ATMØVAC™

Votre expert en technologie et en emballage sous vide

Systèmes d'emballage sous vide et de cuisson sous vide

Économies d'échelle

Réduction du gaspillage alimentaire

Optimisation du flux de travail

Commercialisation

Sous vide

Domestique

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

Économie

Équipement économique et preuve de concept pour votre projet de distribution de denrées alimentaires.

Haut de gamme

Programmation technologique intelligente pour faire de vos rêves gastronomiques une réalité.

Industriel

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 Rentabilité de votre investissement 4
Comment choisir une emballeuse sous vide 6
Machine à emballer sous vide externe 8
Machine à emballer sous vide
Domestique 10
Économie 11
Haut de gamme 12
Industriel 19

Configurations de la barre de soudure 26
Panneaux de commande 28
Accessoires 32
Sacs à vide
Comment choisir un sac sous vide 38

Cuisson sous vide

Circulateurs à immersion thermique 41
Bains intégrés 44

Scelleuses à impulsion

Manuel 45
Autonome 46

Appareil d'emballage à la main 47

Tirez le meilleur parti de vos emballeuses ATMOVAC 48

Conseils / Académie ATMOVAC 50

5 Rentabilités de votre investissement

1. **Économies d'échelle –** Vous êtes responsable de vos activités d'emballage, vous les adaptez à vos besoins et vous économisez de l'argent sur les achats en gros.
2. **Réduction du gaspillage alimentaire –** Prolongez la durée de conservation de vos denrées alimentaires et multipliez les possibilités de les rentabiliser.
3. **Optimisation du flux de travail –** Offrez un produit de qualité sur une base quotidienne avec un effectif moindre.
4. **Commercialisation –** Élargissez vos débouchés en répondant aux besoins du marché de façons inédites.
5. **Sous vide –** Intégrez les principes de la cuisson sous vide pour tirer le meilleur parti de vos ingrédients.

Comment choisir votre emballeuse sous vide

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

   Choisissez une taille qui corresponde à vos besoins actuels et à ceux que vous prévoyez à mesure que vous développez votre activité. Il est également possible d'ajouter une deuxième barre de soudure dans la chambre pour augmenter la production.

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

   En fin de compte, 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 unités dans de nombreuses configurations allant de 110 V à 208 V/3 φ. Assurez-vous que vous disposez de la puissance nécessaire pour faire fonctionner l'appareil de votre choix.

4. **Caractéristiques.** Nous avons tout ce qu'il faut, depuis les unités économiques dotées de fonctions de programmation de base jusqu'aux machines de qualité supérieure dotées d'une technologie avancée. Vous êtes à la recherche d'une simple machine à emballer sous vide ou vous souhaitez exploiter tout le potentiel de la technologie du vide dans le domaine de la transformation des aliments ?

Machines à emballer sous vide externes

Détails du panneau de commande à la page 27.
Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

BURAN

Les machines à emballer sous vide externes d'ATMOVAC offrent les avantages de l'emballage sous vide et du sous vide à un coût et un encombrement inférieurs à ceux des machines à emballer sous vide à chambre. Disponibles en version domestique et commerciale, ces appareils offrent des résultats de qualité dans un format compact et très maniable.

CARACTÉRISTIQUES

Niveau de vide ÉLEVÉ/BAS, sceller, pulser, impulsion, accessoire

Boutons de commande rapide sur la poignée (START/SEAL (DÉMARRER/SCELLER))

Bac de récupération des liquides amovible – Pompe à double piston

Inclus : 10 sacs à canaux (8 po x 12 po)

1 tube accessoire

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

Compatible avec les sacs et rouleaux à canaux ATMOVAC

Acier inoxydable et plastique ABS

SPÉCIFICATIONS

Tension	110-120 V
Puissance	550 W
Intensité	4,6 A
NEMA	5-15P
Vitesse standard	0,96 m^3h
Barre de soudure	16 po
Dimension (L.)	19,3 po
Dimension (l.)	10,25 po
Dimension (H.)	5,5 po
Poids net	11,5 lb
Certifications	cETLus

Fabriqué en Chine

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 avec une interface simple, ces appareils prêts à l'emploi font l'affaire quel que soit le budget. Corps en acier inoxydable, chambre en aluminium.

