ATMØVAC™

Emballage sous vide et systèmes de cuisson sous vide

Économies d'échelle

Économies d'aliments

Optimisation de l'organisation du travail

Mise en marché

Sous vide

Emballer.

Préparation organisée

Ingrédients protégés

Maximisez votre production

Économiser.

Emballage durable

Réduction des déchets

Multipliez vos économies

Innover.

Transformation du menu

Révolution de la restauration

Libérez votre créativité

Domestique

Améliorez votre expérience culinaire en utilisant des produits emballés sous vide à la maison.

Économique

Équipement à budget raisonnable et preuve de concept pour votre projet de distribution de denrées alimentaires.

De luxe

Une programmation technologique intelligente pour faire de vos rêves gastronomiques une réalité.

Industrielle

Unités efficaces et robustes conçues pour l'emballage répétitif de gros volumes.

Il existe un produit ATMOVAC pour vous.

Nos produits sont fabriqués de manière à ce que la qualité et la sécurité ne soient jamais compromises.

Les certifications varient selon les produits.

Table des matières

Emballage sous vide

5 avantages de votre investissement 4
Comment choisir votre machine à emballer sous vide 6
Emballeuses à aspiration externe 8
Emballeuses à chambre
Domestiques 10
Économiques 11
De luxe 12
Industrielles 19

Configuration des barres de scellage 26
Panneaux de contrôle 27
Accessoires 32
Sacs à emballage sous vide
Comment choisir un sac pour la mise sous vide 38

Cuisson sous vide

Circulateurs à immersion thermique 41
Bains de cuisson sous vide intégrés 44

Scelleuses à impulsion

Manuelles 45
Autoportantes 46

Emballeur à main **47**

Tirez le maximum de vos machines ATMOVAC **48**

Conseils / Académie ATMOVAC **50**

5 avantages de votre investissement

1. **Économies d'échelle –** Vous êtes en contrôle de vos emballages. Vous les adaptez à vos besoins et vous économisez de l'argent sur les achats en gros.
2. **Économies d'aliments –** Prolongez la durée de conservation de vos denrées alimentaires et augmentez les chances de les rentabiliser.
3. **Optimisation de l'organisation du travail –** Optimisez l'organisation du temps de vos équipes de travail. Nos machines à emballer sous vide vous permettront de mieux répartir les tâches à accomplir dans le temps, sans compromettre la qualité ou la salubrité.
4. **Mise en marché –** Développez de nouvelles sources de revenus en offrant vos produits finis directement aux consommateurs dans un emballage prêt à emporter.
5. **Cuisson sous vide –** Intégrez les principes de la cuisson sous vide pour tirer le meilleur parti de vos ingrédients.

Comment choisir votre machine à emballer sous vide

1. **La taille** est le facteur le plus déterminant, qui est principalement dicté par la longueur de la barre de scellage. Cette longueur et la profondeur ou la hauteur de la chambre peuvent limiter la taille des emballages que vous pouvez traiter et ne peuvent pas être modifiées pendant le cycle de propriété.

   Choisissez une taille qui correspond à vos besoins actuels et à ceux que vous prévoyez pour l'expansion de votre entreprise. Vous pouvez également sélectionner une machine avec une deuxième barre de scellage dans la chambre pour augmenter la production.

2. **La vitesse de la pompe** contrôle la vitesse à laquelle votre machine fonctionne. Déterminée en fonction de la taille de la chambre, elle est exprimée en volume d'air en fonction du temps (m^3/h).

   Si le temps est un facteur critique pour votre activité, l'utilisation d'une pompe plus puissante fera la différence.

3. **Configuration de l'alimentation.** Nous proposons des appareils dans de nombreuses configurations, allant de 110 V à 208 V/3 PH. Assurez-vous que vous disposez de la puissance nécessaire pour faire fonctionner la machine de votre choix.

4. **Caractéristiques.** Nous avons tout ce qu'il vous faut, depuis les unités à budget limité dotées de fonctions de programmation de base jusqu'aux unités de première qualité fabriquées en Europe dotées d'une technologie avancée. Vous cherchez une simple machine d'emballage ou vous souhaitez exploiter tout le potentiel de la technologie du vide dans la transformation des aliments ?

Emballeuses à aspiration externe

Domestique

SANTA ANA

Usage domestique uniquement. Détails du panneau de contrôle à la page 27. Détails des options et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

Les machines à aspiration externe d'ATMOVAC offrent les avantages du sous vide à un coût et un encombrement inférieurs à ceux des machines à emballer sous vide à chambre. Ces unités, offertes en version domestique ou commerciale, fourniront des résultats de qualité dans un format compact et très mobile.

SPÉCIFICATIONS

Tension	110-120 V
Puissance	210 W
Intensité	1,8 A
NEMA	1-15 P
Vitesse	0,78 m³/h
Barre de scellage	8,25 po
Profondeur	15,5 po
Largeur	14,5 po
Hauteur	3,75 po
Poids brut	6 lb
Certifications	cETLus

CARACTÉRISTIQUES

- Commandes simples (niveau de vide HAUT/BAS, scellage, impulsion, accessoires)
- Pompe à double piston
- Porte-rouleau et découpeur intégrés
- Inclut 10 sacs gaufrés (8 po x 12 po), 1 rouleau gaufré (11 po x 20 po)
- 1 tube de mise sous vide externe
- Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre
- Compatible avec Sacs et rouleaux ATMOVAC gaufrés
- Plastique ABS

Fabriqué en Chine

Commerciale

BURAN

Détails du panneau de contrôle à la page 27. Détails des options et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

Les machines à aspiration externe d'ATMOVAC offrent les avantages du sous vide à un coût et un encombrement inférieurs à ceux des machines à emballer sous vide à chambre. Ces unités, offertes en version domestique ou commerciale, fourniront des résultats de qualité dans un format compact et très mobile.

CARACTÉRISTIQUES

- Niveau de vide HAUT/BAS, scellage, impulsion, accessoires
- Boutons de contrôle rapide sur la poignée (START/SEAL)
- Bac de récupération de liquide amovible
- Pompe à double piston
- Inclut 10 sacs gaufrés (8 po x 12 po)
- 1 tube de mise sous vide externe
- Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre
- Compatible avec les sacs et les rouleaux ATMOVAC gaufrés
- Acier inoxydable et plastique ABS

SPÉCIFICATIONS

Tension	110-120 V
Puissance	550 W
Intensité	4,6 A
NEMA	5-15 P
Vitesse	0,96 m³/h
Barre de scellage	16 po
Profondeur	19,3 po
Largeur	10,25 po
Hauteur	5,5 po
Poids brut	11,5 lb
Certifications	cETLus

Fabriqué en Chine

Emballeuses à chambre

Domestique

CASA

Usage domestique uniquement. Détails du panneau de contrôle à la page 28. Détails des options et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

La machine à chambre CASA permet d'obtenir des résultats professionnels avec des commandes simples et une fonctionnalité efficace. Son design minimaliste et son faible encombrement lui permettent de s'intégrer parfaitement dans la cuisine de tout amateur de gastronomie.

SPÉCIFICATIONS

Tension	110-120 V
Puissance	380 W
Intensité	3 A
NEMA	5-15 P
Vitesse	3,2 m³/h
Barre de scellage	12 po
Profondeur interne	12,25 po
Largeur interne	13 po
Hauteur interne	4 po
Profondeur	17,5 po
Largeur	14,5 po
Hauteur	10,6 po
Poids brut	28,5 lb
Certifications	cETLus

CARACTÉRISTIQUES

Interface simple avec 4 options de programme : Smart vac (tailles de sac S/M/L), Customized vac (durée du vide), Marinate, Accessory

Pompe puissante à double piston

Inclut 20 sacs lisses (8 po x 12 po)

1 tube de mise sous vide externe

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Acier inoxydable et plastique ABS

Fabriqué en Chine

Économique

Notre gamme DIABLO a été conçue avec la conviction que tout le monde devrait avoir accès aux avantages de l'emballage sous vide. De qualité commerciale, conçus pour une utilisation culinaire et dotés d'une interface simple, ces appareils prêts à l'emploi permettent de faire le travail à n'importe quel budget. Corps en acier inoxydable, chambre en aluminium.

DIABLO 10 — 12

17D

20D

CARACTÉRISTIQUES

Commandes simples, basées sur le temps (sous vide, sceller)

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre

Compatibles avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de contrôle aux pages 28-29. Détails des options et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

Durée du cycle : 30-40 s

SPÉCIFICATIONS — DIABLO 10

Mariner	Oui
Injection de gaz	Non
Tension	120 V
Puissance	1000 W
Intensité	8,3 A
NEMA	5-15 P
Vitesse	8 m³/h
Barre de scellage	10 po
Profondeur interne	15,5 po
Largeur interne	11 po
Hauteur interne	3 po
Profondeur	19 po
Largeur	13 po
Hauteur	14,2 po
Poids brut	60 lb
Certifications	cETLus

DIABLO 12

Mariner	Oui
Injection de gaz	Non
Tension	120 V
Puissance	950 W
Intensité	8 A
NEMA	5-15 P
Vitesse	8 m³/h
Barre de scellage	10 po
Profondeur interne	13,8 po
Largeur interne	11,8 po
Hauteur interne	3 po
Profondeur	16,7 po
Largeur	14 po
Hauteur	14,5 po
Poids brut	64 lb
Certifications	cETLus

DIABLO 17D

Mariner	Non
Injection de gaz	Non
Tension	120 V
Puissance	1180 W
Intensité	9,8 A
NEMA	5-15 P
Vitesse	24 m³/h
Barre de scellage	2 x 17 po
Profondeur interne	18 po
Largeur interne	16,8 po
Hauteur interne	3,9 po
Profondeur	22,3 po
Largeur	19,5 po
Hauteur	18,6 po
Poids brut	132,5 lb
Certifications	cETLus

DIABLO 20D

Mariner	Non
Injection de gaz	Oui
Tension	120 V
Puissance	1180 W
Intensité	9,8 A
NEMA	5-15 P
Vitesse	24 m³/h
Barre de scellage	2 x 20 po
Profondeur interne	21,3 po
Largeur interne	20,7 po
Hauteur interne	3,9 po
Profondeur	25,7 po
Largeur	23,6 po
Hauteur	40 po
Poids brut	242,5 lb
Certifications	cETLus
Unité autoportante sur roues	

Fabriqué en Chine

MACHINES À CHAMBRE DE LUXE

Fabrication européenne dans une gamme de tailles, de configurations, de caractéristiques technologiques avancées et d'options personnalisables.

