

Idea 42 Hi-Line



Panneau de commande touch



Programmes Degas paramétrables



Capteur de vide intelligent

L'IDÉE que vous attendiez est devenue réalité!

Nouvelle interface de commande smart-touch 5", juste une touche pour faire défiler les écrans, sélectionner un programme Chef ou définir des paramètres personnalisés. Le pouvoir est entre vos mains: sans limites, choisissez le niveau de vide que vous préférez, le reste sera fait par Idea Hi-Line.

Idea 42 Hi-Line est idéal pour:



Restaurants



Pâtisseries



Boucherie



Épiceries fines



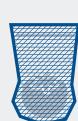
Cafés



Soudure simple



Sous-vide



Sous-vide externe



MAP

Méthodes de conditionnement

Panneau smart-touch 5"

Le top de l'ergonomie !



Sélection de programmes à défilement

Grâce à l'interface intuitive à défilement, vous pourrez sélectionner facilement le programme Chef de votre choix, IDEA fera le reste.



Choisissez les paramètres de manière autonome

Laissez libre cours à vos idées : personnalisez et enregistrez jusqu'à 10 programmes de mise sous vide. Libérez votre créativité et lancez vos programmes chaque fois que vous le souhaitez.



Créez un vide toujours parfait

Le capteur est capable de conditionner sous vide tout type d'aliment, même les produits les plus difficiles, de manière totalement automatique, avec le vide maximal requis.



Panneau de commande touch
panneau de commande smart touch 5", étanche et anti-rayures



Vide avec EASY
Il est possible de faire le vide aussi à l'extérieur de la chambre à vide



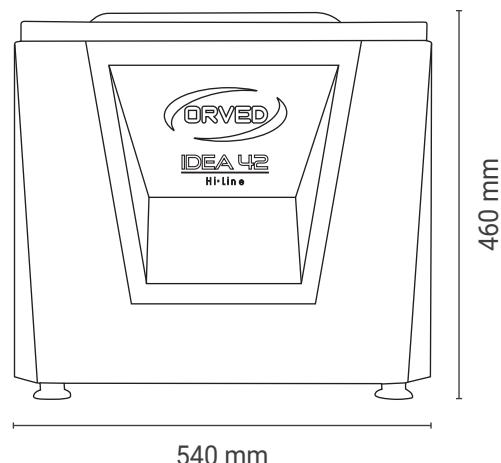
Sous-vide et Gaz (MAP)
Il protège et préserve tous les produits, même les plus délicats et moelleux



Chambre à vide POWER-STEEL
hydroformée en une seule pièce, sans points de jonction

Données techniques

- > Châssis: acier inoxydable
- > Dimensions: 540x612x460h mm
- > Dimensions chambre à vide: 441x449x170h mm
- > Poids: 62 kg
- > Voltage: 230V 50/60Hz
- > Puissance max absorbée: DVP 900 W BUSH 1200 W
- > Barre de soudure: 410 mm
- > Pompe à vide: 20 mc/h
- > Dimensions max du sac: 400 mm



Programmes Chef et Pots inclus



Marinade



Infusions



Nettoyage de moules et vénus



Attendrissement des viandes



Bases de pâtisserie



Bases pour glaces



Poudres et épices



Sauces



Pots Min



Pots Moy



Pots Max

Équipement standard



Panneau de commande touch
Vide et d'injection de gaz inerte (MAP)



Système de vide avec capteur absolu
H2Out. cycle de déshumidification de pompe



Programmes Chef
Softair



Programmes de dégazage
Accessoire EASY inclus



Programmes utilisateur
Système pour le vide en conteneurs

Accessoires associables



Sachets sous-vide lisses



Sachets sous-vide gaufrés



Sachets sous-vide de cuisson



Sachets sous-vide Cook&Chill



Chariot



Conteneurs Conserbox



Dispositif d'aspiration externe



Tablettes inclinées pour liquides