DIABLO 10 — 12

12D27G

CARACTÉRISTIQUES

Commandes simples, basées sur la durée (vide, scellage)

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de commande à la page 28-29. Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

Durée du cycle : 30-40 s

SPÉCIFICATIONS -

	DIABLO 10		DIABLO 12		DIABLO 12D27G
Mariner	Oui	Mariner	Oui	Mariner	Oui
Injection de gaz	Non	Injection de gaz	Non	Injection de gaz	Non
Tension	120 V	Tension	120 V	Tension	120 V
Puissance	1 000 W	Puissance	950 W	Puissance	2355 W
Intensité	8,3 A	Intensité	8 A	Intensité	21,5 A
NEMA	5-15P	NEMA	5-15P	NEMA	5-20P
Vitesse standard	8 m³h	Vitesse standard	8 m³h	Vitesse standard	24 m³h
Barre de soudure	10 po	Barre de soudure	10 po	Barre de soudure	2 x 12,5 po, 1 x 27 po
Dimension de la chambre (L.)	15,5 po	Dimension de la chambre (L.)	13,8 po	Dimension de la chambre (L.)	33,2 po
Dimension de la chambre (l.)	11 po	Dimension de la chambre (l.)	11,8 po	Dimension de la chambre (l.)	17,5 po
Dimension de la chambre (H.)	3 po	Dimension de la chambre (H.)	3 po	Dimension de la chambre (H.)	6,6 po
Dimension (L.)	19 po	Dimension (L.)	16,7 po	Dimension (L.)	37 po
Dimension (l.)	13 po	Dimension (l.)	14 po	Dimension (l.)	22,9 po
Dimension (H.)	14,2 po	Dimension (H.)	14,5 po	Dimension (H.)	18,6 po
Poids net	60 lb	Poids net	64 lb	Poids net	209,4 lb
Certifications	cETLus	Certifications	cETLus	Certifications	cETLus

Fabriqué en Chine

17D

20D

CARACTÉRISTIQUES

Commandes simples, basées sur la durée (vide, scellage)

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de commande à la page 28-29. Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

Durée du cycle : 30-40 s

SPÉCIFICATIONS - DIABLO 17D

Mariner	Non
Injection de gaz	Non
Tension	120 V
Puissance	1 180 W
Intensité	9,8 A
NEMA	5-15P
Vitesse standard	24 m³h
Barre de soudure	2 x 17 po
Dimension de la chambre (L.)	18 po
Dimension de la chambre (l.)	16,8 po
Dimension de la chambre (H.)	3,9 po
Dimension (L.)	22,3 po
Dimension (l.)	19,5 po
Dimension (H.)	18,6 po
Poids net	132,5 lb
Certifications	cETLus

DIABLO 20D

Mariner	Non
Injection de gaz	Oui
Tension	120 V
Puissance	1 180 W
Intensité	9,8 A
NEMA	5-15P
Vitesse standard	24 m³h
Barre de soudure	2 x 20 po
Dimension de la chambre (L.)	21,3 po
Dimension de la chambre (l.)	20,7 po
Dimension de la chambre (H.)	3,9 po
Dimension (L.)	25,7 po
Dimension (l.)	23,6 po
Dimension (H.)	40 po
Poids net	242,5 lb
Certifications	cETLus
Unité autoportante sur roulettes	

Fabriqué en Chine

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE HAUT DE GAMME

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

La fiabilité et la reproductibilité sont essentielles pour votre entreprise. Nous assurons le contrôle et la précision lorsque vous en avez le plus besoin.

PANNEAU DE COMMANDE DU SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)

Standard sur toutes les machines à emballer sous vide haut de gamme+ ATMOVAC.

Dotés des programmes culinaires simples à utiliser et de fonctions de traçabilité, nos modèles haut de gamme+ tirent parti de la technologie pour vous offrir une approche en matière de transformation des aliments qui va au-delà du simple conditionnement. Réglez vos programmes et l'appareil fait le reste.

