓN

El modelo "31" de la línea I-SHOP. llama la atención por su diseño de vanguardia. La facilidad de uso y la versatilidad lo convierten en una herramienta de trabajo en todas las cocinas profesionales. Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI304, destaca por su panel de control digital con sensor de vacío absoluto, inyección de gas inerte y ciclo "Degas" manual. De fácil mantenimiento por la apertura frontal del cuerpo de la máquina. Gracias a las superficies redondeadas de su cámara de vacío, es de muy fácil limpieza.



BARRA DE SELLADO 310mm
BOMBA DE VACÍO 12 m³/h
SENSOR DE VACÍO
ABSOLUTO

CARACTERÍSTICAS

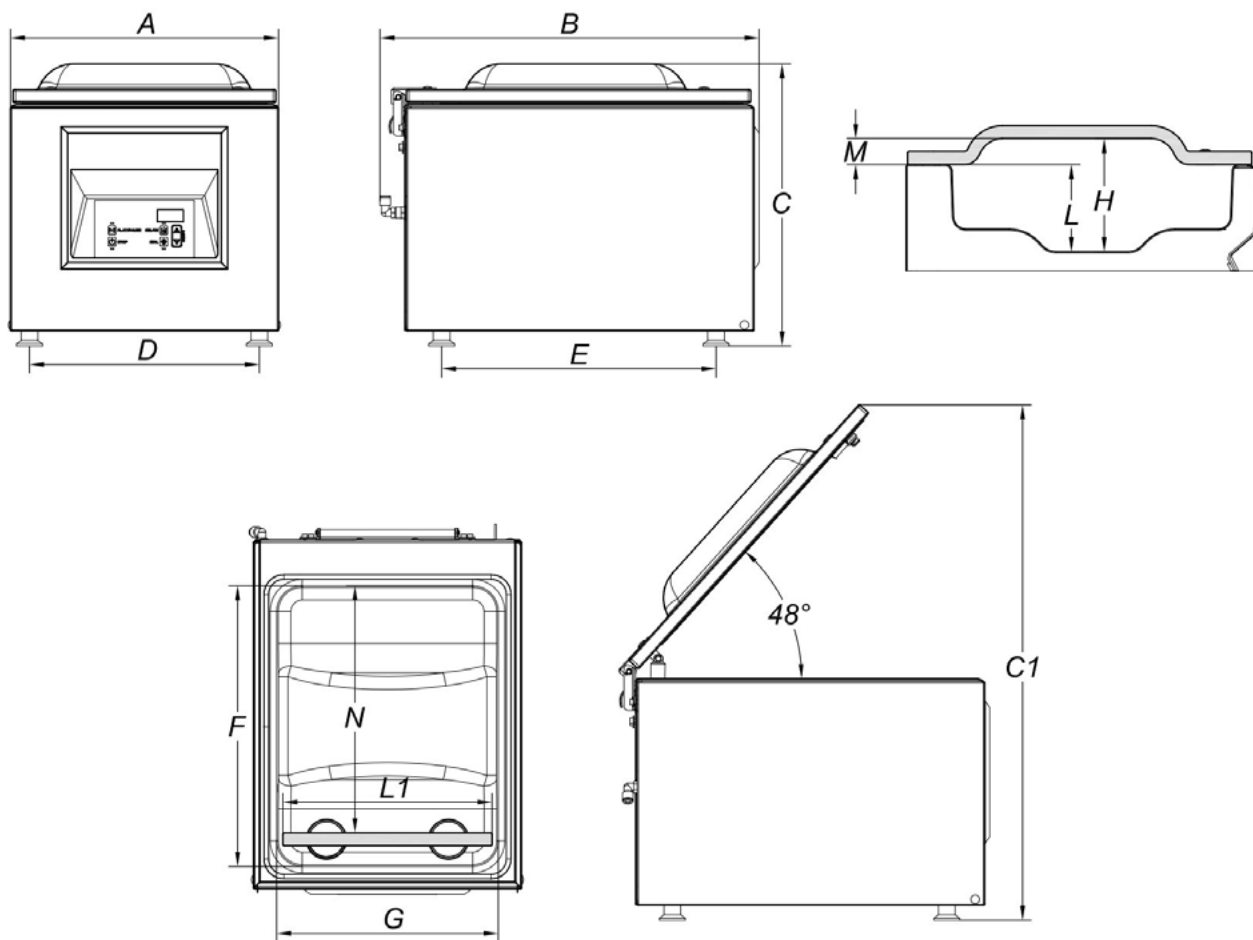
- Bomba de vacío de paletas rotativas lubricada con aceite, potencia nominal 12 m³/h; Bomba Busch 10 m³/h a pedido;
- Control de nivel de vacío a través de un sensor de vacío de tipo absoluto de alta precisión, que no requiere calibración;
- Vacío máximo 99,8% (2 milibares);
- Barra de sellado de 310 mm, fácilmente extraíble para su limpieza;
- Cámara de vacío de acero inoxidable pulido hidro-formado con espesor constante, fácil de limpiar y libre de bordes y rincones;
- Inyección de gas inerte estándar con 2 boquillas de inyección con sistema "Gasplus", que permite alcanzar valores de hasta el 90% de gas inerte para productos extremadamente sensibles a aplastarse;
- Panel de control impermeable, resistente a líquidos, humedad, suciedad y polvo;
- 10 programas de usuario editables;
- 1 ciclo para envasar recipientes al vacío;
- 1 ciclo de "chef" de desaireación (Degas) manual;
- Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba "H2Out";
- Alarma de cambio de aceite reiniciable;
- Menú accesible a la asistencia técnica para el ajuste de parámetros;
- Tapa de PMMA azul de alto espesor con bordes pulidos y redondeados; se abre automáticamente al final del ciclo;
- Sistema de descenso de la tapa al final del trabajo en la posición de reposo mediante la liberación del resorte de gas trasero, lo que permite liberar la tensión en el amortiguador de gas y en la tapa;
- Acceso para un fácil mantenimiento a través de la apertura frontal de la carcasa;
- Accesorio estándar "Easy" para aspiración externa en bolsas gofradas;
- 2 placas de llenado de PE para ajustar el producto y acelerar el ciclo.

