

Idea 42 Hi-Line



touch
Bedienfeld



parametrisierte
Degas Programme



intelligenter
Sensor

Die Idee, auf die Sie erwartet haben, ist jetzt Realität geworden!

Alles, was Sie für unmöglich gehalten haben, haben wir jetzt geschafft. Neues 5" Smart-Touch Bedienfeld, nur einen Touch, um durch die Bildschirme zu scrollen, ein Kochprogramm auszuwählen oder benutzerdefinierte Parameter festzulegen. Die Macht liegt in Ihren Händen: Setzen Sie die Programme ohne Grenzen, wählen Sie die bevorzugte Vakuumstufe, den Rest erledigt Idea Hi-Line.

Idea 42 Hi-Line ist ideal für:

Verpackungsmethoden



Restaurants



Konditoreien



Fleischereien



Feinkostläden



Bars



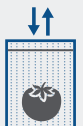
nur Versiegelung



Vakuum



äußeres Vakuum



MAP

Smart-Touch 5"-Bedienfeld

Optimale
Benutzerfreundlichkeit!



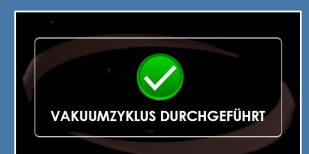
Programmauswahl durch Scrollen

Dank der intuitiven Benutzeroberfläche zum Scrollen können Sie einfach das von Ihnen bevorzugte Kochprogramm auswählen, den Rest erledigt IDEA.



Wählen Sie selbstständig
die Parameter aus

Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf: Personalisieren und speichern Sie bis zu 10 Vakuumprogramme. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und starten Sie Ihre Programme wann Sie möchten.



Lassen Sie stets ein optimales
Vakuum entstehen

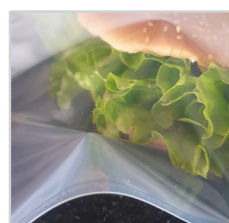
Der Sensor kann Lebensmittel jeder Art, auch schwierigste Produkte, vollkommen automatisch, mit maximalem Vakuum verpacken.



Touch Bedienfeld
5" smart-touch Bedienfeld
wasserdicht und kratzfest



Easy Vakuum
Es ist möglich, das
Vakuum auch außerhalb
der Kammer zu erzeugen



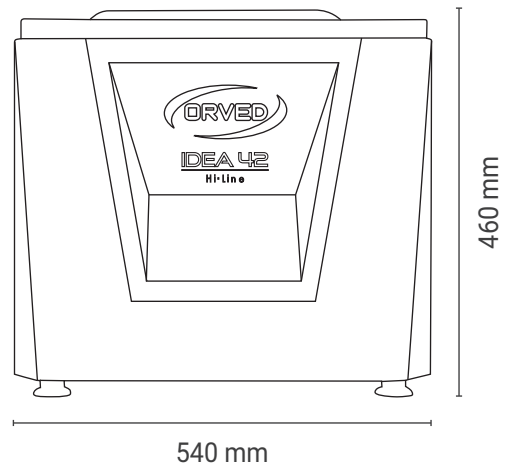
Vakuum Gas
schützt und konserviert
jedes Produkt, auch das
zarteste und weichste



"POWER-STEEL" Kammer
hydrogeformte
Vakuummachung, in einem
einzigem Stück realisiert

technische Eigenschaften

- > Karosserie: aus Edelstahl
- > Dimensionen: 540x612x460h mm
- > Dimensionen der Vakuumkammer: 441x449x170h mm
- > Gewicht: 62 kg
- > Spannung: 230V 50/60Hz
- > Maximale Gesamtleistung: DVP 900 W BUSH 1200 W
- > Schweißbalken: 410 mm
- > Vakuumpumpe: 20 mc/h
- > Maximale Breite der Beutel: 400 mm



Koch- und Behälterprogramme inbegriffen



Marinade



Flüssigextrakte



Reinigung von Miesmuscheln und Venusmuscheln



Zartmachen von Fleisch



Backpräparate



Fertigpräparate zur Eisherstellung



Pulver und Gewürze



Saucen



Behälter Min



Behälter Med



Behälter Max

Serienausstattung



touch Bedienfeld



absoluter Vakuumsensor



Chef Programme



Degas Programme



Benutzerprogramme



Vakuum Gas (ATM)



H2out



Softair



Easy inbegriffen



Vakuum in Behältern

passendes Zubehör



glatte Vakuumbbeutel



goffrierte Vakuumbbeutel



Kochvakuumbbeutel



Cook&Chill Vakuumbbeutel



Wagen



"Conserbox" Behälter



Saugvorrichtung



Einlegeblech für Flüssigkeiten