

ATMOVAC™

DIABLO 16



Obtenez un emballage sous vide puissant et efficace avec la Diablo 16 d'Atmovac. Parfaite pour les petites et moyennes opérations en restauration et en transformation alimentaire, cette machine compacte et robuste est conçue pour retirer l'air rapidement et de façon fiable, prolongeant ainsi la durée de conservation des aliments tout en préservant leur fraîcheur, leur saveur et leur texture.

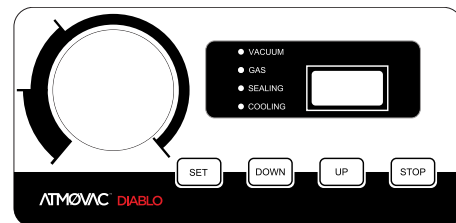
CARACTÉRISTIQUES

- Modèle à cuve compacte, idéal pour les restaurants et les boucheries.
- La pompe à vide scellée à l'huile, puissante, assure une extraction efficace de l'air pour une meilleure conservation des aliments.
- Le panneau de commande numérique intuitif permettant un réglage précis des cycles de mise sous vide et de scellage.
- Sa barre de scellage double unique offre des soudures solides et uniformes pour des résultats constants.
- Couvercle transparent permettant de surveiller facilement le processus de mise sous vide.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE



SPÉCIFICATIONS

Tension : 120 V

Puissance : 1150 W

Commandes temporisées

Dimensions de la chambre :

Longueur : 17,8 po (45 cm)

Largeur : 16,8 po (42 cm)

Hauteur : 4 po (10 cm)

Pompe : pompe à vide scellée à l'huile

Vitesse de la pompe : 24 m³/h

Sous vide :

Pompe : jusqu'à -29,9 inHg
(-1012mbar)

Chambre : -29,8 inHg (-1009 mbar)

Fil de scellement : double 3,5 mm

Barre de scellement : 16 po (41 cm)

Dimensions de la machine :

Longueur : 21,6 po (55 cm)

Largeur : 19,3 po (49 cm)

Hauteur : 17,7 po (45 cm)

Connexion : 
(120 V)

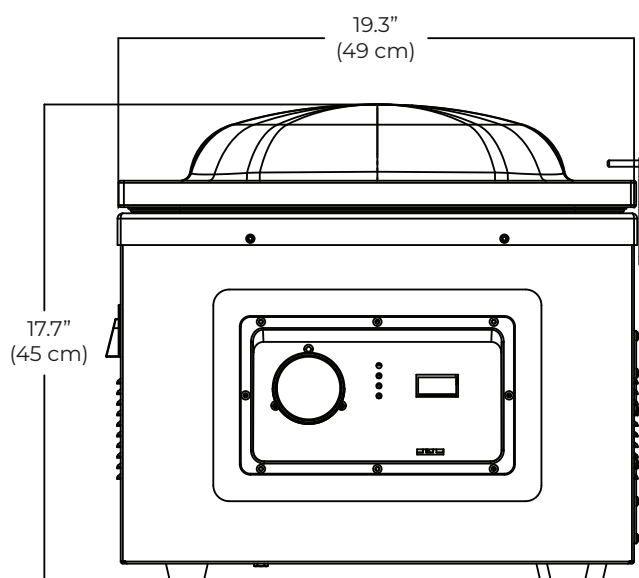
Poids net : 88,1 lb (40 kg)



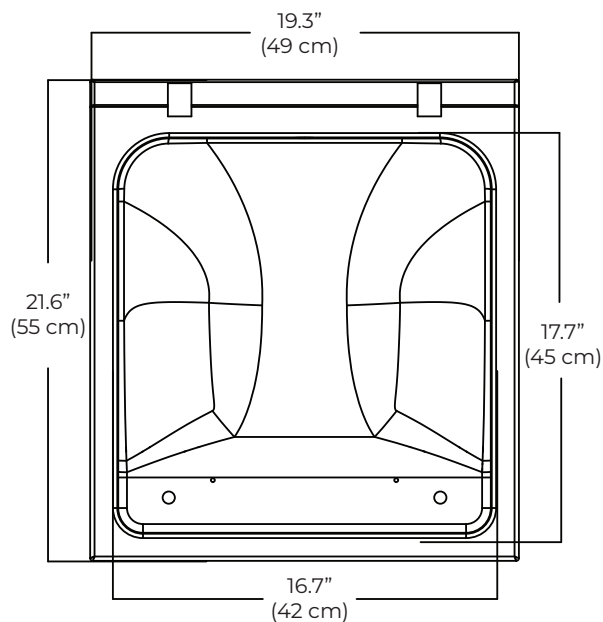
ATMOVAC™

DIABLO 16

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