La fiabilité et la durabilité sont essentielles à votre activité. Nous assurons le contrôle et la précision lorsque vous en avez le plus besoin.

PANNEAU DE CONTRÔLE ACS

Standard sur toutes les machines à vide ATMOVAC De luxe+.

Avec des programmes culinaires simples à utiliser et des fonctions de traçabilité, nos modèles De luxe+ exploitent la technologie pour vous offrir un traitement des aliments qui va au-delà du simple conditionnement. Définissez vos programmes et la machine fait le reste..

Configurez vos programmes de cycle à l'aide du panneau ACL ou du configurateur ACS en ligne.

www.acs-configurator.com

CARACTÉRISTIQUES STANDARDS DE L'ACS

- Contrôle par capteur
- Double scellage
- Contrôle des liquides
- Panneau ACL
- Mémoire de 20 programmes
- Logiciel en 5 langues
- Connexion USB pour télécharger des programmes
- Compatibilité avec les imprimantes d'étiquettes
- Conformité HACCP
- Accès sécurisé à plusieurs niveaux
- Programmation en ligne

Fabriqué aux Pays-Bas, pompes BUSCH, NSF, cETLus

L'équilibre parfait entre facilité d'utilisation, construction robuste et technologie avancée. Panneau de commande simple avec affichage numérique. Châssis arrondi avec soudure invisible. Réglage précis du vide avec contrôle de la pression par capteur. Menu d'entretien complet. Alarme de service.

KAZE 14

16

16XL

16XLD

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle des liquides INCLUS dans toutes les machines KAZE, en plus de: mémoire de 3 programmes, contrôle par capteur, remise en atmosphère progressive, double scellage, emballage de viande rouge, cycle de nettoyage de la pompe.

Garantie: 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

Compatibles avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Détails du panneau de contrôle à la page 29. Détails des options et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

Joint de coupe/large (0,3 po)

Adaptateur de vide externe

SPÉCIFICATIONS —

	KAZE 14	KAZE 16	KAZE 16XL	KAZE 16XLD
Durée du cycle	35 s	30 s	30 s	30 s
Tension	120 V	120 V	120 V	120 V
Puissance	960 W	1600 W	1760 W	1760 W
Intensité	8 A	17 A	17 A	17 A
NEMA	5-15 P	5-15 P	5-20 P	5-20 P
Vitesse	10 m^3/h	19 m^3/h	25 m^3/h	25 m^3/h
Barre de scellage	14 po	16,5 po	16,5 po	2 x 16,5 po
Profondeur interne	14,6 po	14,6 po	18 po	16 po
Largeur interne	14 po	16,5 po	16,5 po	16,5 po
Hauteur interne	6 po	7 po	7 po	7 po
Profondeur	21,4 po	20,6 po	24 po	24 po
Largeur	17,8 po	19,3 po	19,3 po	19,3 po
Hauteur	18 po	18,3 po	18,5 po	18,5 po
Poids brut	79 lb	126 lb	150 lb	159 lb
Certifications	cETLus, NSF	cETLus, NSF	cETLus, NSF	cETLus, NSF

Fabriqué aux Pays-Bas

De luxe

ARCTIC 16

16D

Détails du panneau de contrôle à la page 30.
Détails sur les compléments optionnels, accessoires et trousses d'entretien à la page 32.
Configuration des barres de scellage à la page 26.

De construction robuste avec une interface simple, notre série ARCTIC est conçue pour impressionner les professionnels de la cuisine en matière de valeur et de performance. Extérieur et intérieur en acier inoxydable.

SPÉCIFICATIONS —

	ARCTIC 16	ARCTIC 16D
Tension	120 V	120 V
Puissance	600 W	900 W
Intensité	17 A	17 A
NEMA	5-15 P	5-20 P
Vitesse	19 m³/h	25 m³/h
Barre de scellage	16,5 po	2 x 16,5 po
Profondeur interne	14,5 po	18 po
Largeur interne	16,5 po	16,5 po
Hauteur interne	7 po	7 po
Profondeur	20,8 po	24,2 po
Largeur	19,4 po	19,4 po
Hauteur	17,3 po	18,4 po
Poids brut	128 lb	154 lb
Certifications	cETLus, NSF	cETLus, NSF

Compatibles avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC

Durée du cycle : 20-40 s

Acier inoxydable et plastique ABS

PANNEAU DE COMMANDE DE BASE

% de vide

VAC+

Temps de scellage

Cycle de nettoyage de la pompe

Chambre monobloc

Couvercle en dôme de haute qualité

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double scellage

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

Fabriqué aux Pays-Bas

De luxe

Notre série CHINOOK est durable et hautement personnalisable. Sa polyvalence lui permet de répondre à une grande variété de besoins et d'applications. Chambre intérieure et extérieure en acier inoxydable.

CHINOOK 14

16D

20

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de scellage

Remise en atmosphère progressive

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double scellage

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

Compatibles avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Détails du panneau de contrôle à la page 30. Détails sur les compléments optionnels, accessoires et trousses d'entretien à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

Durée du cycle : 15-35 s

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

Injection de gaz

Contrôle des liquides

SPÉCIFICATIONS —

	CHINOOK 14	CHINOOK 16D	CHINOOK 20
Tension	120 V	120 V	120 V
Puissance	960 W	1760 W	1760 W
Intensité	8 A	17 A	17 A
NEMA	5-15 P	5-20 P	5-20 P
Vitesse	10 m³/h	25 m³/h	25 m³/h
Barre de scellage	14 po	2 x 16 po	20 po
Profondeur interne	14,5 po	16 po	20,5 po
Largeur interne	13,5 po	20,5 po	24,5 po
Hauteur interne	6 po	7 po	7 po
Profondeur	21,75 po	20,75 po	20,75 po
Largeur	17,75 po	27,5 po	27,5 po
Hauteur	16 po	17,25 po	17,25 po
Poids brut	117 lb	179 lb	179 lb
Certifications	cETLus, NSF	cETLus, NSF	cETLus, NSF

Fabriqué aux Pays-Bas

De luxe+

CHINOOK 14+ 16+ 16D+

PANNEAU DE COMMANDE ACS

Mémoire de 20 programmes
% de vide
VAC+
Temps de scellage
Remise en atmosphère progressive
Contrôle des liquides
Marinage
Attendrissement
Viande rouge
Vide séquentiel
Cycle de nettoyage de la pompe

Compatibles avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Détails du panneau de contrôle à la page 31. Détails sur les compléments optionnels, accessoires et trousses d'entretien à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

Durée du cycle : 15-35 s

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

Injection de gaz
Contrôle des liquides

CARACTÉRISTIQUES DE L'ACS

Contrôle par capteur
Double scellage
Panneau ACL
Logiciel en 5 langues
Connexion USB
Compatibilité avec les imprimantes d'étiquettes
Conformité HACCP
Accès sécurisé à plusieurs niveaux
Programmation en ligne
Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

SPÉCIFICATIONS — CHINOOK 14+

Tension	120 V
Puissance	950 W
Intensité	8 A
NEMA	5-15 P
Vitesse	10 m³/h
Barre de scellage	14 po
Profondeur interne	14,5 po
Largeur interne	13,5 po
Hauteur interne	6 po
Profondeur	21,75 po
Largeur	17,75 po
Hauteur	16 po
Poids brut	117 lb
Certifications	cETLus, NSF

CHINOOK 16+

Tension	120 V
Puissance	1760 W
Intensité	17 A
NEMA	5-20 P
Vitesse	25 m³/h
Barre de scellage	16 po
Profondeur interne	18 po
Largeur interne	16,5 po
Hauteur interne	7 po
Profondeur	24,25 po
Largeur	19,5 po
Hauteur	17,25 po
Poids brut	156 lb
Certifications	cETLus, NSF

CHINOOK 16D+

Tension	120 V
Puissance	1760 W
Intensité	17 A
NEMA	5-20 P
Vitesse	25 m³/h
Barre de scellage	2 x 16 po
Profondeur interne	16 po
Largeur interne	20,5 po
Hauteur interne	7 po
Profondeur	20,75 po
Largeur	27,5 po
Hauteur	17,25 po
Poids brut	179 lb
Certifications	cETLus, NSF

De luxe

Notre série CYCLONE permet d'obtenir des résultats lorsque le temps est essentiel. Les pompes surdimensionnées et les grandes chambres à vide accélèrent la production et maximisent la capacité de production. Extérieur et intérieur de la chambre en acier inoxydable.

