


CARATTERISTICHE

- Portata pompa vuoto a ricircolo d'olio da 106 m³/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore vuoto di elevata precisione; vuoto massimo raggiungibile 99,95% (0,5 mbar);
- Doppia barra saldante da 630mm o 530mm di serie;
- Vasca in acciaio inossidabile a spessore costante 2,5mm, con doppia vasca verticale integrata per il confezionamento di 17,5 litri (barre saldanti L=630mm) oppure 14,5 litri (barre saldanti L=530mm) di prodotti liquidi;
- Immissione gas inerte di serie con 4+4 (barre sald.L=630mm) o 3+3 (barre sald.L=530mm) ugelli;
- Pannello comandi digitale in acciaio inossidabile a tenuta stagna, con copertura di protezione della scheda di comando e del sensore vuoto e porta USB frontale per l'aggiornamento rapido del software;
- 20 programmi utente editabili con nomi personalizzabili e 5 lingue impostabili, 7 Cicli specifici per contenitori sottovuoto;
- 12 cicli preimpostati tipologia di alimenti specifici da conservare, preparare o trattare (cicli "chef");
- 9 cicli di disaerazione per la preparazione, trasformazione o conservazione di specifici alimenti solidi e liquidi (cicli "chef");
- 2 cicli preimpostati generici per conservazione e cottura sous vide;
- Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa "H2Out"; attivazione automatica della funzione "pompa sempre accesa" al primo avvio di ciclo;
- Avviso per cambio olio, azzerrabile, menù accessibile all'assistenza tecnica per regolazione parametri;
- Aggiornamento software via porta USB a tenuta stagna;
- Coperchio in PMMA azzurrato ad elevato spessore con cerniere pressofuse in lega zama cromata;
- Corpo macchina in acciaio inossidabile AISI304 con ruote piroettanti, di cui due con freno; scarico olio pompa facilmente accessibile;
- Barra portasilicone in alluminio sganciabile, che permette la facile pulizia ed igienizzazione della camera a vuoto (brevettato);
- Elevata pressione di saldatura (oltre 200kg con vuoto 100%);
- 19 ripiani in PE per il posizionamento prodotto e la velocizzazione del ciclo.

DESCRIZIONE

Realizzato in acciaio inossidabile AISI304, il modello 61 della linea Cuisson, oltre a distinguersi per l'elevato livello qualitativo e la cura di ogni dettaglio, che si riflette in robustezza, affidabilità e sicurezza, dispone di due capienti vasche verticali per il confezionamento sottovuoto di notevoli volumi di prodotti liquidi. E' dotato di caratteristiche funzionali avanzate come i cicli di disaerazione, cicli preimpostati in base al tipo di alimento, iniezione gas inerte, doppia saldatura e barra porta silicone sganciabile, tutto di serie.


BARRA SALDANTE 530-630 mm
**POMPA 106 m³/h
SENSORE VUOTO**
OPZIONALI

- Modulo di connessione WiFi per gestione parametri da remoto.

