

**CARATTERISTICHE**

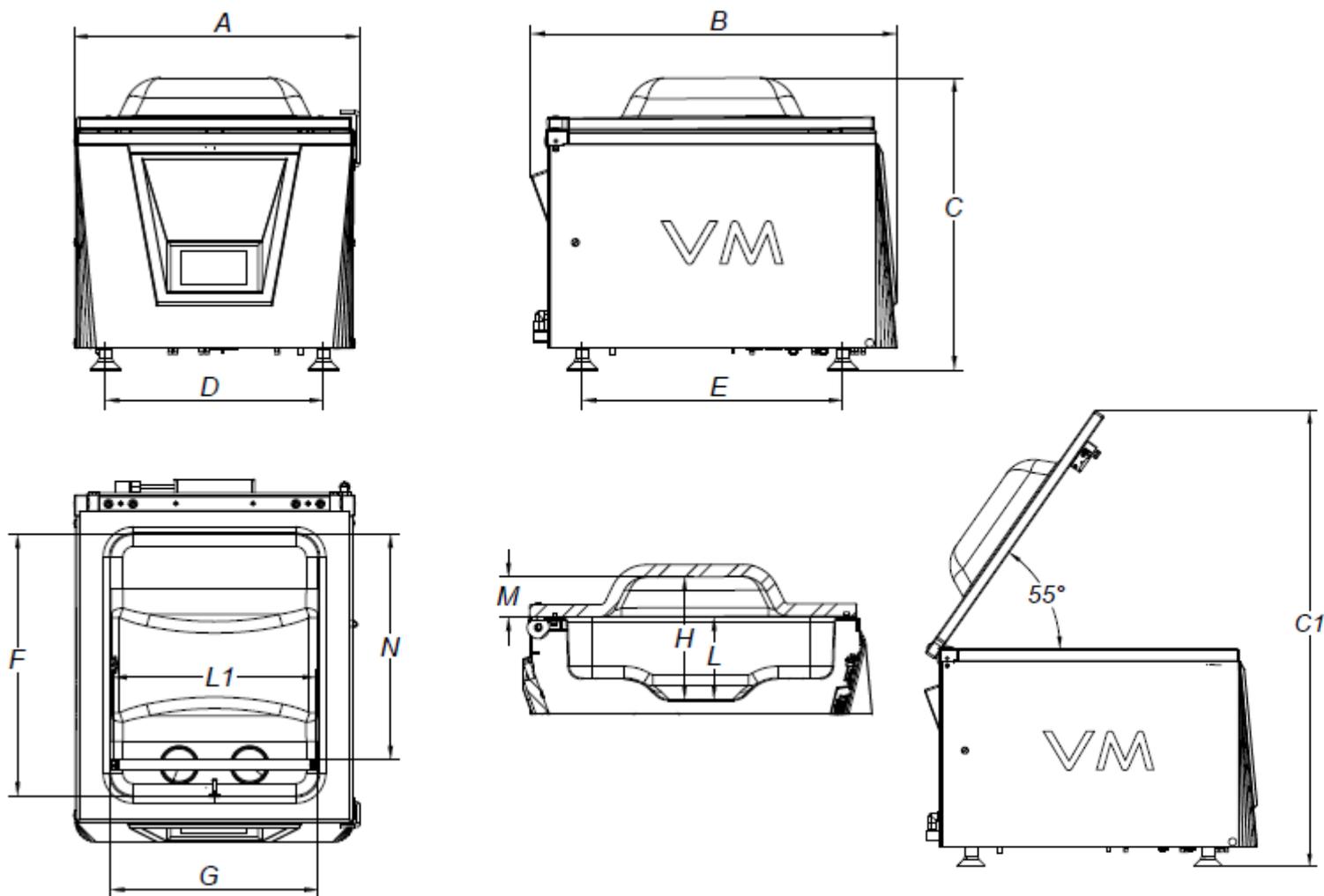
- Pompa Busch a ricircolo d'olio 16 m³/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore di tipo assoluto di elevata precisione, che non richiede calibrazione;
- Vuoto massimo raggiungibile 99,8% (2 millibar);
- Barra saldante da 310 mm, tripla funzione saldatura singola, doppia saldatura, saldatura-taglio. Facilmente estraibile per la pulizia;
- Vasca orizzontale AISI304;
- 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;
- Pannello comandi con touch screen TFT da 5", protetto da vetro temperato antigraffio, resistente a liquidi, umidità, sporco e polvere;
- 6 lingue selezionabili (IT, EN, FR, ES, DE, RU)
- 10 cicli utente editabili con nomi personalizzabili;
- 18 cicli "Chef" preimpostati per la preparazione ed il trattamento degli alimenti alcuni dei quali con la funzione "ripetibilità", 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 10 fasi con possibilità immissione gas;
- Sistema di ricerca cicli secondo i criteri: Recenti, Top ten e Preferiti (fino a 12 cicli assegnabili a questa categoria);
- Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa "H2Out", con avvisi automatici per: necessità di raffreddamento prodotto, esecuzione ciclo "H2OUT" o necessità di cambio olio;
- Menù accessibile all'assistenza tecnica per regolazione parametri e lettura dello storico dei cicli e manutenzioni effettuate;
- Modulo Wi-Fi per connessione al cloud Orved;
- Coperchio in PMMA azzurrato ad elevato spessore, con bordi arrotondati. Apertura automatica a fine ciclo;
- Sistema di abbassamento del coperchio in posizione di riposo mediante blocco coperchio laterale;
- Controbarra sganciabile;
- Sistema di ventole per estrazione calore;
- Accesso per la manutenzione facilitato mediante apertura della carcassa;
- Accessorio incluso "Easy" per vuoto esterno in buste goffrate;
- Ripiani PE per posizionamento del prodotto e velocizzazione ciclo.

DESCRIZIONE

I modelli della linea VM 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 16 m³/h****SENSORE VUOTO ASSOLUTO****ACCESSORI (NON INCLUSI)**

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


DATI TECNICI

Lunghezza barra saldante L1	mm	310
Portata nominale pompa	m ³ /h	16
Pressione finale	mbar	2
Dimensioni massime camera a vuoto (FxGxH)	mm	430x340x200
Spazio utile camera a vuoto (N)	mm	370
Profondità vasca (L)	mm	135
Volume camera a vuoto	Lt	29
Potenza nominale	W	900 (BUSCH)
Tensione nominale/Frequenza/Fasi	V/Hz	220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Cavo alimentazione e spina		2m + IEC / Schuko
Materiale corpo macchina		Acciaio inox (AISI304)
Materiale vasca		Acciaio inox idroformato (AISI304)
Materiale del coperchio		PMMA (plexiglas)
Ingombro massimo (AxBxC)	mm	467x596x480
Altezza massima con coperchio aperto (C1)	mm	684
Distanze tra gli appoggi (DxE)	mm	355x425
Peso (con ripiani)	kg	59,5
Rumorosità	dB(A)	<70
Temperatura d'impiego (min-max)	°C	12-40