



Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío
- Serie CHEF TOUCH

Modelo: TOUCH 4

Referencia	19078430
capacidad bomba (m3/h)	20 m3/h Busch
Nº barras soldadura	1
Longitud soldadura (mm)	450
Medidas cámara (mm)	466 x 405 x 226
Medidas exteriores (mm)	544 x 649 x 750
Potencia (w)	900

Características generales

Intuitivo y con todas opciones preestablecidas

- 5" LCD Touch Control Display, resistente para aplicaciones profesionales. 8GB microSD de almacenamiento.
- Vacío completo y firme para alimentos resistentes.
- Vacío suave para alimentos delicados con extracción delicadamente suave.
- Opción de extracción de aire súper delicado para alimentos con forma.
- Stop y retraso en el vacío para el tratamiento de productos frágiles
- Envasado de vacío para líquidos.
- Chips, bajo nivel de vacío con recuperación y finalización del ciclo de muy rápido.
- Opción de vacío externo.

Especificaciones técnicas

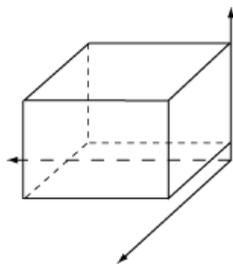
- WiFi y conectividad Bluetooth.
- Puerto USB para impresora térmica para imprimir etiquetas.
- Todas las operaciones se realizan con un menú de iconos muy intuitivo.
- Sensores duales TruVac™ para un envasado preciso.
- H2O Smart™ para la detección y envasado de líquidos.
- Sistema Pop-Out para el reemplazo de la barra de sellado.
- Tapa de la envasadora con sistema de amortiguación suave.
- Menú de análisis del rendimiento de la bomba de vacío.
- Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Programa de autolimpieza del aceite.
- Sistema de acceso a la envasadora sencillo para operaciones de mantenimiento.
- Copia de seguridad de recetas personalizadas mediante USB.
- Menú en diferentes idiomas.

Funciones

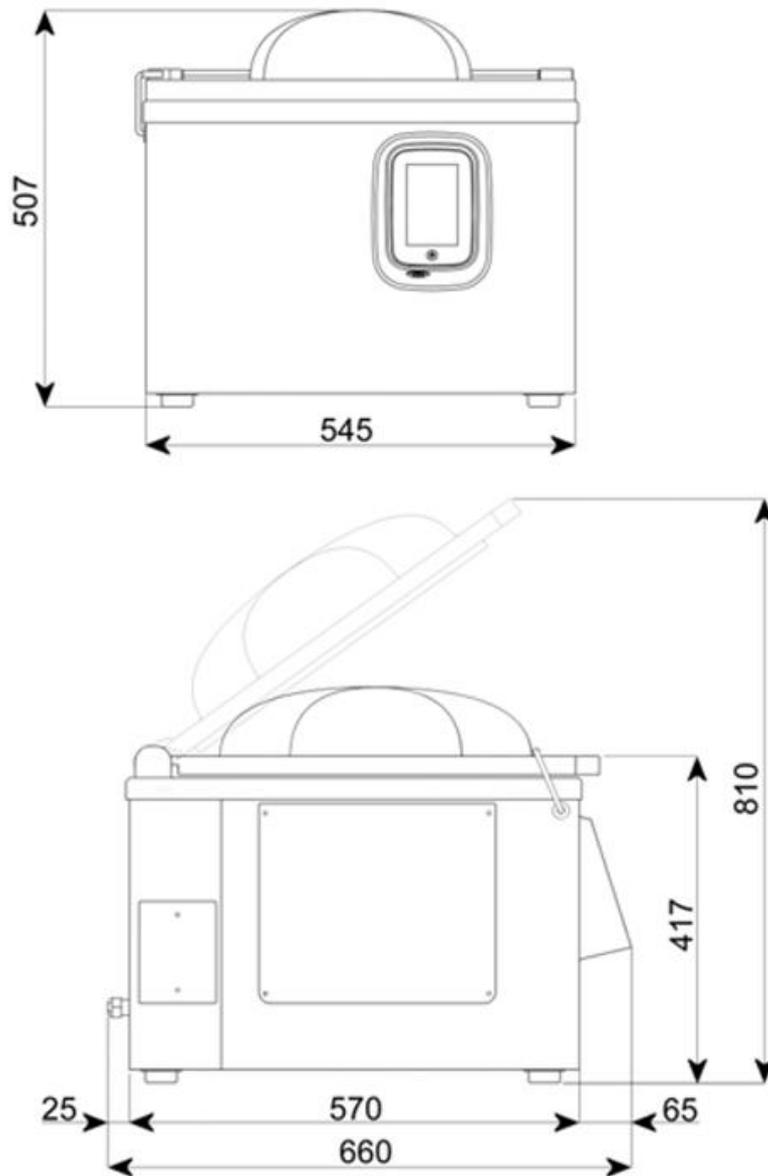
- Compresión de frutas y verduras para realzar los colores y la textura de los alimentos, generando transparencias.
- Infusión de forma rápida y segura.
- Encurtido de todo tipo de alimentos como frutas y hortalizas.
- Cocción al vacío para preservar toda la intensidad de los sabores y mejorar su textura.
- Rapidez en el marinado realizado en la misma bolsa o cubeta.
- Conservación de alimentos mediante la técnica tradicional de envasado.
- Envasado de líquidos y líquidos calientes.
- Aireación para crear alimentos con nuevas texturas.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD	
Amperaje (A):	3,5 A
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50/60Hz
Potencia eléctrica (KW):	0,800
Voltaje:	230V
ESPECIFICACIONES PRODUCTO	
Alto bruto (mm):	715
Alto neto (mm):	507
Ancho bruto (mm):	690
Ancho neto (mm):	660
Largo bruto (mm):	760
Largo neto (mm):	545
Peso bruto (kg):	25



Dimensiones Embalaje
Alto: 715 MM
Ancho: 690 MM
Profundidad: 760 MM
Peso bruto: 25 KG



Familias relacionadas



Envasadoras Vaksic serie E



Envasadoras de sobremesa por sensor Sline Plus



Sous Vide Baño María estático



Sous Vide portátil