ATMØVAC™

KAZE16



Atmovac KAZE16 offre des performances fiables en matière d'emballage sous vide pour les cuisines professionnelles. Conçue pour une utilisation simple et des résultats constants, elle allie une technologie avancée contrôlée par capteurs à une construction robuste afin de prolonger la durée de conservation des produits, de réduire le gaspillage alimentaire et d'améliorer l'efficacité de l'emballage.

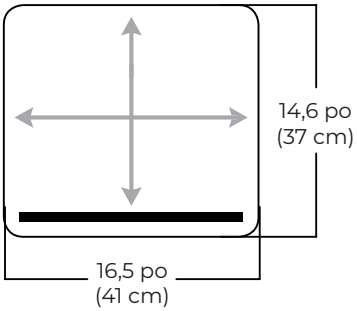
CARACTÉRISTIQUES

- La technologie de mise sous vide contrôlée par capteurs garantit des résultats d'emballage précis et constants.
- Le système de contrôle des liquides empêche la perte d'humidité des produits en détectant automatiquement les points d'ébullition pendant le cycle de mise sous vide.
- La mémoire à trois programmes permet aux opérateurs d'enregistrer les réglages fréquemment utilisés pour un fonctionnement plus rapide.
- La technologie de double soudure offre une meilleure intégrité de la soudure pour une conservation fiable des produits

1 AN DE GARANTIE
PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE

3 ANS DE GARANTIE
PIÈCES SEULEMENT

CONFIGURATION DE LA BARRE DE SCELLEMENT



SPÉCIFICATIONS

Puissance : 120 V – 1600 W – 17 A

3 mémorires de programme

Kit de contrôle des liquides inclus avec toutes les machines KAZE.

Cycle de la machine : 30 secondes

Barre de scellement :
1 x 16,5 po (41 cm)

Vitesse de la pompe : 19 m^3h

Dimensions de la chambre :
Longueur : 14,6 po (37 cm)
Largeur : 16,5 po (35 cm)
Hauteur : 7 po (17 cm)

Dimensions de la machine :
Longueur : 20,6 po (52 cm)
Largeur : 19,3 po (49 cm)
Hauteur : 18,3 po (46 cm)

Connexion : NEMA 5-15P (120 V)

Poids net : 126 lb (57 kg)

Dimensions de l'emballage :
Longueur : 28,3 po (71 cm)
Largeur : 22,8 po (57 cm)
Hauteur : 25,6 po (65 cm)

Poids de l'emballage : 143 lb (64 kg)

En option :
- Joint de coupure/large 0,3 po
- Adaprteur de vide externe
- Contrôle per capteur

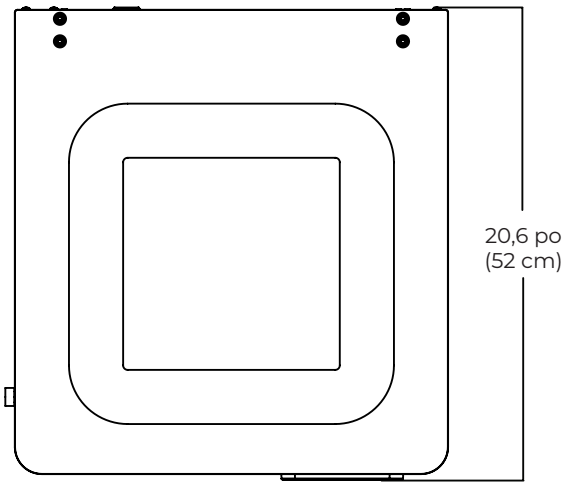
Intertek

eurodib
1 888 956-6866
serviceclientele@eurodib.com
eurodib.com

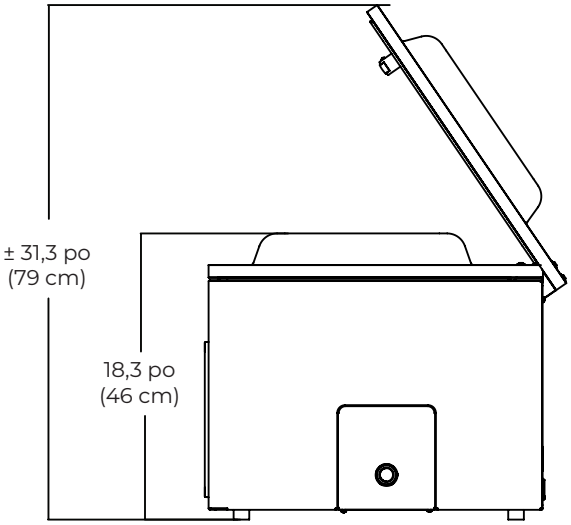
2026.10

ATMØVAC™
KAZE16

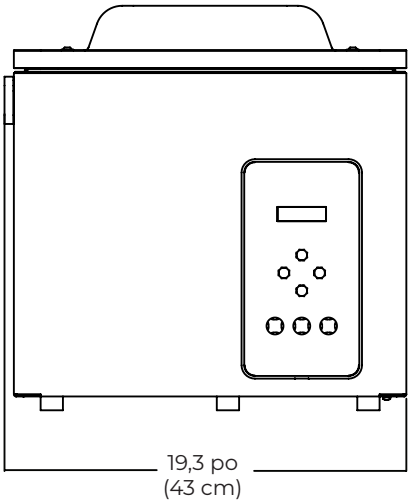
VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ



VUE AVANT



CONFIGURATION DE LA BARRE DE SCELLEMENT