CYCLONE 201D — 203D

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes
% de vide
VAC+
Temps de scellage
Remise en atmosphère progressive
Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur
Double scellage
Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

Compatibles avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Détails du panneau de contrôle à la page 31. Détails sur les compléments optionnels, accessoires et trousses d'entretien à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

Durée du cycle : 15-35 s

PANNEAU ACS OFFERT EN OPTION, COMPRENANT

Écran ACL
Logiciel en 5 langues
Mémoire de 20 programmes
Connexion USB
Compatibilité avec les imprimantes d'étiquettes
Conformité HACCP - Accès sécurisé à plusieurs niveaux
Programmation en ligne
Marinage
Attendrissement
Emballage de viande rouge
Vide séquentiel
Contrôle des liquides

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

Injection de gaz
Contrôle des liquides

SPÉCIFICATIONS — CYCLONE 201D

Tension	220 V
Puissance	2500 W
Intensité	19,5 A
NEMA	L6-30 P
Vitesse	75 m³/h
Barre de scellage	2 x 20,5 po
Profondeur interne	20,5 po
Largeur interne	19,7 po
Hauteur interne	7,9 po
Profondeur	28 po
Largeur	27,4 po
Hauteur	40,4 po
Poids brut	364 lb
Certifications	cETLus, NSF

CYCLONE 203D

Tension	208 V, 3PH
Puissance	2500 W
Intensité	18 A
NEMA	L15-30 P
Vitesse	75 m³/h
Barre de scellage	2 x 20,5 po
Profondeur interne	20,5 po
Largeur interne	19,7 po
Hauteur interne	7,9 po
Profondeur	28 po
Largeur	27,4 po
Hauteur	40,4 po
Poids brut	364 lb
Certifications	cETLus, NSF

De luxe+

CYCLONE 203D+

Détails du panneau de contrôle à la page 31.
Détails sur les compléments optionnels, accessoires et trousses d'entretien à la page 32.
Configuration des barres de scellage à la page 26.

SPÉCIFICATIONS

Tension	208 V, 3PH
Puissance	2500 W
Intensité	18 A
NEMA	L15-30 P
Vitesse	75 m³/h
Barre de scellage	2 x 20,5 po
Profondeur interne	20,5 po
Largeur interne	19,7 po
Hauteur interne	7,9 po
Profondeur	28 po
Largeur	27,4 po
Hauteur	40,4 po
Poids brut	364 lb
Certifications	cETLus, NSF

Compatible avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Durée du cycle : 15-35 s

COMPLÉMENT OPTIONNEL

Injection de gaz

PANNEAU DE COMMANDE ACS

Mémoire de 20 programmes

% de vide

VAC+

Temps de scellage

Remise en atmosphère progressive

Contrôle des liquides

Marinage

Attendrissement

Viande rouge

Vide séquentiel

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES DE L'ACS

Contrôle par capteur

Double scellage

Panneau ACL

Logiciel en 5 langues, Connexion USB

Compatibilité des imprimantes d'étiquettes

Conformité HACCP

Accès sécurisé à plusieurs niveaux

Programmation en ligne

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

Fabriqué aux Pays-Bas

Industrielle

Maximisez votre productivité avec PAMPERO. Les modèles de plancher sont disponibles en configuration à une ou deux chambres. Corps en acier inoxydable, chambre à vide en aluminium et couvercle en aluminium avec vitrine.

PAMPERO 30/20D3

Détails du panneau de contrôle à la page 30.
Détails des options et accessoires à la page 32.
Configuration des barres de scellage à la page 26.

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de scellage

Remise en atmosphère progressive

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double scellage

Hauteur du couvercle (9,25 po)

Supports en silicone amovibles

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

Compatible avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Durée du cycle : 15-40 s

Visitez notre site web ou contactez-nous pour plus d'informations sur notre large gamme d'emballeuses sous vide industrielles hautement personnalisables.

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

Remise en atmosphère progressive

Contrôle des liquides

ACS

Injection de gaz

Joint de coupure

Joint de coupure 1-2

Joint large (0,39 po)

Joint bi-actif

Configuration de la barre de scellage : (2 x 22 po gauche/droite), (2 x 31,8 po avant/arrière), ou ajouter une 3e barre de scellage (2 x 20 po gauche/droite, 27,6 po avant)

CARACTÉRISTIQUE SPÉCIALE

Barres de scellage en configuration L

SPÉCIFICATIONS

Tension	208 V, 3 PH
Puissance	3400 W
Intensité	16 A
NEMA	L15-30 P
Vitesse	120 m³/h
Barre de scellage	1 x 30 po (avant) 1 x 20 po (droite)
Longueur de la chambre	20 po
Largeur de la chambre	30 po
Hauteur de la chambre	9,25 po
Profondeur	32,25 po
Largeur	35,5 po
Hauteur	41,25 po
Poids brut	500 lb
Certifications	cETLus

Fabriqué aux Pays-Bas

Indus
trielle

PAMPERO 2-22D3

Détails du panneau de contrôle à la page 30.
Détails sur les compléments optionnels et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes
% de vide
VAC+
Temps de scellage
Remise en atmosphère progressive
Cycle de nettoyage de la pompe

Compatible avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Durée du cycle : 15-40 s

Visitez notre site web ou contactez-nous pour plus d'informations sur notre vaste gamme de machines à emballer sous vide industrielles hautement personnalisables.

SPÉCIFICATIONS

Tension	208 V, 3 PH
Puissance	3400 W
Intensité	21 A
NEMA	L15-30 P
Vitesse	120 m³/h
Barre de scellage	2 x 21,7 po par chambre
Longueur des chambres	2 x (27,6 po)
Largeur des chambres	2 x (21,7 po)
Hauteur des chambres	2 x (9,25 po)
Profondeur	40 po
Largeur	49,5 po
Hauteur	46,7 po
Poids brut	703 lb
Certifications	cETLus

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur
Double scellage
Hauteur du couvercle (9,25 po)
Supports en silicone amovibles
Plaques d'insertion incluses
Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

ACS
Injection de gaz
Joint de coupure
Joint de coupure 1-2
Joint large (0,39 po)
Joint bi-actif

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Contrôle des liquides
Remise en atmosphère progressive
2 chambres à vide

Fabriqué aux Pays-Bas

Indus
trielle

PAMPERO 20D3 2-18D3

Compatibles avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Détails du panneau de contrôle à la page 30. Détails des options et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

Durée du cycle : 15-40 s

Visitez notre site web ou contactez-nous pour plus d'informations sur notre vaste gamme de machines à emballer sous vide industrielles hautement personnalisables.

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes
% de vide
VAC+
Temps de scellage
Remise en atmosphère progressive
Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur
Double scellage
Hauteur du couvercle (9,25 po)
Supports en silicone amovibles
Plaques d'insertion incluses
Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

Remise en atmosphère progressive
Contrôle des liquides
ACS
Injection de gaz
Joint de coupure
Joint de coupure 1-2
Joint large (0,39 po)
Joint bi-actif

SPÉCIFICATIONS — PAMPERO 20D3

Chambres	1
Tension	208 V, 3 PH
Vitesse	75 m³/h
Barre de scellage	2 x 20,5 po
Profondeur interne	20,5 po
Largeur interne	19,7 po
Hauteur interne	9,25 po
Profondeur	27,4 po
Largeur	26,9 po
Hauteur	41,7 po
Poids brut	359 lb
Certifications	cETLus

PAMPERO 2-18D3

Chambres	2
Tension	208 V, 3 PH
Vitesse	75 m³/h
Barre de scellage	2 x 17,7 po par chambre
Profondeur interne	22,8 po
Largeur interne	17,7 po
Hauteur interne	9,25 po
Profondeur	35,4 po
Largeur	41,7 po
Hauteur	46,4 po
Poids brut	520 lb
Certifications	cETLus

Données électriques disponibles sur demande.
Peut varier en fonction des personnalisations.

Fabriqué aux Pays-Bas

Industrielle

SOLAR est la solution ultime pour l'emballage sous vide ordinaire en continu et sous atmosphère modifiée, offrant une compatibilité totale avec le système HACCP. La conception intelligente et la construction hygiénique garantissent la fiabilité du fonctionnement et de faibles coûts d'entretien. Série en acier inoxydable avec une surface de travail plate.

SOLAR 2-24D3W

Détails du panneau de contrôle à la page 30.
Détails sur les compléments optionnels et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

SPÉCIFICATIONS

Tension	208 V, 3 PH
Puissance	3400 W
Intensité	24 A
NEMA	L15-30 P
Vitesse	120 m³/h
Barre de scellage	2 x 24,4 po
Longueur des chambres	2 x (19,7 po)
Largeur des chambres	2 x (24,4 po)
Hauteur des chambres	2 x (9,4 po)
Profondeur	36,2 po
Largeur	58,3 po
Hauteur	52,2 po
Poids brut	761 lb
Certifications	cETLus

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de scellage

Remise en atmosphère progressive

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double scellage

Supports en silicone amovibles

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

Compatible avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Visitez notre site web ou contactez-nous pour plus d'informations sur notre vaste gamme de machines à emballer sous vide industrielles hautement personnalisables.