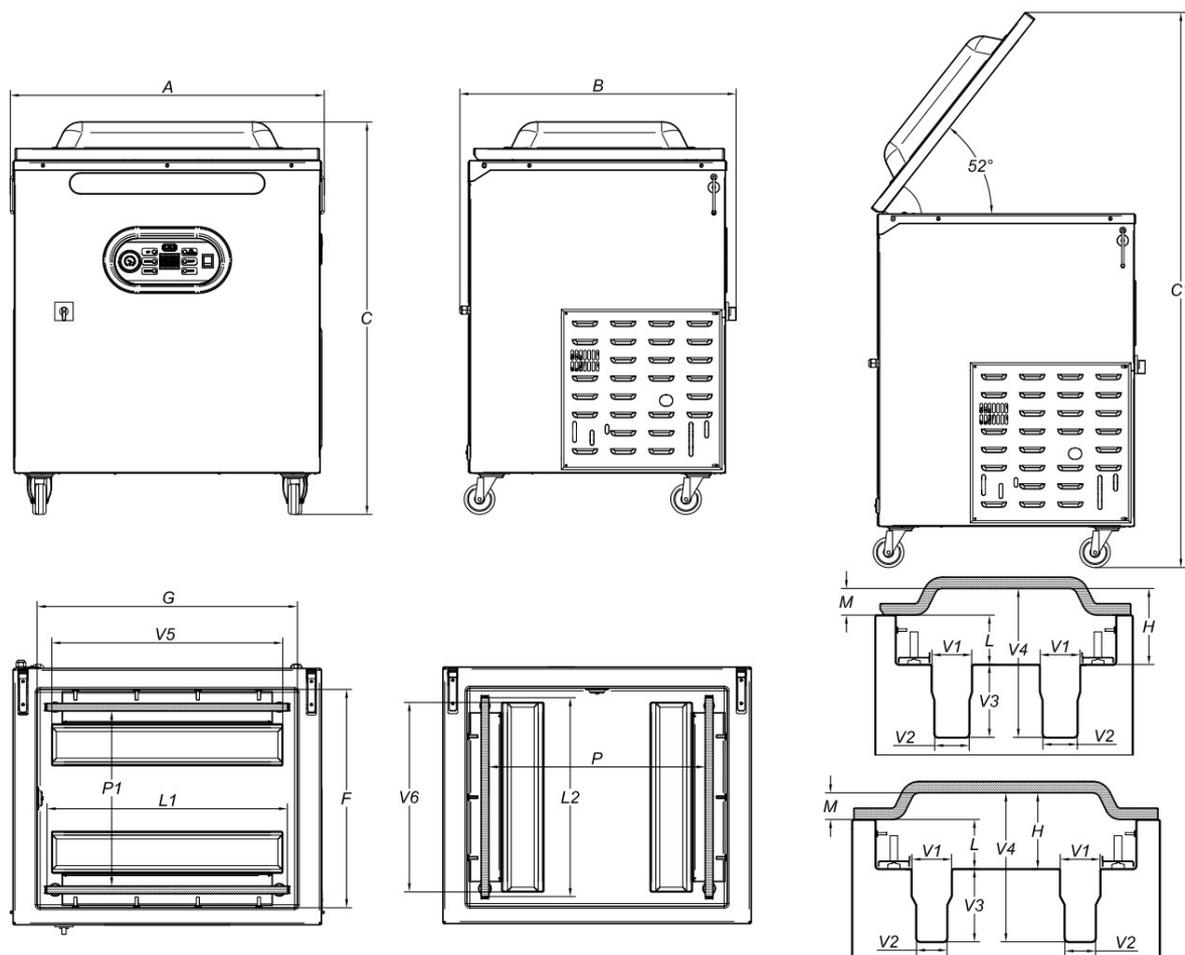
ACCESSORI

- Buste conservazione, cottura e "cook&chill"; buste goffrate;
- Imbuto in acciaio inossidabile AISI304 per facile riempimento delle buste con prodotti liquidi.



PROGETTO	DATA	APPROVATO
ARTICOLO	QTA	

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA CUISSON 61



DATI TECNICI

Lunghezza barra saldante L1	mm	630
Lunghezza barra saldante L2	mm	530
Portata nominale pompa	m ³ /h	106
Pressione finale	mbar	0,1
Dimensioni massime camera verticale (V1/V2xV6xV3)	mm	92x500x192
Dimensioni massime camera verticale (V1/V2xV5xV3)	mm	92x604x192
Dimensioni massime camera orizzontale (FxGxH)	mm	575x680x200
Spazio utile camera a vuoto (P1)	mm	461
Spazio utile camera a vuoto (P)	mm	566
Profondità vasca orizzontale (L)	mm	130
Volume camera verticale 1	Lt	10,6
Volume camera orizzontale	Lt	50
Volume camera verticale 2	Lt	8,8
Potenza nominale	W	2700
Tensione nominale/Frequenza/Fasi	V/Hz	400V / 50-60Hz / 3 Ph+N+PE
Cavo alimentazione e spina		4,5m / CEE
Corrente nominale	A	6,75
Materiale corpo macchina		Acciaio inox (AISI304)
Materiale vasca		Acciaio inox (AISI304)
Materiale del coperchio		PMMA (plexiglas)
Ingombro massimo (AxBxC)	mm	821x722x1033
Altezza massima con coperchio aperto (C1)	mm	1462
Peso (con ripiani)	kg	246
Rumorosità	dB(A)	66
Temperatura d'impiego (min-max)	°C	12-40