

VACÍO CON CAMPANA

Idea 32 hi-line

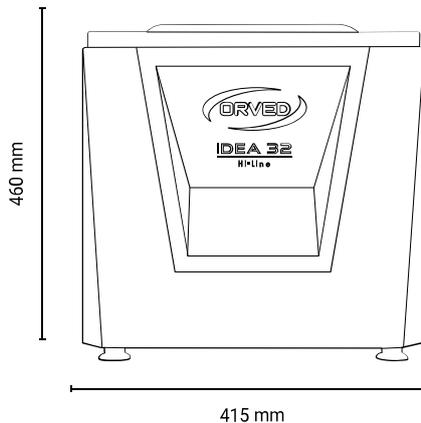
Idea Hi-Line se ha diseñado para conservar los alimentos en las mejores condiciones, mejorar su sabor y realizar procesos inteligentes que no serían posibles en una atmósfera normal. Puede preparar su comida con resultados consistentes y costos reducidos, ahorrando tiempo en la preparación y tener la comida lista en unos segundos en cualquier momento del día con cero tiempo de espera para sus clientes.

La primera máquina de vacío con una innovadora interfaz táctil inteligente de 5", solo un toque para seleccionar un programa Chef o establecer sus parámetros personalizados.

El poder está en tus manos: establece sin límites, elige el vacío que prefieras, el resto lo hará Idea Hi-Line.



Especificaciones técnicas



PUEDE ENVASAR

Líquidos

Sólidos

Delicados

CARROCERÍA
Acero inoxidable

BOMBA DE VACÍO
10mc/h / 12mc/h

DIMENSIONES
415x603x460h mm

**DIMENSIONES DE LA
CÁMARA DE VACÍO**
429x338x195h mm

PESO
46,5 kg

TENSIÓN
220-240V / 50-60Hz - 700W

DIMENSIONES MÁX. BOLSA
300 x 400 mm

BARRA DE SELLADO
315 mm

INSTALACIÓN
mostrador

Detalles



Táctil inteligente 5"



Vacío con gas



Cámara resistente

Dotaciones



Gas (ATM)



Vacío externo con bolsa gofrada



Deshumidificación de bomba



Programas de chef



Soft Air



Vacío en contenedores



Sensor de vacío absolute



Programa de vacío por etapas



Panel táctil

Programas inteligentes



Salsas



Limpieza de mejillones y almejas



Polvos y especias



Marinar



Infusión



Ablandar la carne



Bases de pastelería



Bases de helado