Durée du cycle : 15-40 s

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

2 plans de travail plats

Couvercle pivotant

2 barres de scellage par plan de travail

Hauteur du couvercle (9,4 po)

Classification IP-65

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

Contrôle des liquides

ACS

Injection de gaz

Joint de coupure

Joint de coupure 1-2

Joint large (0,39 po)

Joint bi-actif

Configuration de la pompe externe

Elément chauffant pour la vanne à vide

Fabriqué aux Pays-Bas

SOLAR 20D3 30/20D3 41/24D3

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de scellage

Remise en atmosphère progressive

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double scellage

Supports en silicone amovibles

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

Contrôle des liquides

ACS

Injection de gaz

Joint de coupure

Joint de coupure 1-2

Joint large (0,39 po)

Joint bi-actif

Configuration de la pompe externe

Compatibles avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Détails du panneau de contrôle à la page 30. Détails des options et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

Visitez notre site web ou contactez-nous pour plus d'informations sur notre vaste gamme de machines à emballer sous vide industrielles hautement personnalisables.

Durée du cycle : 15-40 s

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Surface de travail plane

Classification IP-65

SPÉCIFICATIONS —

	SOLAR 20D3	SOLAR 30/20D3	SOLAR 41/24D3
Hauteur du couvercle	7,9 po	7,9 po	11 po
Tension	208 V, 3 PH	208 V, 3 PH	208 V, 3 PH
Vitesse	75 m³/h	120 m³/h	190 m³/h
Barre de scellage	2 x 20,5 po	1 x 30 po (avant) 1 x 20 po (droite)	1 x 41,3 po (avant) 1 x 24,4 po (droite)
COMPLÉMENTS OPTIONNELS			
Config. des barres de scellage		en L (avant-arrière, gauche-droite) ou ajout d'une 3e barre de scellage	en L (avant-arrière, gauche-droite) ou ajout d'une 3e barre de scellage (gauche, avant, droite)
Contre-barre extra haute	Non	Oui	Non
Élément chauffant pour la vanne à vide	Non	Non	Oui
Profondeur interne	20,5 po	20 po	24,4 po
Largeur interne	19,7 po	30 po	41,3 po
Hauteur interne	7,9 po	7,9 po	11 po
Profondeur	29 po	31 po	37,3 po
Largeur	27,6 po	35,4 po	47,2 po
Hauteur	43,3 po	43,3 po	45,3 po
Poids brut	403,5 lb	547 lb	1025 lb
Certifications	cETLus	cETLus	cETLus

Données électriques disponibles sur demande.
Peut varier en fonction des personnalisations.

Fabriqué aux Pays-Bas

SOLAR 2-24D3

2-24D3EW

2-33D3

2-43D3

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de scellage

Remise en atmosphère progressive

Cycle de nettoyage de la pompe

Compatibles avec tous les types de sacs à emballage sous vide ATMOVAC.

Détails du panneau de contrôle à la page 30. Détails des options et accessoires à la page 32. Configuration des barres de scellage à la page 26.

Visitez notre site web ou contactez-nous pour plus d'informations sur notre large gamme de machines à emballer sous vide industrielles hautement personnalisables.

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double scellage

Supports en silicone amovibles

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre, 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, de la bande d'étanchéité en téflon et des joints)

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

2 plans de travail plats

Couvercle pivotant

2 barres de scellage par plan de travai

Classification IP-65

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

Contrôle des liquides

ACS

Injection de gaz

Joint de coupure

Joint de coupure 1-2

Joint large (0,39 po)

Joint bi-actif

Configuration de la pompe externe

Elément chauffant pour la vanne à vide

SPÉCIFICATIONS — SOLAR 2-24D3

Hauteur du couvercle	9,4 po
Durée du cycle	15-40 s
Vitesse	75 m³/h
Barre de scellage	2 x 24,4 po
Couvercle automatique	Non
Pivotement aisé	Non
Profondeur interne	15,7 po
Largeur interne	24,4 po
Hauteur interne	9,4 po
Profondeur	32,2 po
Largeur	58,6 po
Hauteur	53 po
Poids brut	683 lb
Certifications	cETLus

SOLAR 2-24D3EW

Hauteur du couvercle	9,8 po
Durée du cycle	15-40 s
Vitesse	190 m³/h
Barre de scellage	2 x 24,4 po
Config. des barres de scellage	2 x 33 po gauche-droite
Couvercle automatique	Non
Pivotement aisé	Non
Profondeur interne	29,5 po
Largeur interne	24,5 po
Hauteur interne	9,8 po
Profondeur	47,5 po
Largeur	58,4 po
Hauteur	52,8 po
Poids brut	1184 lb
Certifications	cETLus

SOLAR 2-33D3

Hauteur du couvercle	10 po
Durée du cycle	10-30 s
Vitesse	360 m³/h
Barre de scellage	2 x 33 po
Config. des barres de scellage	2 x 30,3 po avant-arrière avec couvercle haut (11,8 po)
Couvercle automatique	Non
Pivotement aisé	Non
Profondeur interne	32,7 po
Largeur interne	33 po
Hauteur interne	10 po
Profondeur	51 po
Largeur	74,8 po
Hauteur	57 po
Poids brut	1510 lb
Certifications	cETLus

SOLAR 2-43D3

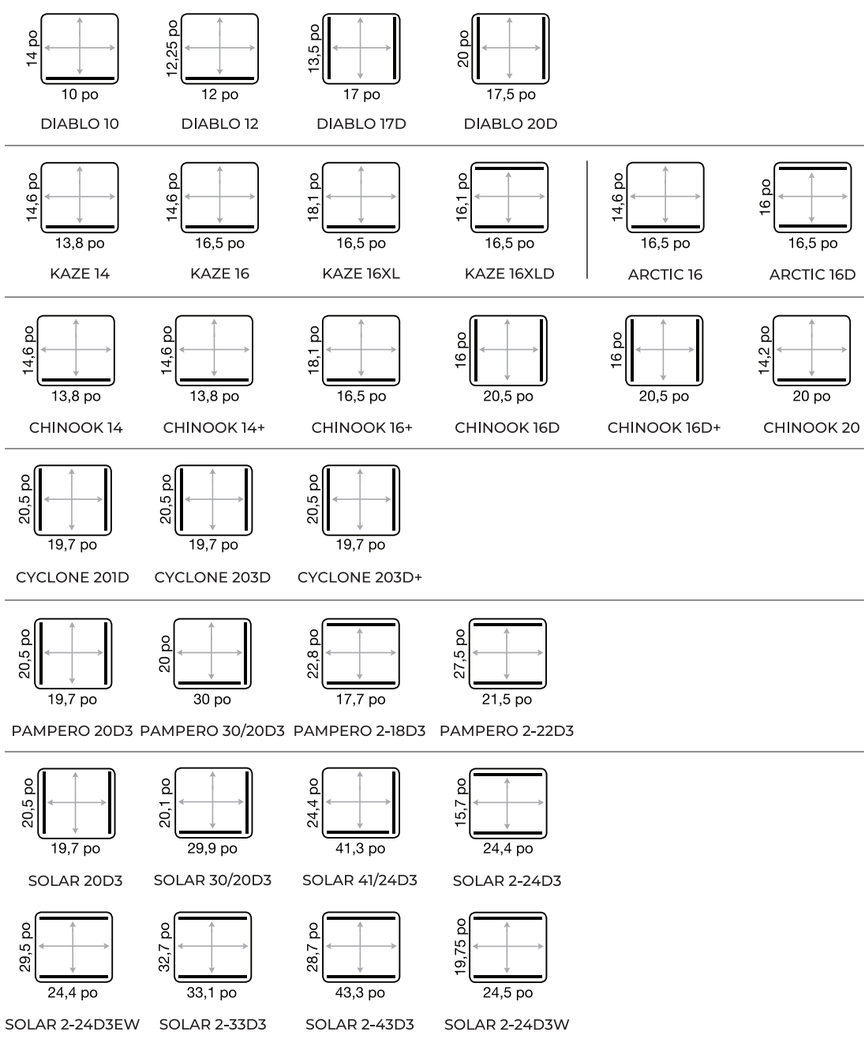
Hauteur du couvercle	11 po
Durée du cycle	15-40 s
Vitesse	360 m³/h
Barre de scellage	2 x 43,3 po
Config. des barres de scellage	2 x 33,5 po gauche-droite ou ajout d'une 3e barre de scellage 43,3 po (avant-centre-arrière)
Couvercle automatique	Oui
Pivotement aisé	Oui
Profondeur interne	28,7 po
Largeur interne	43,3 po
Hauteur interne	11 po
Profondeur	47,8 po
Largeur	95,3 po
Hauteur	62,9 po
Poids brut	1691 lb
Certifications	cETLus

COMPLÉMENTS OPTIONNELS

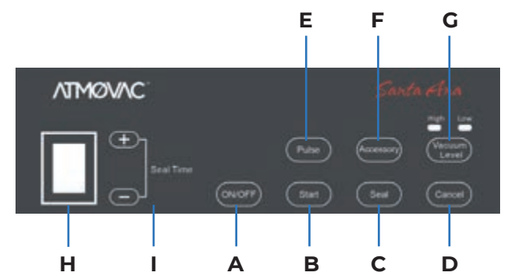
Données électriques disponibles sur demande. Peut varier en fonction des personnalisations.

