

SOUS-VIDE

Machines à emballage sous-vide	192
Systeme Gastro Vac	196
Thermocelleuse.....	197

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE

Machines équipées de
pompes Busch



NOUVELLE
GAMME



Le sous-vide est une méthode de conservation qui consiste à conditionner le produit dans un emballage dont on retire partiellement l'air. Le manque d'oxygène empêche la prolifération de microbes.

Intérêts & avantages

- Permet la conservation des aliments crus, semi-préparés ou cuits.
- Conserve à la cuisson les qualités organoleptiques (conservation des arômes, limitation de l'oxydation).
- Limite la perte de poids du produit à la cuisson (15 à 20% sur les rôtis, 20 à 25% sur le foie gras, 15% sur les volailles).
- Facilite l'organisation des achats des matières premières.

Consommation jusqu'à 6 jours pour les plats cuisinés (préparation produits frais + conditionnement sous-vide + réchauffage en sac + service).

Longue conservation : cuisson sous vide = prévoir congélation après phase de refroidissement rapide.

Comment choisir son modèle ?

Le degré de mise sous-vide sera équivalent quelque soit le modèle, seul le temps change en fonction de la puissance de la pompe. Définir la dimension de la chambre optimale en fonction des besoins et des produits à mettre sous-vide.

Le gaz (standard dans la gamme) permet d'éviter l'écrasement du produit et forme un film protecteur supplémentaire. Dans ce cas, il convient de prévoir la fourniture d'un détendeur et bouteille de gaz inerte (azote).

L'option remise en atmosphère progressive est un plus pour les produits liquides (sauces).

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE



INFOS PRODUIT

Gaz en standard sur la gamme sauf VAC-6T

Carrosserie et cuve en inox 18/10

- Pompe BUSH permettant un vide à 99,5%.
- Gamme (sauf VAC6T) adaptée à recevoir gaz (azote). Prévoir détendeur et bouteille par vos soins.
- Gamme de table en série avec système Gastro-VAC.
- Régulation du vide soit par sensor, soit par temps.
- Couvercle acrylique transparent.
- Double soudure avec refroidissement.
- Régulation graduelle de l'atmosphère progressive en série.
- Livrée avec plaque de polyéthylène pour optimiser la dimension de la chambre.
- Modèles sur roulettes livrés avec 4 roues dont 2 avec freins.
- 230/1/50-60HZ en modèle de table.
- 230-400/3/50Hz sur roulettes.

**NOUVELLE
GAMME**

sur modèle S de table



sur modèle S à roulettes



sur modèle DT de table



sur modèle DT à roulettes



Modèle électronique avec bandeau de commande digitales.

Régulation du vide contrôlée par senseur.

- Panneau de contrôle par touches sensibles.
- Programme spécial pour application du système Gastro-VAC.
- Système électronique permettant d'ajuster en fonction de la pression atmosphérique.
- Possibilité de mémorisation jusqu'à 50 programmes.
- Contrôle électronique :
 - pourcentage de vide
 - entrée de gaz neutre
 - temps de soudure

Modèle électronique avec bandeau de commande digitales.

Régulation du vide contrôlée par temps.

- Panneau de contrôle par touches sensibles.
- Fonction spéciale pour application du système Gastro-VAC.
- Vacuomètre de contrôle du niveau de vide.
- Contrôle électronique :
 - temps de mise sous-vide
 - temps d'entrée de gaz neutre
 - temps de soudure

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE

Intérieur et extérieur inox

Gaz en standard sur la gamme sauf VAC-6T

MODÈLES DE TABLE



VAC-6T

référence pompe barre soudure soudure (mm) dim chambre extérieures puissance Euros HT

Modèle économique - Contrôlée par temps avec commandes manuelles

VAC-6T	6	1	310	330x330x125	430x450x400	400	2 660
---------------	---	---	-----	-------------	-------------	-----	--------------

Contrôle par temps avec commandes digitales

Gaz en standard sur la gamme sauf VAC-6T

VAC-10DT	10	1	410	430x430x140	530x550x450	400	3 480
-----------------	----	---	-----	-------------	-------------	-----	--------------

VAC-20DT	20	1	410	430x430x180	530x550x490	750	3 825
-----------------	----	---	-----	-------------	-------------	-----	--------------

VAC-20DTL	20	1	430	570x450x180	690x570x490	750	4 450
------------------	----	---	-----	-------------	-------------	-----	--------------

VAC-DTL2A	20	2	430+430	570x450x181	690x570x490	750	4 700
------------------	----	---	---------	-------------	-------------	-----	--------------



VAC-10DT



VAC-20DT



VAC-20DTL



VAC-DTL2A

Contrôle par sensor avec commandes digitales

Gaz en standard sur la gamme sauf VAC-6T

VAC-10S	10	1	410	430x430x140	530x550x450	400	3 830
----------------	----	---	-----	-------------	-------------	-----	--------------

VAC-20S	20	1	410	430x430x180	530x550x490	750	4 690
----------------	----	---	-----	-------------	-------------	-----	--------------

VAC-20SL	20	1	430	570x450x180	690x570x490	750	4 750
-----------------	----	---	-----	-------------	-------------	-----	--------------

