

VAKUUMFÖRPACKARE • KAMMARMASKIN • BÄNKMODELL • DIGITAL

Orved IDEA 40

Kammarvakuummaskin, bänkmodell 410 mm

IDEA 40 är steget upp i storlek: 410 mm svetslist och 25 liters kammare i samma kompakta rostfria formspråk. Busch-pump på 16 m³/h och absolut vakuumsensor som standard – för kök som packar mer men fortfarande vill ha maskinen på bänken.

25 liter

KAMMARVOLYM

16 m³/h

BUSCH VAKUUMPUMP

2 mbar

SLUTVAKUUM • 99,8 %

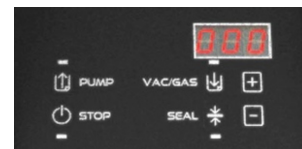
410 mm

SVETSLIST

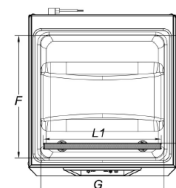
- Svetslist 410 mm.**
Listen tas loss utan verktyg för rengöring – ingen smuts som sätter sig i skarvarna.
- Multivacc – upp till 4 påsar i samma cykel.**
Påsarna läggs ovanpå varandra på höjden och klibbar ändå inte ihop. Flerdubbel kapacitet per cykel utan att du behöver en större kammare.
- Liquid 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, vakuumbhållare och boxar utanför maskinen – praktiskt för mise en place och lagring.
- Busch oljesmord lamellpump 16 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 vakuumbhållare och 20 egna redigerbara program.
- Rostfri kammare utan kanter – och H2Out.**
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. H2Out håller pumpoljan torr och larmar när oljan ska bytas.



Orved IDEA 40
bänkmodell i rostfritt AISI 304



Digital manöverpanel med direktknappar



L1 410 • N 385 • G 448 • F 440 mm

DATA	
Kammarmått F × G × H	440 × 448 × 190 mm
Användbar kammarlängd (N)	385 mm
Kammardjup (L)	130 mm
Kammarvolym	25,2 liter
Svetslist (L1)	410 mm, avtagbar
Pump	Busch 16 m ³ /h
Slutvakuum	2 mbar (99,8 %)
Program	1 behållarcykel, 20 egna
HMI	Digital manöverpanel

EXTERN DATA OCH EL	
Dimensioner B × D × H	531 × 600 × 461 mm
Höjd med öppet lock	787 mm
Avstånd mellan stöd	457 × 474 mm
Vikt	60,9 kg
Effekt	0,9 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 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 • vakuumbhållare 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.