

VAKUUMFÖRPACKARE • KAMMARMASKIN • BÄNKMODELL • TFT

Orved IDEA 32

Kammarvakuummaskin, bänkmodell 310 mm med touchskärm och Chef-program

IDEA 32 lägger till 5-tums touchskärmen och Chef-programmen. Med dem blir maskinen ett köksredskap snarare än bara en förpackare: marinering, infusion, möring och avgasning sköts av färdiga cykler – med resultat inom tidsramar du tidigare inte kunde drömma om.

19 liter

KAMMARVOLYM

10 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 vakuumförpackas utan att koka över – ett tryck som andra kammarmaskiner inte kommer i närheten av på vätskor.

■ Vakuumförpacka 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 10 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.

■ 5" TFT-touchskärm – maskinen blir en "sous vide-robot".

9 förinställda Chef-cykler för livsmedelsbearbetning, 3 gascykler, 3 behållarcykler, 2 generiska för förvaring och sous vide samt 10 egna program med egna namn. Degas-program med åtta vakuum- och åtta pausfaser.

■ MAP som standard – Gasplus med två munstycken.

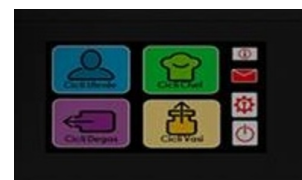
Injektion av livsmedelsgas upp till 90 % för produkter som är extremt känsliga för kross, och "Softair" mjuk luftåtergång i slutet av cykeln.

■ Rostfri kammare utan kanter – och H2Out.

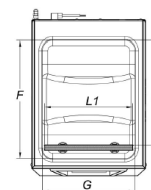
Hydroformad, blank kammare i AISI 304 med jämn godstjocklek, helt fri från kanter och fickor. PMMA-lock med rundade kanter och automatisk öppning, låsbart viloläge och service via frontöppningen. H2Out håller pumpoljan torr och larmar när oljan ska bytas.



Orved IDEA 32 Hi-Line
bänkmodell i rostfritt AISI 304



5" TFT-touchskärm med förinställda
program



L1 310 • N 380 • G 343 • F 434 mm

DATA	
Kammarmått F × G × H	434 × 343 × 195 mm
Användbar kammarlängd (N)	380 mm
Kamardjup (L)	135 mm
Kammarvolym	19 liter
Svetslist (L1)	310 mm, avtagbar
Pump	Busch 10 m³/h
Slutvakuum	2 mbar (99,8 %)
Program	9 Chef, 3 gas, 3 behållare, 2 generiska, 10 egna
HMI	5" TFT-touchskärm, hårdat glas

EXTERN DATA OCH EL	
Dimensioner B × D × H	415 × 603 × 460 mm
Höjd med öppet lock	789 mm
Avstånd mellan stöd	356 × 425 mm
Vikt	46,3 kg
Effekt	0,6 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) • < 70 dB(A)

Ingår i leveransen 3 fyllnadsplattor för produktpositionering och snabbare cykel samt "Easy"-sats för externt vakuum med präglade påsar.

Tillval och tillbehör 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.