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

- Bolsas para almacenamiento, cocción y "cook & chill"; bolsas gofradas;
- Carro de acero inoxidable con ruedas y estante;
- Cuña de acero inoxidable para el envasado de líquidos;
- Contenedores de vacío de acero inoxidable y kit de succión



PROYECTO	FECHA	APROBADO
ARTICULO	CANT.	



DATOS TÉCNICOS

Largo de soldadura L1	mm	310
Capacidad nominal bomba	m ³ /h	12 (DVP) / 10 (BUSCH)
Presión final	mbar	2
Tamaño De La Cámara (FxGxH)	mm	434x343x195
Espacio útil de la cámara (N)	mm	380
Profundidad del tanque (L)	mm	135
Volumen de la cámara	Lt	19
Potencia nominal	W	700 (DVP) / 600 (BUSCH)
Alimentación eléctrica/Frecuencia/Fases	V/Hz	220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Cable de alimentación y enchufe eléctrico		2m + IEC / Schuko
Electricidad nominal	A	3,04 (DVP) / 2,6 (BUSCH)
Estructura		Acero inoxidable (AISI304)
Material del tanque		Acero inoxidable hidroformado (AISI304)
Material de la tapa		PMMA (plexiglas)
Huella máxima (AxBxC)	mm	415x603x460
Altura máxima con tapa abierta (C1)	mm	789
Distancia entre apoyos (DxE)	mm	356x425
Peso con estantes	kg	46,3
Nivel de ruido	dB(A)	62
Condiciones ambientales: temp (min-max)	°C	12-40