

VAKUUMFÖRPACKARE • KAMMARMASKIN • BÄNKMODELL • DIGITAL

Orved IDEA 30

Kammarvakuummaskin, bänkmodell 310 mm

IDEA 30 är seriens instegsmodell – kompakt, helt i AISI 304 och byggd kring en Busch lamellpump med absolut vakuumsensor som standard. Den tar liten plats på bänken och klarar ändå kammarvakuum, externa behållare och präglade påsar utanför kammaren.

14 liter

KAMMARVOLYM

8 m³/h

BUSCH VAKUUMPUMP

2 mbar

SLUTVAKUUM • 99,8 %

310 mm

SVETSLIST

Svetslist 310 mm.

Listen tas loss utan verktyg för rengöring – ingen smuts som sätter sig i skarvarna.

Multivacc – upp till 4 påsar i samma cykel.

Påsarna läggs ovanpå varandra på höjden och klibbar ändå inte ihop. Flerdubbel kapacitet per cykel utan att du behöver en större kammare.

Liquid Control – 96 % vakuum på vätskor.

Såser, fonder, buljonger och marinader vakuumpackas utan att koka över – ett tryck som andra kammarmaskiner inte kommer i närheten av på vätskor.

Vakuumpförpacka även utanför kammaren.

Stora produkter som inte får plats i kammaren förpackas externt med präglade påsar.

Slanguttag för bleck och boxar.

Uttag för slang gör att du kan dra vakuum på gastronormbleck, vakuumbehållare och boxar utanför maskinen – praktiskt för mise en place och lagring.

Busch oljesmord lamellpump 8 m³/h med absolut sensorkontroll.

Slutvakuum 2 mbar (99,8 %). Sensorn mäter absolut tryck och behöver aldrig kalibreras – samma vakuum varje gång, oavsett produkt och omgivning.

Digital manöverpanel bakom hårdat glas.

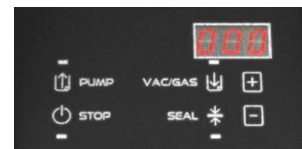
Vattentät och tål vätskor, fukt, smuts och damm. En färdig cykel för vakuumbehållare och 20 egna redigerbara program.

Rostfri kammare utan kanter – och H2Oout.

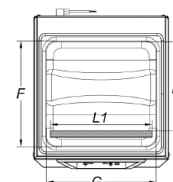
Blank kammare i AISI 304 med jämn godstjocklek, fri från kanter och fickor. PMMA-lock med rundade kanter och automatisk öppning, låsbart viloläge och service via frontöppningen. H2Oout håller pumpoljan torr och larmar när oljan ska bytas.



Orved IDEA 30
bänkmodell i rostfritt AISI 304



Digital manöverpanel med direktnappar



L1 310 • N 282 • G 351 • F 334 mm

DATA	
Kammarmått F × G × H	334 × 351 × 190 mm
Användbar kammarlängd (N)	282 mm
Kammar djup (L)	130 mm
Kammarvolym	14,1 liter
Svetslist (L1)	310 mm, avtagbar
Pump	Busch 8 m³/h
Slutvakuum	2 mbar (99,8 %)
Program	1 behållarcykel, 20 egna
HMI	Digital manöverpanel

EXTERN DATA OCH EL	
Dimensioner B × D × H	425 × 504 × 398 mm
Höjd med öppet lock	669 mm
Avstånd mellan stöd	336 × 375 mm
Vikt	35,3 kg
Effekt	0,5 kW
Anslutning	220–240 V • 50–60 Hz • 1-fas
Sladd	2 m + IEC / Schuko
Material kammare & chassi	AISI 304 (rostfritt stål)
Lock • ljudnivå	Plexiglas (PMMA) • 58 dB(A)

Ingår i leveransen 2 fyllnadsplattor för produktpositionering och snabbare cykel samt "Easy"-sats för externt vakuum med präglade påsar.

Tillval och tillbehör MAP – förberedd för livsmedelsgas • rostfritt underrede med hjul och hylla • lutande rostfri hylla för vätskor • vakuumbehållare i GN-storlekar med lock i Tritan eller rostfritt • slang och sats för externt vakuum • påsar för lagring, tillagning och cook & chill samt präglade påsar.