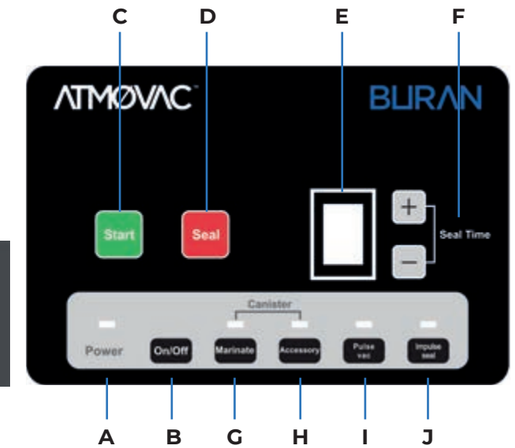
Fabriqué aux Pays-Bas

Configuration des barres de scellage



Panneaux de contrôle





SANTA ANA

A. **Bouton ON/OFF :** permet d'allumer/éteindre la machine.

B. **Start :** démarre le cycle en fonction des paramètres sélectionnés.

C. **Seal :**

a. Sceller les sacs sans cycle de mise sous vide.

b. Interrompre la fonction en cours et passer au scellage.

D. **Cancel :** arrête toute fonction en cours.

E. **Pulse :** appuyez sur ce bouton pour utiliser progressivement la fonction d'aspiration. Elle fonctionne tant que le bouton est maintenu enfoncé et s'arrête dès qu'il est relâché. Vous devez lancer manuellement la fonction de scellage une fois que le vide souhaité est atteint.

F. **Accessory :** lorsque le tube à aspiration externe est branché, utilisez le mode Accessory avec des récipients d'entreposage d'aliments, des sacs à emballage sous vide ou des bouchons de bouteilles de vin (qui doivent être équipés de valves).

G. **Vacuum level :** appuyez sur ce bouton pour passer de l'intensité du vide HAUTE à BASSE. Le réglage par défaut est HAUT.

H. **Affichage numérique :** affiche la progression du cycle de mise sous vide (0-9), le temps de scellage (0-6 s) et (E) en cas d'erreur.

I. **Seal time :** utilisez les boutons +/- pour augmenter/diminuer le temps de scellage.

BURAN

A. **Voyant d'alimentation :** le voyant s'allume lorsque la machine est en marche.

B. **Bouton ON/OFF :** permet d'allumer/éteindre la machine.

C. **Start :** démarre le cycle en fonction des paramètres sélectionnés.

Un bouton de démarrage rapide situé sur la poignée de l'appareil exécute la même fonction.

D. **Seal :**

a. Sceller les sacs sans cycle de mise sous vide.

b. Interrompre la fonction en cours et passer au scellage.

Un bouton Quick-Seal, situé sur la poignée de l'appareil, exécute la même fonction.

E. **Affichage numérique :** affiche la progression du cycle de mise sous vide (0-9), le temps de scellage (0-6 s) et (E) en cas d'erreur.

F. **Seal Time :** utilisez les boutons +/- pour augmenter/diminuer le temps de scellage.

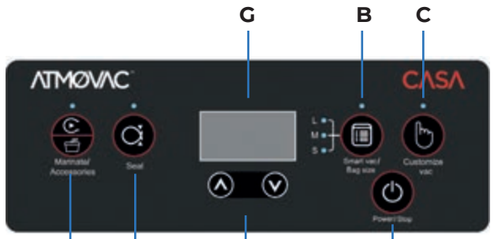
G. **Marinate :** répète le cycle d'aspiration et de libération de l'air, permettant aux aliments de bénéficier d'une infusion optimale de la marinade.

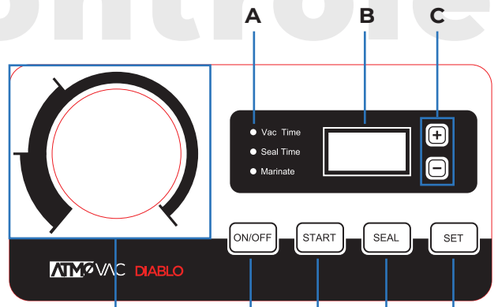
H. **Accessory :** lorsque le tube à vide externe est branché, utilisez le mode Accessory avec des récipients d'entreposage d'aliments, des sacs à emballage sous vide ou des bouchons de bouteilles de vin (qui doivent être équipés de valves).

I. **Pulse vac :** sélectionne le mode Pulse. Le bouton Start permet de contrôler la fonction d'aspiration. Elle fonctionne tant que le bouton est maintenu enfoncé et s'arrête dès qu'il est relâché. Vous devez démarrer manuellement la fonction de scellage une fois que le vide souhaité est atteint.

J. **Impulse Seal :** dans ce mode, il suffit de fermer le couvercle pour lancer la fonction de scellage sans cycle de mise sous vide.

Panneaux de contrôle





CASA

A. **Power/Stop :** après avoir branché l'appareil, appuyez sur ce bouton pour quitter le mode veille et commencer à l'utiliser.

B. **Smart Vac/Bag Size :** ce bouton permet de sélectionner un cycle de vide en fonction de la taille du sac. Une règle se trouve sur le couvercle de l'appareil pour vous aider à déterminer s'il faut : S (petit), M (moyen) ou L (grand). Les voyants indiquent la taille sélectionnée.

C. **Customize vac :** utilisez ce bouton ainsi que les boutons ⌃ / ⌄ pour régler vos propres durées de vide et de scellage. Visibles sur l'écran numérique, les durées de vide (5-80 s) et de scellage (0-9, par intervalles de 1,3 s).

D. **Seal :**

a. Programmer le temps de scellage (0-9, intervalles de 1,3 s).

b. Interrompre la fonction en cours et passer au scellage.

E. **Marinate/Accessories :**

a. Marinate : entrez dans le mode Marinade. Appuyez sur les touches ⌃ / ⌄ pour choisir entre les durées de marinade prédéfinies. L'appareil infuse la marinade dans votre produit en répétant le cycle suivant : aspirer, maintenir, relâcher.

b. Accessories : le tube de mise sous vide externe étant branché, appuyez sur la touche « Marinate/Accessories » et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes pour lancer le cycle de mise sous vide. À utiliser avec les récipients d'entreposage d'aliments, les sacs à emballage sous vide ou les bouchons de bouteilles de vin (qui doivent être munis de valves).

F. ⌃ / ⌄ **:** touches de curseur haut/bas.

G. **Affichage numérique :** durée du vide, durée du scellage, type de cycle, codes d'erreur.

DIABLO 10 ET 12

A. **Voyants lumineux :** indiquent le réglage sélectionné pour la programmation.

B. **Affichage numérique :** indique les temps de mise sous vide, de scellage et de marinade.

C. **+ / - :** touches du curseur pour augmenter/diminuer les valeurs pendant la programmation.

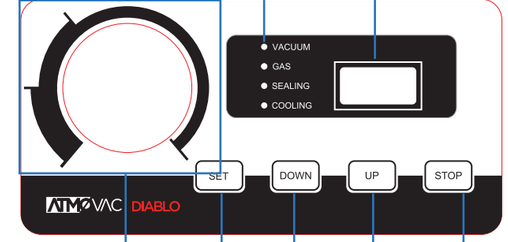
D. **ON/OFF :** permet de mettre la machine en marche ou de l'arrêter.

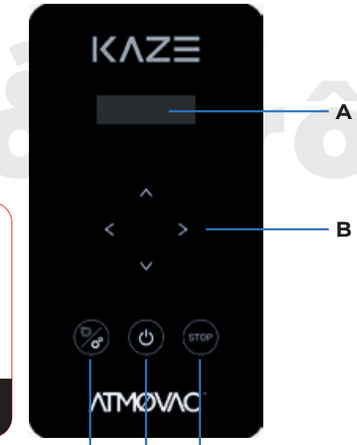
E. **START :** après avoir fermé le couvercle, si l'appareil ne démarre pas automatiquement, appuyez sur la touche « START » pour lancer le processus de mise sous vide et de scellage.

F. **SEAL :** interrompt la fonction en cours et procède au scellage.

G. **SET :** appuyez sur cette touche pour entrer dans le mode de programmation des durées de vide, de scellage et de marinade.

H. **Manomètre :** indique la pression à l'intérieur de la chambre à vide.





DIABLO 17D ET 20D

A. **Voyants lumineux :**

a. Lorsque le voyant est fixe, il indique le réglage sélectionné pour la programmation.

b. Lorsque le voyant clignote pendant un cycle, il indique la fonction active.

B. **Affichage numérique :**

a. Pendant la programmation, affiche la valeur actuelle du paramètre sélectionné.

b. Pendant un cycle, affiche le temps restant pour la fonction active.

C. **SET :** appuyez sur ce bouton pour entrer dans le mode de programmation des temps de vide, d'injection de gaz, de scellage et de refroidissement.

* Le modèle Diablo 17D n'offre pas d'injection de gaz ; appuyez sur le bouton Set pour le laisser à 0 s.

D. **UP/DOWN :** augmentation/diminution de la durée du réglage actuel.

E. **STOP :** arrête complètement le fonctionnement de la machine.

F. **Manomètre :** indique la pression à l'intérieur de la chambre à vide.

KAZE

A. **Affichage graphique :** l'écran affiche tous les programmes et réglages disponibles. Pendant un programme, l'écran affiche le cycle de programme en cours.

B. **Touches du curseur**

C. **Programme de nettoyage de la pompe et bouton Réglages :**

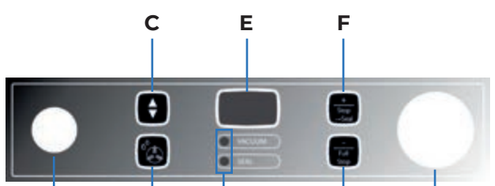
a. Une pression courte permet d'activer le programme de nettoyage de la pompe.