Configurez vos programmes de cycle à l'aide du panneau d'affichage à cristaux liquides (ACL) ou du configurateur du Système de contrôle avancé (ACS) en ligne.

www.acs-configurator.com

CARACTÉRISTIQUES STANDARD DU SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)

- Contrôle par capteur
- Double soudure
- Contrôle des liquides
- Panneau ACL
- Mémoire de 20 programmes
- Logiciel en 5 langues
- Connexion USB pour le téléchargement de 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

KAZE offre un parfait équilibre entre la facilité d'utilisation, la construction robuste et la technologie de pointe. Panneau de commande simple avec affichage graphique. Soudure «sans soudure». Réglages précis du vide avec contrôle de la pression du capteur. Contrôle des liquides. Menu d'entretien complet. Alarme de service.

KAZE 14 16 16XL 16XLD

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle des liquides INCLUS dans tous les appareils KAZE, en plus de ce qui suit : mémoire de 3 programmes, contrôle par capteur, «Soft-air», double soudure, emballage de viandes rouges, cycle de nettoyage de la pompe

Garantie 1 an main d'œuvre
3 ans pièces
(exclut les pompes, le ruban d'étanchéité en téflon et les joints)

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de commande à la page 29. Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Joint de coupure/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	1 600 W	1 760 W	1 760 W
Intensité	8 A	17 A	17 A	17 A
NEMA	5-15P	5-15P	5-20P	5-20P
Vitesse standard	10 m3h	19 m3h	25 m3h	25 m3h
Barre de soudure	14 po	16.5 po	16,5 po	2 x 16,5 po
Dimension de la chambre (L.)	14,6 po	14,6 po	18 po	16 po
Dimension de la chambre (l.)	14 po	16,5 po	16,5 po	16,5 po
Dimension de la chambre (H.)	6 po	7 po	7 po	7 po
Dimension (L.)	21,4 po	20,6 po	24 po	24 po
Dimension (l.)	17,8 po	19,3 po	19,3 po	19,3 po
Dimension (H.)	18 po	18,3 po	18,5 po	18,5 po
Poids net	79 lb	126 lb	150 lb	159 lb
Certifications	cETLus, NSF	cETLus, NSF	cETLus, NSF	ccETLus, NSF

Fabriqué aux Pays-Bas

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

CHINOOK

14 **16D** **20**

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de soudure

« Soft-air »

Cycle de nettoyage de la pompe

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de commande à la page 30.
Détails des modules d'appoint en option, des accessoires et des nécessaires d'entretien à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

Durée du cycle : 15-35 s

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Injection de gaz

Contrôle des liquides

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double soudure

Garantie 1 an main d'œuvre
3 ans pièces
(à l'exclusion des pompes, du ruban d'étanchéité en téflon et des joints).

SPÉCIFICATIONS - CHINOOK 14

Tension	120 V
Puissance	960 W
Intensité	8 A
NEMA	5-15P
Vitesse standard	10 m^3h
Barre de soudure	14 po
Dimension de la chambre (L.)	14,5 po
Dimension de la chambre (l.)	13,5 po
Dimension de la chambre (H.)	6 po
Dimension (L.)	21,75 po
Dimension (l.)	17,75 po
Dimension (H.)	16 po
Poids net	117 lb
Certifications	cETLus, NSF

CHINOOK 16D

Tension	120 V
Puissance	1 760 W
Intensité	17 A
NEMA	5-20P
Vitesse standard	25 m^3h
Barre de soudure	2 x 16 po
Dimension de la chambre (L.)	16 po
Dimension de la chambre (l.)	20,5 po
Dimension de la chambre (H.)	7 po
Dimension (L.)	20,75 po
Dimension (l.)	27,5 po
Dimension (H.)	17,25 po
Poids net	179 lb
Certifications	cETLus, NSF

CHINOOK 20

Tension	120 V
Puissance	1 760 W
Intensité	17 A
NEMA	5-20P
Vitesse standard	25 m^3h
Barre de soudure	20 po
Dimension de la chambre (L.)	20,5 po
Dimension de la chambre (l.)	24,5 po
Dimension de la chambre (H.)	7 po
Dimension (L.)	20,75 po
Dimension (l.)	27,5 po
Dimension (H.)	17,25 po
Poids net	179 lb
Certifications	cETLus, NSF

Fabriqué aux Pays-Bas

CHINOOK

14+ 16+ 16D+

PANNEAU DE COMMANDE DU SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)

Mémoire de 20 programmes
% de vide
VAC+
Temps de soudure
Remise en atmosphère progressive (« air doux »)
Contrôle des liquides
Marinade
Attendrissage
Viande rouge
Vide séquentiel
Cycle de nettoyage de la pompe

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de commande à la page 31. Détails des modules d'appoint en option, des accessoires et des nécessaires d'entretien à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

Durée du cycle : 15-35 s

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Injection de gaz
Contrôle des liquides

CARACTÉRISTIQUES DU SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)

Contrôle par capteur
Double soudure
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 main d'œuvre 3 ans pièces (à l'exclusion des pompes, du ruban d'étanchéité en téflon et des joints).

