

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.



DIABLO20D

Standard	Barres à soudure doubles + système d'injection gaz
Puissance	120V, 1180W, 5-15P
Format de la cuve	21.3" x 20.7" x 3.9"
Barre de soudure	2 x 20"
Vitesse de pompe	24 m³/h
Durée de cycle	30-40 sec
Dimensions	25.7" x 23.6" x 40"
Poids net	242.5 lb
Dim. d'expédition	30.5" x 28.25" x 46"
Poids d'expédition	287 lb

Garantie: Un an pièces et main d'oeuvre



FABRIQUÉ EN CHINE

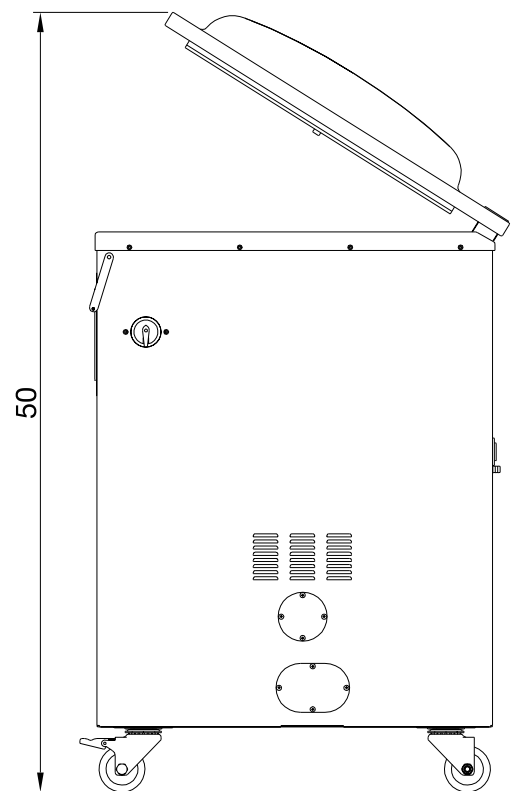
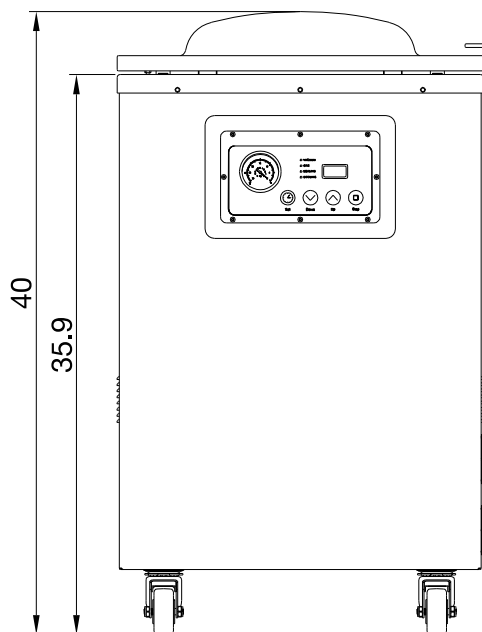
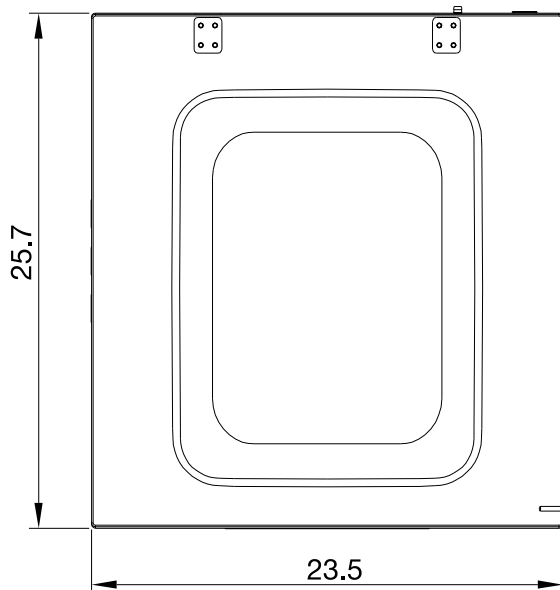
4 EXEMPLES DE RETOURS SUR VOTRE INVESTISSEMENT

- **Économies de volume** : Produisez de grand volume en toute sécurité.
- **Réduisez le gaspillage** : Évitez les déchets et augmentez la durée de vie des aliments.
- **Allez au marché** : Assurez le transport sécuritaire de vos préparations culinaires et leur traçabilité.
- **Sous-Vide** : En incorporant la cuisson sous-vide dans vos habitudes culinaires, économisez la main-d'oeuvre et gagnez en qualité de vos produits.

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

ATMØVAC™

DIABLO20D



Les dimensions sont
exprimées en pouces