

Caractéristiques série Rouge inter



Rouge inter

	Modèle Rouge inter 26	Modèle Rouge inter 32	Modèle Rouge inter 42	Modèle Rouge inter 52
Dimension machine / Machine dimensions / Dimensioni machina	350x500x270 h mm	410x500x320 h mm	520x600x370 mm	610x700x370 h mm
Poids / Weight / Peso	26 kg	36 kg	60 kg	65 kg
Volts / Voltage / Voltaggio	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz
Consommation / Power consumption / Consumo	1,1 kW	1,1 kW	2,0 kW	2,0 kW
Bâti / Structure / Struttura	inox	inox	inox	inox
Fonctionnement / Operation / Funzionamento	automatique	automatique	automatique	automatique
Display bleu 20 programmes 5 langues possibles programmables / 5 languages blue display with 20 programs / Display blu in 5 lingue con 20 programmi FR/IT/EN/ES/DE				
Règlage du vide en temps par seconde / vacuum time set up per seconds / regolazione temporizzata del vuoto in secondi				
Fonctionnement par palliers anti ébullition pour produits liquides : jus, sauce, crème liquide, poisson au court-bouillon / Anti-boiling function for liquid products : juice, sauce, liquid creme, fish broth / Funzione anti-bollitura per prodotti liquidi : succo, sugo, crema liquida, brodo di pesce Step by step				
Aspiration extérieure avec sacs gaufrés / External vacuum with embossed bags / Aspirazione esterna con buste goffrate				
Manomètre de pression / Pressure gauge / Manometro pressione	oui	oui	oui	oui
Programme de réchauffage et d'entretien d'huile / Oil heating program and maintenance / Programma di riscaldamento e manutenzione olio	oui	oui	oui	oui
Dimension de chambre / Chamber dimensions / Dimensioni camera	270x350xh min 80 / max 150 mm	330x330xh min 100 / max 190 mm	430x430xh min 100 / max 190 mm	530x530xh min 100 / max 200 mm
Pompe / Pump / Pompa	6 m ³ / h DVP	8 m ³ / h BUSH	16 m ³ / h BUSH	21 m ³ / h BUSH
Entrée d'air lente d'origine	oui	oui	oui	oui
Barre de soudure / Welding bar / Barra saldante	260 mm	320 mm	420 mm	520 mm
Barre avec piston / Seal bar with pistons / Barra con pistoni	oui	oui	oui	oui
Vide final / Final vacuum / Vuoto finale	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Couvercle avec piston / Lid with pistons / Coperchio con pistoni	oui	oui	oui	oui
Pré-disposition pour aspiration dans bac gastro / Vacuum fittings for G/N pans / Predisposizione per sottovuoto in teglie G/N	oui (tube, poignée et bac en option) / (optional suction hose, handle and pan) / (optional tubo di aspirazione, maniglia e teglia)/			
Plan incliné pour liquide / Liquids inclined shelf / Piano inclinato per liquidi	option	option	option	option
Soft air	option	option	option	option