

MACHINE SOUS VIDE

Série Essentiel

LE PARTENAIRE DE LA GESTION EN CUISINE

Conseillé pour :

Commerces et
Restauration



BARRE DE
SOUDURE SANS FIL



Démontage et
nettoyage facile



PROGRAMMABLE

10

NOUVEAU

MÉMOIRES
de cycles de travail



COMMANDES

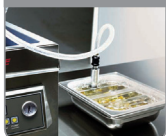
Sélection Vide

Sélection soudure

Simplicité
d'utilisation



BAC GASTRO



Connexion
sous vide



SUPPORT INOX



NOUVELLE
GÉNÉRATION



www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com
04.72.820.222

FIABILITÉ ET SIMPLICITÉ D'UTILISATION

UTILISATION

Les machines sous vide ESSENTIEL sont conseillées pour la conservation et la préparation pour la cuisson sous vide, les bocaux et tous types d'aliments.

Construction robuste et fiable en acier inoxydable avec panneau de commande digital.

10 mémoires programmables pour varier les utilisations.

Mise sous vide des liquides sous surveillance afin d'éviter le débordement.

FONCTIONNEMENT

Utilisation simple et rapide :

- 1 commande sélection du vide

- 1 commande sélection de soudure

10 mémoires de cycles de travail programmables

BACS GASTRO

Le kit d'aspiration pour bacs gastro dédiés au sous vide, est conseillé pour la conservation des sauces, produits fragiles ou tranchants (salades, crustacés, viandes).

MACHINE SOUS VIDE ESSENTIEL

Simplicité d'utilisation.

Barre de soudure sans fil.

Démontage simple et nettoyage rapide.

Disponible en 260, 320, 365, 420 ou 520 mm.

Kit de connexion

Bac Gastro sous vide.

Code 0425.



Cuve à angles arrondis.

Nettoyage facile.

Sélection Vide & Soudure.

Réglage simple et direct du vide et de la soudure.

10 Mémoires.

Cycles de travail programmables.

Temps de vide et Temps de soudure.



Pompe.

Capacités disponibles :

4, 8, 10 ou 20 m³/h

selon modèle.



Table inox pour machine sous vide

Avec ou sans étagère.

Format 550 x 650 x 650 ou 650 x 700 x 650.

Format 700 x 700 x 800 pour intégration cellule de refroidissement B3.



ESSENTIEL 26



ESSENTIEL 32



ESSENTIEL 36



ESSENTIEL 42



ESSENTIEL 52

CARACTÉRISTIQUES

- Construction inox
- Barre de soudure démontable sans fil sur vérins pneumatiques
- 1 commande sélection du vide
- 1 commande sélection de soudure
- Kit de connexion Bac Gastro en option

DÉSIGNATION	SOUDURE (mm)	SACS L x P (mm)	CUVE L x P x H (mm)	POMPE (m3)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PUISSANCE (w)	POIDS (kg)	⚡
ESSENTIEL 26	260	250 x 300	270 x 350 x 190	4	380 x 475 x 390	370	28	Mono 230 V
ESSENTIEL 32	320	300 x 400	330 x 330 x 215	8	445 x 455 x 460		39	
ESSENTIEL 36	365	350 x 450	370 x 440 x 215	10	510 x 560 x 520		39	
ESSENTIEL 42	420	400 x 500	430 x 430 x 220	20	560 x 560 x 520	750	62	
ESSENTIEL 52	520	500 x 500	530 x 530 x 235		660 x 670 x 520		78	



DELCOUPE

48 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222
04.72.820.333

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com