VAC-20SL2A	20	2	430+430	570x450x181	690x570x490	750	4 950
-------------------	----	---	---------	-------------	-------------	-----	--------------



VAC-10S



VAC-20S



VAC-20SL



VAC-20SL2A

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE

Intérieur et extérieur inox



VAC-40DT



VAC-63DT



VAC-100DT

INFOS PRODUIT

Gaz en standard sur la gamme sauf VAC-6T

- Pompe BUSH permettant un vide à 99,5%.
- Gamme (sauf VAC6T) adaptée à recevoir gaz (azote). Prévoir détendeur et bouteille par vos soins.
- Gamme de table en série avec système Gastro-VAC.
- Régulation du vide soit par sensor, soit par temps.
- Couvercle acrylique transparent.
- Double soudure avec refroidissement.
- Régulation graduelle de l'atmosphère progressive en série.
- Livrée avec plaque de polyéthylène pour optimiser la dimension de la chambre.
- Modèles sur roulettes livrés avec 4 roues dont 2 avec freins.
- 230/1/50-60HZ en modèle de table.
- 230-400/3/50Hz sur roulettes.

MODÈLES SUR ROULETTES

référence pompe barre soudure soudure (mm) dim chambre extérieures puissance Euros HT

Contrôlée par temps - Gaz en standard sur la gamme sauf VAC-6T

VAC-40DT	40	2	460+460	700x480x210	820x600x1030	1500	7 100
VAC-63DT	63	2	460+460	700x480x210	820x600x1030	1500	7 950
VAC-100DT	100	2	580+850	950x600x210	1070x720x1060	2200	10 000
GVAC	Supplément GASTRO-VAC						95

Contrôle par sensor - Gaz en standard sur la gamme sauf VAC-6T

VAC-40S	40	2	460+460	700x480x210	820x600x1030	1500	7 300
VAC-63S	63	2	460+460	700x480x210	820x600x1030	1500	8 100
VAC-100S	100	2	580+850	950x600x210	1070x720x1060	2200	10 200
GVAC	Supplément GASTRO-VAC						95



VAC-40S



VAC-63S



VAC-100S

POMPE POUR GASTRO-VAC ET BACS SPÉCIAUX

Intérieur et extérieur inox



1. Préparation dans les bacs spécifiques.
2. Pose du couvercle spécifique (possibilité d'ouverture et remise sous-vide).
3. Mise sous-vide en connectant le kit Gastro-VAC (avec robinet de sécurité) sur la valve du couvercle.
4. Une fois l'opération terminée, transport facilité.

GASTRO-VAC



BACS



COUVERCLES



BACS + COUVERCLES



référence modèles profondeur Euros HT

Bacs

GN 1/1	GNVR-11100	100	95
GN 1/1	GNVR-11150	150	125
GN 1/1	GNVR-11200	200	145
GN 1/2	GNVR-12100	100	55
GN 1/2	GNVR-12150	150	65
GN 1/3	GNVR-13100	100	45
GN 1/3	GNVR-13150	150	60

GVAC Supplément GASTRO-VAC **95**

Couvercles

GN 1/1	GNVT-11		85
GN 1/2	GNVT-12		68
GN 1/3	GNVT-13		60

référence hauteur profondeur longueur Euros HT

Chariot

CEV	850	630	810	415
------------	-----	-----	-----	------------

INFOS PRODUIT

Système Gastro-VAC

- En standard sur modèle de table (sauf VAC6T), en option sur modèles sur roulettes (doit être installée en usine).
- Utilisation élargie de la technique sous-vide permettant d'effectuer la mise sous-vide en dehors de la chambre en utilisant des bacs gastronorm spécifiques (plus épais).
- Utilisation économique car absence de sacs + pas besoin de gaz neutre.
- Solution idéale pour les aliments délicats (salades, poissons) du fait de la protection du bac inox spécifique.

Chariot pour machine sous-vide

- Utilisation pour transporter la machine et comme support.
- Hauteur idéale d'utilisation de la machine.
- Conçus pour toutes les machines de la gamme sous-vide.
- 4 roues diamètre 125 mm, dont 2 roues avec freins.

CEV



THERMOSCELLEUSE



INFOS PRODUIT

- Thermoscelleuse électrique pour rendre hermétique les barquettes afin de protéger les aliments.
- Chassis en acier inox.
- Modèle compact.
- Largeur maximum de la bobine : 150 mm.
- Longueur bobine : 300 mètres.

2 moules inclus en aluminium avec joint de silicone

- Moule pour barquette 192x137 mm.
- Moules pour 2 barquettes de 137x95mm (rainure centrale facilitant la découpe du film).
- 230/1 50-60Hz

BOBINE INCLUSE

THERMOSCELLEUSE

référence	dim. ouverte	dim. fermée	puissance	Euros HT
TSB-150	227x505x445	227x505x180	450	1 000
Bobine film 300m de bobine de film transparent, largeur : 150mm				50



TBS FERMÉE



TBS OUVERTE

Achats quantitatifs

Pour 3 machines : + 3%

Pour 5 machines : + 5%

sur vos conditions habituelles,
possibilité de panachage.

VALABLE SUR TOUT LE CATALOGUE

(hors promotions, conditions spéciales ou accessoires).
Une seule commande et un seul lieu de livraison.