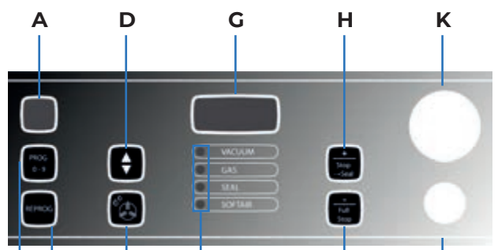
b. Une pression longue (3 secondes) permet d'activer le menu des réglages.

D. **Bouton marche/arrêt**

E. **STOP :** arrêter complètement le programme en cours.

De luxe Panneaux de contrôle





BASIC

A. **Bouton ON/OFF**

B. **Programme de nettoyage de pompe**

C. **Touche curseur** (haut/bas)

D. **Les voyants** indiquent la phase du cycle ou le mode de programmation.

E. **Affichage numérique**

F. **2 fonctions**

a. **(+)** Augmentation du paramètre pendant la programmation.

b. **Stop → Seal** Arrêter le processus en cours et procéder au scellage.

G. **2 fonctions**

a. **(-)** Diminution du paramètre pendant la programmation.

b. **Full Stop** Arrêter complètement le programme en cours.

H. **Manomètre:** indique la pression à l'intérieur de la chambre à vide.

STANDARD

A. **Affichage numérique:** numéro du programme sélectionné.

B. **Sélectionner le programme souhaité**

C. **Activation du mode de programmation**

D. **Touche curseur** (haut/bas)

E. **Programme de nettoyage de pompe**

F. **Les voyants** indiquent la phase du cycle ou le mode de programmation.

G. **Affichage numérique:** valeur actuelle de la fonction active.

H. **2 fonctions**

a. **(+)** Augmentation du paramètre pendant la programmation.

b. **Stop → Seal** Arrêter le processus en cours et procéder au scellage.

I. **2 fonctions**

a. **(-)** Diminution du paramètre pendant la programmation.

b. **Full Stop** Arrêter complètement le programme en cours.

J. **Bouton ON/OFF**

K. **Manomètre:** indique la pression à l'intérieur de la chambre à vide.

ACS

A. **Bouton ON/OFF**

B. **STOP:** arrête immédiatement le programme en cours.

C. **Pavé curseur**

D. **Écran ACL**

Écran ACL

Mode de démarrage: affiche la date et l'heure actuelles lors du démarrage de la machine. Il affiche également la version du logiciel installé. L'utilisateur ne peut rien faire.

Mode navigation: affiche un programme et ses fonctions. L'utilisateur peut naviguer entre les différents programmes et visualiser les réglages actuels de chaque fonction.

Mode de réglage: l'utilisateur peut visualiser et ajuster tous les paramètres, à condition qu'il soit connecté en tant que propriétaire.

Mode cycle: lorsque la machine démarre un cycle d'emballage, les animations des fonctions sont affichées avec la valeur actuelle de la fonction.

Icônes ACL

VAC+: poursuit momentanément le processus d'aspiration, en éliminant l'air restant dans le sac une fois que le programme défini est terminé.

Injection de gaz: MAP (emballage sous atmosphère modifiée). Un mélange de gaz naturels dans des proportions soigneusement contrôlées est ajouté au sac avant de le sceller, ce qui réduit la détérioration, protège la forme du produit et prolonge sa durée de conservation.

Contrôle des liquides: lorsque le point d'ébullition du liquide contenu est détecté, le processus de mise sous vide s'arrête et procède au scellage. Pas de désordre, pas de déchets.

Mariner: l'ajout et le retrait d'air, de manière lente et répétée, font pénétrer la marinade dans les pores de l'aliment, ce qui en augmente l'absorption, la saveur et la tendreté.

Attendrir: le maintien de la chambre à vide à un niveau de vide prédéterminé pendant une durée déterminée permet d'attendrir ou de dégazer un produit.

Viande rouge: augmentez la longévité et conservez la couleur vive de vos viandes rouges. Cette fonction permet d'éviter le dégazage du produit pendant et après la phase de scellage.

Temps de scellage: personnalisez le temps de scellage en fonction du type et de l'épaisseur du sac.

Vide séquentiel: l'alternance d'étapes de vide et de pause permet à l'air emprisonné au cœur d'un produit de s'échapper.

Remise en atmosphère progressive: l'air est lentement réintroduit dans la chambre avant la fermeture, ce qui permet de modeler le sac autour du produit et d'éviter que les articles délicats ne soient écrasés.

Imprimante d'étiquettes: organisez vos stocks et préparez vos produits pour le marché grâce à une imprimante d'étiquettes compacte synchronisée avec votre machine à vide.

Options de l'étiquette: nom du producteur, nom du produit, date de production, durée de conservation, vide réalisé, initiales de l'utilisateur, température de conservation recommandée et champ d'information (par exemple, pour indiquer le gaz utilisé).

Accessoires

PLAQUES INCLINÉES
0307701 0307702 0307703 0307704 0307707

Utilisez ces plaques avec votre machine à emballer sous vide ATMOVAC De luxe pour emballer des liquides ou des poudres afin d'éviter les déversements et d'assurer une bonne étanchéité. Construction en acier inoxydable.

Garantie 3 mois

SPÉCIFICATIONS —

	0307701	0307702	0307703	0307704	0307707
Compatible avec	Arctic 11	Chinook 14 / 14+	Arctic 16 / 16D, Chinook 16+, Oroshi	Chinook 16D / 16D+	Cyclone 201D / 203D
Longueur	10,25 po	12,25 po	15,75 po	14,75 po	19 po

Fabriqué aux Pays-Bas

TROUSSE DE CONTRÔLE DES LIQUIDES
0930120

Empêchez les liquides de bouillir pendant le processus de mise sous vide. Dès que le point d'ébullition est détecté, le processus de mise sous vide s'arrête et le sac est scellé, protégeant ainsi le produit, la pompe et la chambre à vide.

Compatible avec les machines à emballer sous vide ATMOVAC De luxe.

Peut être installée à l'achat ou expédiée séparément. Installation professionnelle requise.

TROUSSES D'INJECTION À GAZ
CH14 CH16 CY20 OH1416

Ajoutez l'option MAP (l'emballage sous atmosphère modifiée) à votre machine à emballer sous vide ATMOVAC De luxe. Elle remplace l'air de votre emballage par un gaz adapté à la conservation de votre produit, tout en évitant la compression atmosphérique.

Peuvent être installées à l'achat ou expédiées séparément. Installation professionnelle requise.

SPÉCIFICATIONS —

	CH14	CH16	CY20	OH1416
Compatible avec	Chinook14	Chinook16D / D+	Cyclone201 / 203D	CHINOOK 16+

Fabriqué aux Pays-Bas

TROUSSES D'ENTRETIEN 0940112 0940124 0940130 0940133 0940136

Tout ce dont vous avez besoin dans un seul ensemble pour que votre machine à emballer sous vide ATMOVAC fonctionne comme il se doit. Économie moyenne de 50 % par rapport à l'achat de pièces individuelles. Couvre 6 mois d'entretien recommandé.

SPÉCIFICATIONS —

0940112	0940130	0940133	0940136
Compatible avec Chinook 14 / 14+	Compatible avec Cyclone 201D / 203D	Compatible avec Arctic 16 / 16D, Chinook 16D / D+	Compatible avec Chinook 16+

COMPREND

- Huile synthétique d'origine
- Bande d'isolation en téflon
- Bande en téflon
- Fil d'étanchéité
- Joint de couvercle

TUBE À VIDE EXTERNE 0903100 0903101

Utilisez cet adaptateur externe avec les machines à emballer sous vide ATMOVAC De luxe pour sceller des aliments dans des récipients gastronormes. Le produit est protégé de la pression du vide et vous pouvez réutiliser les récipients gastronormes à l'infini. C'est une solution idéale pour économiser de l'argent et conserver les aliments dans le respect de l'environnement.

Garantie 3 mois

SPÉCIFICATIONS —

0903100	0903101
Compatible avec Arctic/Chinook	Compatible avec Cyclone

Fabriqué aux Pays-Bas

IMPRIMANTES D'ÉTIQUETTES 0930211 0930213

Cette imprimante ultra-compacte passe-partout optimise la vitesse et l'efficacité de l'emballage. Utilisez-la pour créer des étiquettes de haute qualité, des reçus et des bracelets.

CARACTÉRISTIQUES

Compatible avec les machines à emballer sous vide ATMOVAC De luxe+

- Méthode d'impression thermique directe
- Interface utilisateur à 3 boutons
- Cinq icônes d'état (État/Pause/Données/Approvisionnements/Réseau)
- Link-OS pour une facilité de gestion inégalée
- Batterie en option pour un fonctionnement sans fil
- OpenACCESS™ pour un chargement facile des supports
- Certifié ENERGY STAR
- Structure à double paroi
- Autodétectable (conforme à la norme PFC) 100-240 VAC

SPÉCIFICATIONS —

	0930211		0930213
Connexion	Bluetooth et WiFi	Connexion	USB 2.0 Hôte USB
Profondeur	8,6 po	Profondeur	8,6 po
Largeur	4,5 po	Largeur	4,5 po
Hauteur	6,0 po	Hauteur	6,0 po
Poids brut	2,2 lb	Poids brut	2,2 lb
Certifications	Energy Star	Certifications	Energy Star

Fabriqué aux États-Unis

CHARIOT 0620703

Libérez de l'espace sur le comptoir et augmentez le rangement à votre poste de travail grâce à ce chariot robuste et compact en acier inoxydable doté de roues verrouillables.