SPÉCIFICATIONS - CHINOOK 14+

Tension	120 V
Puissance	950 W
Intensité	8 A
NEMA	5-15P
Vitesse standard	10 m³h
Barre de soudure	14 po
Dimension de la chambre (L.)	14,5 po
Dimension de la chambre (l.)	13,5 po
Dimension de la chambre (H.)	6 po
Dimension (L.)	21,75 po
Dimension (l.)	17,75 po
Dimension (H.)	16 po
Poids net	117 lb
Certifications	cETLus, NSF

CHINOOK 16+

Tension	120 V
Puissance	1 760 W
Intensité	17 A
NEMA	5-20P
Vitesse standard	25 m³h
Barre de soudure	16 po
Dimension de la chambre (L.)	18 po
Dimension de la chambre (l.)	16,5 po
Dimension de la chambre (H.)	7 po
Dimension (L.)	24,25 po
Dimension (l.)	19,5 po
Dimension (H.)	17,25 po
Poids net	156 lb
Certifications	cETLus, NSF

CHINOOK 16D+

Tension	120 V
Puissance	1 760 W
Intensité	17 A
NEMA	5-20P
Vitesse standard	25 m³h
Barre de soudure	2 x 16 po
Dimension de la chambre (L.)	16 po
Dimension de la chambre (l.)	20,5 po
Dimension de la chambre (H.)	7 po
Dimension (L.)	20,75 po
Dimension (l.)	27,5 po
Dimension (H.)	17,25 po
Poids net	179 lb
Certifications	cETLus, NSF

Fabriqué aux Pays-Bas

Notre série CYCLONE permet d'obtenir des résultats lorsque le temps est compté. Des pompes surdimensionnées et de grandes chambres à vide accélèrent la production et maximisent la capacité de production. Chambre extérieure et intérieure en acier inoxydable.

CYCLONE 203D

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de soudure

Remise en atmosphère progressive (« air doux »)

Cycle de nettoyage de la pompe

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de commande à la page 31.
Détails des modules d'appoint en option, des accessoires et des nécessaires d'entretien à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

Durée du cycle : 15-35 s

PANNEAU DU SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS) DISPONIBLE EN APPOINT, INCLUANT

Panneau 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

Marinade

Attendrissage

Emballage de viande rouge

Vide séquentiel

Contrôle des liquides

SPÉCIFICATIONS - CYCLONE 203D

Tension	208 V 3PH
Puissance	2 500 W
Intensité	18 A
NEMA	L15-30P
Vitesse standard	75 m³h
Barre de soudure	2 x 20,5 po
Dimension de la chambre (L.)	20,5 po
Dimension de la chambre (l.)	19,7 po
Dimension de la chambre (H.)	7,9 po
Dimension (L.)	28 po
Dimension (l.)	27,4 po
Dimension (H.)	40,4 po
Poids net	364 lb
Certifications	cETLus, NSF

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double soudure

Garantie 1 an main d'œuvre
3 ans pièces
(à l'exclusion des pompes, du ruban d'étanchéité en téflon et des joints).

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Injection de gaz

Contrôle des liquides

Fabriqué aux Pays-Bas

CYCLONE

203D+

201D48

Détails du panneau de commande à la page 31.
Détails des modules d'appoint en option, des accessoires et des nécessaires d'entretien à la page 30. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Durée du cycle : 15-35 s

SPÉCIFICATIONS - CYCLONE 203D+

Tension	208 V 3PH
Puissance	2 500 W
Intensité	18 A
NEMA	L15-30P
Vitesse standard	75 m^3h
Barre de soudure	2 x 20,5 po
Dimension de la chambre (L.)	20,5 po
Dimension de la chambre (l.)	19,7 po
Dimension de la chambre (H.)	7,9 po
Dimension (L.)	28 po
Dimension (l.)	27,4 po
Dimension (H.)	40,4 po
Poids net	364 lb
Certifications	cETLus, NSF

