

Les machines sous vide

Ce que vous produisez est précieux... préservez-le!
La conservation des aliments par la mise sous vide offre bien des avantages.

Un procédé économique

- La date limite de consommation est augmentée de façon importante pour une meilleure gestion des matières premières et du temps de travail.
- Suppression des pertes de produit dues à la dessiccation, aux moisissures ou aux brûlures par le gel.

Toutes les saveurs conservées

- Augmentation des qualités organoleptiques des produits.
- Concentration des parfums, maturation des produits en emballage.
- Conservation durable des valeurs nutritionnelles.
- Pas de mélange d'odeurs dans les réfrigérateurs ou chambres froides.

Une hygiène et une présentation impeccables

- Le scellement hermétique évite tout risque de contamination.
- Procédé de conservation recommandé pour un travail en conformité avec les règles HACCP.
- Présentation professionnelle des produits: visualisation immédiate des aliments et aspect de fraîcheur garanti.



Économique ou de grande capacité, pour usage occasionnel ou intensif, Techna vous accompagne dans le choix d'un matériel robuste, fiable et simple d'utilisation.

Toutes les machines sous vide Techna ont en commun :

- un niveau de vide optimal jusqu'à 99,8 %
- une alarme paramétrable pour l'entretien,
- des pompes Busch, robustes et puissantes qui assurent un temps de cycle très court
- la provenance de leurs composants : l'Europe du Nord, gage d'un matériel de qualité.

Sur les modèles haut de gamme, la fin de cycle peut être commandée sur une valeur précise de dépression (notamment nécessaire pour la mise sous vide de bocaux avant stérilisation).



Boxer 42

Caractéristiques

- 1 Cuve inox emboutie aux formes facilement nettoyables
- 2 Habillage inox aux finitions parfaites
- 3 Panneau de commandes ergonomique et simple d'utilisation
- 4 Manomètre permettant de visualiser le niveau de vide
- 5 Accès vidange et visualisation du niveau d'huile
- 6 Barre de soudure amovible
- 7 2 vérins d'ouverture automatique du couvercle en fin de cycle
- 8 Couvercle en plexiglas massif



Jumbo Plus

Les machines Jumbo

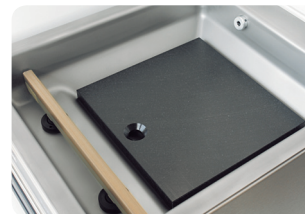
La technique du sous vide accessible à tous

Idéales pour les petites surfaces ou les budgets limités, possédant malgré tout une hauteur sous cloche supérieure à 130 mm.

Les machines Boxer

La référence pour les professionnels des métiers de bouche

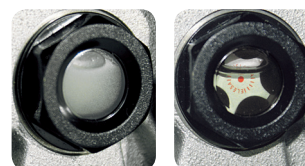
Les machines Boxer sont équipées de la technologie Soft Air pour une remise en atmosphère progressive assurant la protection des denrées et évitant tout risque de perforation de l'emballage.



Chaque machine est livrée avec un jeu de 3 plateaux permettant la mise à niveau pour une mise sous vide de petits volumes.



La hauteur de cuve importante permet la mise sous vide de bocaux



Avant

Après

Programmation nettoyage de l'huile : la pompe tourne selon un programme spécifique pour chauffer l'huile et permettre à l'humidité de s'évaporer



La barre de soudage se retire aisément pour faciliter le nettoyage de la cuve

	Jumbo Plus	Jumbo 35	Boxer 35	Boxer 42	Boxer 42 XL
Pompe (m³/h)	8	16	16	21	21
Temps de cycle (s)	15/35	15/30	15/30	15/35	20/40
Mise sous vide	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%
Soudure	Double	Double	Double	Double	Double
Soft air	Non	Non	Oui	Oui	Oui
Programmes	1	1	10	10	10
Fin de cycle	Temps	Temps	Temps	Pression	Pression
Programme entretien	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Kit de maintenance	Offert	Offert	Offert	Offert	Offert
Chambre (L x p x h)	230x310x130	350x370x150	350x370x150	420x370x180	420x460x180
Dimensions (l x p x h)	330x450x295	450x525x385	450x525x385	490x525x430	490x610x445
Type de modèle	A poser	A poser	A poser	A poser	A poser
Puissance (KW)	0,45 max.	0,55 max.	0,55 max.	1,0 max.	1,0 max.

D'autres matériels de capacités supérieures ou de caractéristiques différentes sont disponibles sur demande. Meuble support inox sur roulettes disponible sur demande.