SPÉCIFICATIONS
0620703

Profondeur	23,6 po
Largeur	19 po
Hauteur	26,5 po
Poids brut	37,4 lb

Garantie	3 mois
Fabriqué aux Pays-Bas	

ENSEMBLE DE CONTENANTS À EMBALLAGE SOUS VIDE DOMESTIQUES ATV-DVCK

La solution ultime d'ATMOVAC pour l'entreposage des aliments dans les applications domestiques.

SPÉCIFICATIONS
ATV-DVCK

Compatible avec	Buran, Casa et Santa Ana
Profondeur	6,75 po
Largeur	6,75 po
Hauteur	3 po / 4,5 po / 6,5 po
Poids brut	0,7 lb / 0,8 lb / 1 lb
Certifications	Sans BPA

Usage domestique uniquement.

Plage de température suggérée pour l'entreposage : -4 à 158 °F (-20 à 70 °C). Ne pas dépasser 5 minutes au micro-ondes à 70 °C (158 °F). Ne pas mettre l'huile au micro-ondes.

Garantie	3 mois
Fabriqué en Chine	

CARACTÉRISTIQUES

3 formats : 800 ml (0,2 gal), 1,4 L (0,4 gal), 2 L (0,5 gal)

Réutilisable

Facile à nettoyer

Sans BPA

Compatible avec : lave-vaisselle, congélateur et micro-ondes

COMPREND

3 récipients et 3 couvercles

CONSTRUCTION

Corps (plastique AS)

Joint (silicone)

Capuchon à vis (ABS)

Comment choisir un sac pour la mise sous vide

Les sacs à emballage sous vide ATMOVAC sont offerts dans une variété de tailles et de types et servent à différentes applications.

1. **Texture**

   Selon le type de machine que vous utilisez, vous pouvez choisir entre gaufré ou lisse.

   Les sacs gaufrés sont conçus pour l'aspiration externe et la mise sous vide en chambre. Les sacs lisses sont conçus pour le vide en chambre uniquement.

CB100-XXXX

ATV**CB**90-XXXX

ATV**CB**R90-XXXX

SB90-XXXX

ATV**SB**90-XXXX

CB = Sac gaufré
SB = Sac lisse
CBR = Rouleau gaufré

2. **Forme**

   La taille du sac est choisie en fonction de la longueur de la barre de scellage et de l'espace disponible à l'intérieur de la chambre. Les machines à vide externes imposent moins de restrictions quant à la longueur des sacs.

CB100-**08**12
SB90-**14**14

Largeur (po) Longueur (po)

Pour les rouleaux, n'utilisez que la longueur dont vous avez besoin. À l'aide de votre machine à emballage sous vide, scellez l'une des extrémités ouvertes, insérez votre produit dans le sac, puis emballez.

ATVCBR90-**08**20

Largeur (po) Longueur (po)

3. **Applications**

   Entreposage : sec (20 °C/68 °F), froid (3 °C/37 °F), congelé (-18 °C/0 °F)

   Refroidissement : refroidissement rapide (90 à 3 °C/197 à 37 °F), congélation rapide (90 à -18 °C/197 à 0 °F)

   Cuisson : sous vide (24 à 115 °C/75 à 239 °F)

4. **Certifications**

   Nous nous efforçons d'offrir des sacs de première qualité qui répondent aux normes les plus strictes en matière de sécurité et d'écologie.

BPA-free

FDA

BPI COMPOSTABLE

Santé Canada Health Canada

Sacs à emballage sous vide

CB100

Sacs gaufrés	100 µm / 4 mil	PA/PE
Laminés	-20 à 100 °C (-4 à 212 °F)	Cuisson, congélation, entreposage
Encoches pour ouverture sans outils	Sans BPA, ni phtalates, FDA	Vide externe + Machine à chambre

SB90

Sacs lisses	90 µm / 3,5 mil	PA/PE
Laminés	-20 à 100 °C (-4 à 212 °F)	Cuisson, congélation, entreposage
Encoches pour ouverture sans outils	Sans BPA, ni phtalates, FDA	Machine à chambre uniquement

ATVCB90

Sacs gaufrés	90 µm / 3,5 mil	(PA/TIE/PE/TIE/PA/TIE/PE)
Coextrudés	-40 à 105 °C (-40 à 221 °F)	Cuisson, congélation, entreposage
Encoches pour ouverture sans outils	Sans BPA, ni phtalates, FDA, TUV	Vide externe + Machine à chambre

ATVSB90

Sacs lisses	90 µm / 3,5 mil	(PA/TIE/PE/TIE/PA/TIE/PE)
Coextrudés	-40 à 105 °C (-40 à 221 °F)	Cuisson, congélation, entreposage
Encoches pour ouverture sans outils	Sans BPA, ni phtalates, FDA, TUV	Machine à chambre uniquement

ATVCBR90

Rouleaux gaufrés	90 µm / 3,5 mil	(PA/TIE/PE/TIE/PA/TIE/PE)
Coextrudés	-40 à 105 °C (-40 à 221 °F)	Cuisson, congélation, entreposage
Encoches pour ouverture sans outils	Sans BPA, ni phtalates, FDA, TUV	Vide externe + Machine à chambre

ECCB75

Sacs gaufrés compostables	75 µm / 2,95 mil	PLA/PBAT
Laminés	-25 à 90 °C (-13 à 194 °F)	Cuisson, congélation, entreposage
Encoches pour ouverture sans outils	Sans BPA, ni phtalates, FDA, BPI	Vide externe + Machines à chambre

ECSB75

Sacs lisses compostables	75 µm / 2,95 mil	PLA/PBAT
Laminés	-25 à 90 °C (-13 à 194 °F)	Cuisson, congélation, entreposage
Encoches pour ouverture sans outils	Sans BPA, ni phtalates, FDA, BPI	Machine à chambre uniquement

Visitez www.eurodib.com pour connaître les tailles offertes

Fabriqué en Chine

Cuisson sous vide

Circulateurs à immersion thermique

Les circulateurs à immersion thermique d'ATMOVAC sont conçus pour vous procurer précision et contrôle. Leurs tailles et caractéristiques individuelles leur permettent de s'adapter à une grande variété d'applications. La cuisson délicate sous vide, l'atteinte d'une température précise et les processus de pasteurisation contrôlés sont tous possibles avec un seul produit, ce qui améliore la qualité des aliments et prolonge la durée de conservation des produits sans sacrifier la sécurité. Ils s'adaptent à une grande variété de récipients, empêchent tout contact avec l'air ou l'eau pendant l'utilisation et permettent d'économiser de l'énergie par rapport à un four ou une cuisinière à gaz.

SV-96

120

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle de la température et du temps

Attache fixe réglable

Filtre amovible pour un nettoyage facile

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

Protection contre la marche à sec

Cellule de protection de l'élément et protection contre la surtension et la surchauffe

Acier inoxydable et plastique

Minuterie : 5 min - 99 h

SPÉCIFICATIONS —

	SV-96		SV-120
Tension	120 V	Tension	120 V
Puissance	900 W	Puissance	1200 W
Intensité	7,5 A	Intensité	10 A
NEMA	5-15 P	NEMA	5-15 P
Capacité de volume max.	8 gal / 30 L	Capacité de volume max.	10,5 gal / 40 L
Température	41 - 203 °F (5 - 95 °C)	Température	41 - 210 °F (5 - 99 °C)
Circulation de l'eau	1,2 gal/min (4,5 L/min)	Circulation de l'eau	1,3 gal/min (5 L/min)
Profondeur	6,25 po	Profondeur	7,25 po
Largeur	4 po	Largeur	5,75 po
Hauteur	13,25 po	Hauteur	11,5 po
Poids brut	132,5 lb	Poids brut	4,5 lb
Certifications	cETLus	Certifications	cETLus

Fabriqué en Chine

Circulateurs à immersion thermique

SV-310

SPÉCIFICATIONS

Tension	120 V
Puissance	380 W
Intensité	15 A
NEMA	5-15 P
Capacité de volume max.	13 gal / 50 L
Température	41 - 203 °F (5 - 95 °C)
Circulation de l'eau	2,5 Gal/min (10 L/min)
Profondeur	5,5 po
Largeur	6,75 po
Hauteur	12,75 po
Poids brut	5 lb
Certifications	cETLus

CARACTÉRISTIQUES

Minuterie : 5 min - 99 h 59 min

Corps solide en acier inoxydable

Autodiagnostic

Fonctions de température et de durée

Attache fixe réglable

Mode d'économie d'énergie

Arrêt automatique

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

Protection contre la marche à sec

Cellule de protection de l'élément et protection contre la surtension et la surchauffe

Fabriqué en Chine

Circulateurs à immersion thermique

SOFTCOOKERXP 120 230

CARACTÉRISTIQUES

Minuterie : 1 - 99 h

Construction robuste en acier inoxydable AISI 304

Commandes de température et de temps

Affichage de la température de travail

25 programmes de cuisson préréglés et réglables

Démarrage différé

Attache fixe réglable

Élément en spirale à revêtement électro-poli

Poignée en acier inoxydable revêtue de plastique pour plus de confort

Arrêt automatique

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

Protection contre la marche à sec

Cellule de protection de l'élément et protection contre la surtension et la surchauffe

SPÉCIFICATIONS — SOFTCOOKERXP 120

Tension	120 V
Puissance	1500 W
Intensité	12 A
NEMA	5-15 P
Capacité de volume max.	11 gal / 43 L
Température	75 - 210 °F (24 - 99 °C)
Profondeur	10,25 po
Largeur	5 po
Hauteur	15 po
Poids brut	10 lb
Certifications	CE

SOFTCOOKERXP 230

Tension	220 V
Puissance	2000 W
Intensité	9 A
NEMA	6-15 P
Capacité de volume max.	11 gal / 43 L
Température	75 - 210 °F (24 - 99 °C)
Profondeur	10,25 po
Largeur	5 po
Hauteur	15 po
Poids brut	10 lb
Certifications	CE

Fabriqué en Italie

Bains de cuisson sous vide

SR 23

11

Les bains de cuisson sous vide intégrés d'ATMOVAC offrent une excellente stabilité de température et une grande fiabilité.

