

ATMOVAC™

MACHINES À SOUS-VIDE

DIABLO

La gamme Diablo d'Atmovac est le choix idéal pour toute personne dans la domaine de l'alimentation qui veut bénéficier des avantages d'emballage et de cuisson sous-vide, sans dépasser son budget! Créé pour une utilisation gastronomique et commerciale, nos machines sont équipées d'un interface intuitif et sont très faciles à nettoyer et entretenir.



DIABLO12

Standard	Programmable en fonction de temps + une fonction pour mariner
Puissance	120V, 950W, 5-15P
Format de la cuve	13.8" x 11.8" x 3"
Barre de soudure	12"
Vitesse de pompe	8 m³/h
Durée de cycle	30-40 sec
Dimensions	16.7" x 14.1" x 14.4"
Poids net	64 lb
Dim. d'expédition	21" x 18.5" x 18.1"
Poids d'expédition	64 lb

Garantie: Un an pièces et main d'oeuvre



FABRIQUÉ EN CHINE

5 AVANTAGES DE VOTRE INVESTISSEMENT



Économies d'échelle – Vous êtes en contrôle de vos emballages. Vous les adaptez à vos besoins et vous économisez de l'argent sur les achats en gros.



Économies d'aliments – Prolongez la durée de conservation de vos denrées alimentaires et augmentez les chances de les rentabiliser.



Optimisation de l'organisation du travail – Optimisez l'organisation du temps de vos équipes de travail. Nos machines à emballer sous vide vous permettront de mieux répartir les tâches à accomplir dans le temps, sans compromettre la qualité ou la salubrité.



Mise en marché – Développez de nouvelles sources de revenus en offrant vos produits finis directement aux consommateurs dans un emballage prêt à emporter.

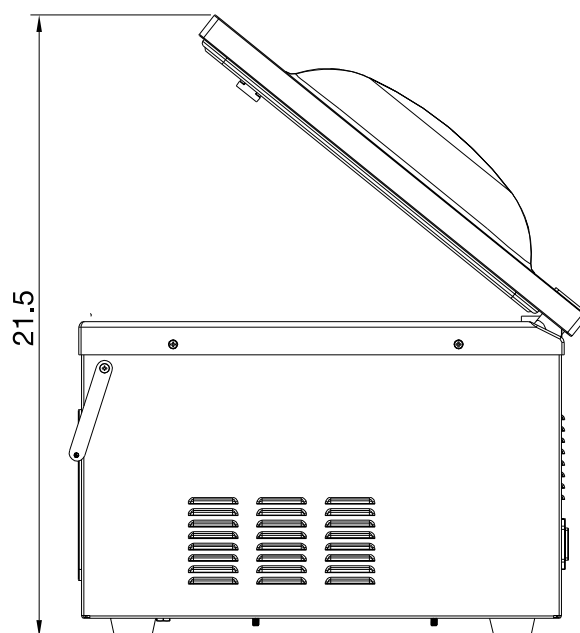
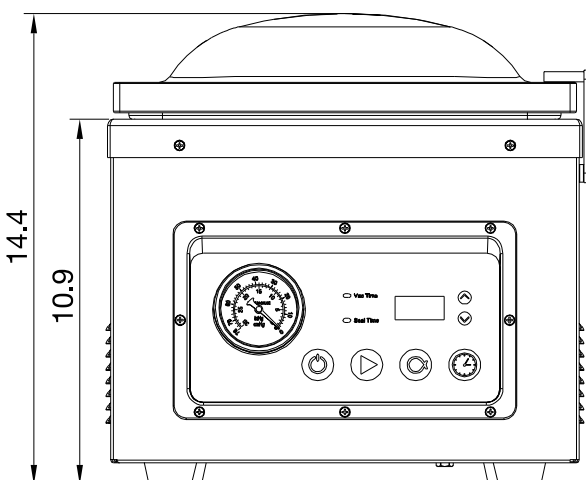
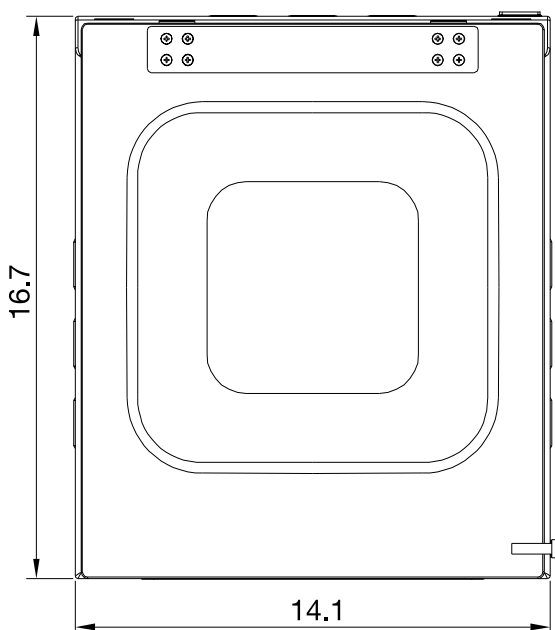


Cuisson sous vide – Intégrez les principes de la cuisson sous vide pour tirer le meilleur parti de vos ingrédients.

Économisez d'espace et argent en choisissant la gamme Diablo d'Atmovac !

ATMØVAC™

DIABLO12



Les dimensions sont
exprimées en pouces