

# ATMOVAC™

## DIABLO12D27G



Ajoutez plus de possibilités à votre cuisine avec ATMOVAC. Cette machine à vide vous permet de portionner, conserver et mariner vos ingrédients facilement, ce qui vous aidera à préparer le service à l'avance, rehausser les saveurs de vos recettes et prolonger la durée de vie de vos produits.

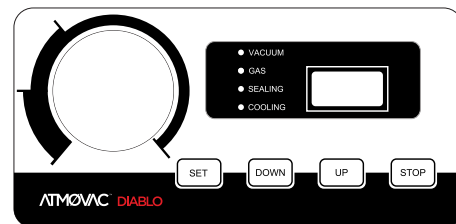
### CARACTÉRISTIQUES

- La chambre à grande capacité accueille des aliments plus volumineux ou plusieurs sacs dans un même cycle, améliorant l'efficacité du flux de travail.
- La fonction gaz inerte (gas-flush) injecte des gaz protecteurs afin de préserver la texture, la couleur et la saveur durant l'entreposage.
- Le programme de marinage intégré accélère l'infusion des saveurs et l'attendrissement des viandes, des volailles et des poissons.
- La pompe à huile haute performance garantit un niveau de vide constant à chaque utilisation, assurant ainsi une conservation fiable de vos aliments.



PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

### PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE



### SPÉCIFICATIONS

Puissance : 120 V – 2355 W – 60 Hz

Barres de scellage multiples

Fonction de marinage

Injection de gaz

Barres de scellement :

2 x 12,5 po (31 cm)

1 x 27 po (68 cm)

Pompe : pompe à vide scellée à l'huile

Vitesse de la pompe : 24 m<sup>3</sup>/h

Cycle de l'appareil : 5 – 90 secondes

Dimensions de la chambre :

Longueur : 17,5 po (44 cm)

Largeur : 33,2 po (84 cm)


Hauteur : 6,6 po (16 cm)

Dimensions de la machine :

Longueur : 21,8 po (55 cm)

Largeur : 35,8 po (90 cm)

Hauteur : 18,6 po (47 cm)

Connexion :   
(120 V)

Poids net : 209 lb (94 kg)

Dimensions à l'expédition :

Longueur : 26,4 po (67 cm)

Largeur : 41,5 po (105 cm)

Hauteur : 25,4 po (64 cm)

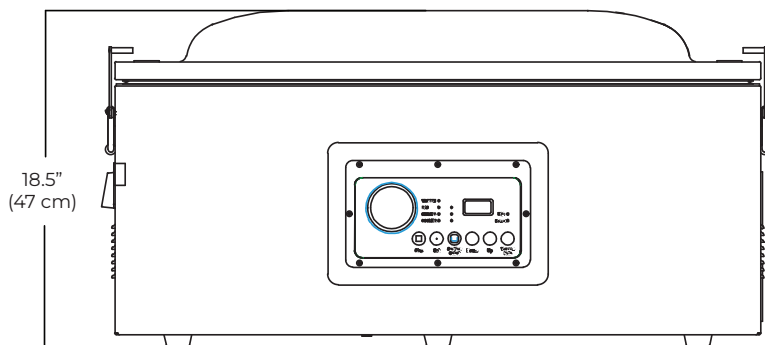
Poids à l'expédition : 271 lb (122 kg)



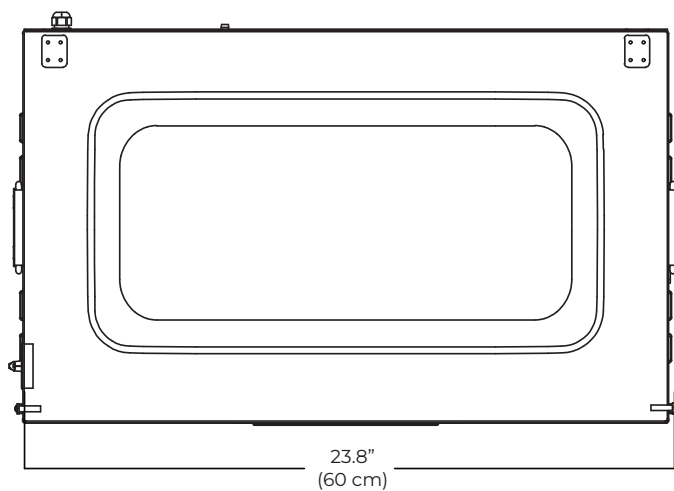
# ATMOVAC™

## DIABLO12D27G

### VUE AVANT



### VUE DE DESSUS



### VUE DE CÔTÉ