SPÉCIFICATIONS —

	SR23		SR11
Tension	110 V	Tension	110 V
Puissance	1150 W	Puissance	1700 W
Intensité	10,5 A	Intensité	15,5 A
NEMA	5-15 P	NEMA	5-20 P
Capacité de volume max.	5 gal / 19 L	Capacité de volume max.	7,6 gal / 29 L
Température	84 - 210 °F (29 - 99 °C)	Température	84 - 210 °F (29 - 99 °C)
Compatible avec	récipients GN 2/3	Compatible avec	récipients GN 1/1
Profondeur	14,6 po	Profondeur	14,6 po
Largeur	15,8 po	Largeur	22,6 po
Hauteur	11,8 po	Hauteur	11,8 po
Poids brut	12 lb	Poids brut	36 lb
Certifications	cETLus, ETL Sanitation, NSF	Certifications	cETLus, ETL Sanitation, NSF

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

- Le plateau amovible et perforé empêche tout contact entre l'élément chauffant et les aliments
- Arrêt automatique
- Indicateurs d'alarme et de défaut

CARACTÉRISTIQUES

- Design compact avec poignées encastrées
- Construction en acier inoxydable de haute qualité sans soudure
- Affichage DEL (température et temps de fonctionnement)
- Précision de la température allant jusqu'à 0,3 °C/F
- Programmation allant jusqu'à 5 recettes différentes
- Vanne de vidange
- Affichage en °C ou °F
- Couvercle inclus
- Garantie — 1 an pièces et main-d'œuvre

Coquille isolée et conteneur intérieur en acier inoxydable AISI 304

Fabriqué en Italie

Scelleuses à impulsion

Manuelles

Profitez de la simplicité et de la durabilité des scelleuses à impulsion ATMOVAC. Emballez rapidement et hermétiquement vos confiseries, produits alimentaires, articles généraux, articles de papeterie et autres produits.

KS- 200 300 400 500

CARACTÉRISTIQUES

- 8 réglages de température pour différents types et calibres de plastique
- Conception compacte
- Forte étanchéité
- Faible consommation d'énergie
- Longue durée de vie
- Garantie — 1 an pièces et main-d'œuvre

Compatibles avec les sacs en plastique PA/PE.

CE

SPÉCIFICATIONS —

	KS-200		KS-300		KS-400		KS-500
Tension	120 V	Tension	120 V	Tension	120 V	Tension	120 V
Puissance	310 W	Puissance	400 W	Puissance	600 W	Puissance	800 W
Intensité	2,6 A	Intensité	3,3 A	Intensité	5 A	Intensité	6,7 A
NEMA	5-15 P	NEMA	5-15 P	NEMA	5-15 P	NEMA	5-15 P
Barre de scellage	7,75 po	Barre de scellage	12 po	Barre de scellage	15,75 po	Barre de scellage	19,5 po
Profondeur	12,7 po	Profondeur	17,6 po	Profondeur	22 po	Profondeur	25,4 po
Largeur	3 po	Largeur	3,4 po	Largeur	3 po	Largeur	3,4 po
Hauteur	5,7 po	Hauteur	6,5 po	Hauteur	6,5 po	Hauteur	6,5 po
Poids brut	6 lb	Poids brut	10 lb	Poids brut	12 lb	Poids brut	16,5 lb
Certifications	CE	Certifications	CE	Certifications	CE	Certifications	CE

Fabriqué en Chine

Auto portantes

KS-FS-

350 450 600

CARACTÉRISTIQUES

Construction robuste

Fonctionnement mains libres

Installation rapide et facile

Température 180 °C / 356 °F

Temps de scellage réglable pour différentes épaisseurs de sachets (1 - 10 s)

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre

Compatibles avec les sacs en plastique PA/PE

SPÉCIFICATIONS —

	KS-FS-350	KS-FS-450	KS-FS-600
Tension	110 V	110 V	110 V
Puissance	1250 W	1200 W	1500 W
Intensité	5,7 A	5,5 A	6,8 A
NEMA	5-15 P	5-15 P	5-15 P
Barre de scellage	13,75 po	17,75 po	23,5 po
Profondeur	17,75 po	21,75 po	27,5 po
Largeur	20 po	20,5 po	22,5 po
Hauteur	34,5 po	34,5 po	34,5 po
Poids brut	70,5 lb	75 lb	82,5 lb
Certifications	CE	CE	CE

Fabriqué en Chine

Emballeur à main

KW-450

Largement utilisée dans les supermarchés, les hôtels et les restaurants, cette machine vous permettra d'emballer rapidement et facilement vos produits alimentaires pour les conserver ou les présenter.

CARACTÉRISTIQUES

Commandes simples et faciles

Base stable avec pieds antidérapants

Construction robuste pour une longue durée de vie

Plaque chauffante de taille standard avec couvercle antiadhésif amovible (15,5 x 5 po)

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre

Compatible avec les rouleaux d'emballage plastique allant jusqu'à 17,5 po de large, 6 - 7,75 po.

SPÉCIFICATIONS

Tension	110 V
Puissance	350 W
Intensité	3,2 A
NEMA	5-15 P
Profondeur	23 po
Largeur	19,5 po
Hauteur	4,5 po
Poids brut	14 lb
Certifications	CE

Fabriqué en Chine

Tirez le maximum de vos machines ATMOVAC

Utilisez-les en combinaison avec les produits Eurodib pour maximiser le potentiel de votre cuisine.

Gelato, du début à la fin

1. Préparer votre base de gelato préférée et la mettre au frais à 4 °C / 37 °F.
2. L'emballer à l'aide d'une machine à emballer sous vide ATMOVAC.

Chinook 14
ATMOVAC
Machine à emballage sous vide
De luxe
Page 15

3. Pasteuriser avec un thermoplongeur ATMOVAC.

SV-310
Thermoplongeur ATMOVAC
Page 40

4. Refroidir avec une cellule de refroidissement Eurodib.

BCB 10US
Cellule de refroidissement rapide Gemm

5. Entreposer.

6. Fabriquer le gelato avec la machine à glace et à gelato Nemox.

Crea 12K
Machine à glace et à gelato
Nemox

7. Durcir à l'aide d'une cellule de refroidissement rapide Eurodib.

Ecoblast 620
Cellule de refroidissement rapide Eurodib

8. Ranger dans une armoire à gelato Gemm.

ARG30
Armoire de rangement pour gelato Gemm

9. Servir.

Conseils et bonnes pratiques

- Les aliments doivent toujours être refroidis à 4 °C /37 °F avant d'être mis sous vide.
- Mariner + cuire sous vide + saisir et arroser sur le gril.
- Liquides : ne pas trop remplir le sac avant de le sceller.
- Blanchir les légumes avant de les emballer pour préserver leur couleur et leur fraîcheur.
- Protéger les articles délicats en les congelant avant de les emballer.
- Toujours respecter les températures recommandées pour la manipulation des aliments afin d'en garantir la qualité et la sécurité.
- Un entretien périodique permet à votre machine à emballage sous vide de fonctionner de manière optimale. Les machines De luxe sont équipées d'un programme de nettoyage de la pompe (recommandé tous les deux jours).

  Reportez-vous à la page 32 pour les trousses d'entretien ATMOVAC avec des pièces d'origine, ou contactez notre service des pièces pour tout besoin supplémentaire d'entretien ou de réparation.

ATMOVAC Académie

Le sous-vide est nouveau pour vous ?

Vous cherchez à stimuler les ventes ?

Besoin de conseils pour intégrer le sous vide dans votre entreprise ?

Vous souhaitez améliorer votre connaissance des produits ?

Nous pouvons vous aider.

Des séances de formation interactives en ligne sont offertes aux groupes ou aux individus, en anglais ou en français.

Numérisez le code QR ci-dessous ou visitez le site eurodib.com/fr/demande-de-formation/ pour planifier votre séance de formation personnalisée ATMOVAC dès aujourd'hui !

CANADA

120, de la Barre
Boucherville (Québec)
J4B 2X7

Du lundi au vendredi
8:30 à 17:30 (heure de l'Est)

Tél. : 888 956-6866
Téléc. : 877 956-6867

ÉTATS-UNIS

Adresse postale :
334 Cornelia St. #272
Plattsburgh, NY, 12901

Bureau local :
401 Penbrooke Dr., Suite 3R
Penfield, NY, 14526

customerservice@eurodib.com
eurodib.com