

La machine multifonction sous vide

Processus spécifiques conçus pour simplifier le travail en pâtisserie et optimiser les résultats. Ils transforment votre machine d'emballage en une machine de processus vous permettant d'obtenir des résultats uniques et constants.

Formation
incluse



LES POINTS FORTS

- Infusions, confisages, conservations...
- Pompe 25 m³/h
- Capteur à vide absolu
- Barre à souder 410 mm triple fonction
- 21 cycles pré-réglés
- 10 cycles modifiables
- Formation dans votre labo

Les Applications

- Conservation sous atmosphère modifiée ou sous vide
- Infusion et confisage à froid
- Fermeture de pots et bocaux

Caractéristiques techniques	Patis+ 33	Patis+ 43	Patis+ 63 H	Patis+ 103 H
Dimensions max. du sac	300 x 450 mm	400 x 500 mm	variable	
Alimentation électrique	220-240 V / 50-60 Hz / 900 W	220-240 V / 50-60 Hz / 1115 W	400 V / 50-60 Hz / 3480 W	400 V / 50-60 Hz / 3490 W
Pompe à vide	16 m ³ /h	25 m ³ /h	100 m ³ /h	
Barre de soudure	310 mm	415 mm	630 mm x 2	1007 mm x 2
Dimensions (L x P x H)	467 x 596 x 480 mm	580 x 690 x 485 mm	833 x 755 x 1030 mm	1150 x 926 x 1070 mm
Dimensions de la chambre à vide (L x P x H)	345 x 434 x 205 mm	450 x 520 x 220 + 192 mm	680 x 575 x 200 + 190 mm	1033 x 680 x 270 + 190 mm
Poids	69 kg	86,5 kg	250 kg	322 kg



Patis+ 33



Patis+ 63H