BUSCH

Fabriqué aux Pays-Bas

CYCLONE 201D48

Tension	208 V 3PH
Puissance	2 500 W
Intensité	18 A
NEMA	L15-30P
Vitesse standard	75 m^3h
Barre de soudure	2 x 20,5 po
Dimension de la chambre (L.)	20,5 po
Dimension de la chambre (l.)	19,7 po
Dimension de la chambre (H.)	7,9 po
Dimension (L.)	28 po
Dimension (l.)	27,4 po
Dimension (H.)	40,4 po
Poids net	364 lb
Certifications	cETLus, NSF

BECKER

PANNEAU DE COMMANDE DU SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)

seulement pour CYCLONE 203D+

Mémoire de 20 programmes

% de vide

VAC+

Temps de soudure

Remise en atmosphère progressive (« air doux »)

Contrôle des liquides

Marinade

Attendrissage

Viande rouge

Vide séquentiel

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES DU SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ(ACS)

Contrôle par capteur

Double soudure

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 main d'œuvre
3 ans pièces
(à l'exclusion des pompes, du ruban d'étanchéité en téflon et des joints).

MODULE D'APPOINT EN OPTION

Injection de gaz

Maximisez votre productivité avec PAMPERO. Modèles sur pied disponibles en configuration à une ou deux chambres. Boîtier en acier inoxydable, chambre à vide en aluminium et couvercle en aluminium avec voyant.

Remplace le Falcon 80. Détails du panneau de commande à la page 30. Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

PAMPERO 30 / 20D3

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de soudure

Remise en atmosphère progressive (« air doux »)

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double soudure

Couvercle élevé (9,25 po)

Supports amovibles en silicone

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an main d'œuvre
3 ans pièces
(à l'exclusion des pompes, du ruban d'étanchéité en téflon et des joints).

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Durée du cycle : 15-40 s

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

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Remise en atmosphère progressive (« air doux »)

Contrôle des liquides

Système de contrôle avancé (ACS)

Injection de gaz

Soudure coupure

Soudure coupure 1-2

Soudure large (0,39 po)

Soudure bi-active

Configuration de la barre de soudure (2 x 22 po gauche / droite), (2 x 31,8 po avant / arrière), ou ajout d'une 3e barre de soudure (2 x 20 po gauche / droite, 27,6 po avant)

CARACTÉRISTIQUE SPÉCIALE

Barres de soudure en configuration en « L »

SPÉCIFICATIONS

Tension	208 V 3PH
Puissance	3 400 W
Intensité	16 A
NEMA	L15-30P
Vitesse standard	120 m³h
Barre de soudure (avant)	1 x 30 po 1 x 20 po (droite)
Dimensions de la chambre L.	20 po
Dimensions de la chambre l.	30 po
Dimensions de la chambre H.	9,25 po
Dimension (L.)	32,25 po
Dimension (l.)	35,5 po
Dimension (H.)	41,25 po
Poids net	500 lb
Certifications	cETLus

Fabriqué aux Pays-Bas

PAMPERO

2-22D3

2-22D3 G

Détails du panneau de commande à la page 30.
Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Durée du cycle : 15-40 s

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

SPÉCIFICATIONS - PAMPERO 2-22D3

Tension	208 V 3PH
Puissance	3 400 W
Intensité	21 A
NEMA	L15-30P
Vitesse standard	120 m^3h
Barre de soudure	2 x 21,7 po
Dimensions de la chambre L.	2 x (27,6 po)
Dimensions de la chambre l.	2 x (21,7 po)
Dimensions de la chambre H.	2 x (9,25 po)
Dimension (L.)	40 po
Dimension (l.)	49.5 po
Dimension (H.)	46,7 po
Poids net	703 lb
Certifications	cETLus

PAMPERO 2-22D3G

Tension	208 V 3PH
Puissance	3 400 W
Intensité	21 A
NEMA	L15-30P
Vitesse standard	120 m^3h
Barre de soudure	2 x 21,7 po
Dimensions de la chambre L.	2 x (27,6 po)
Dimensions de la chambre l.	2 x (21,7 po)
Dimensions de la chambre H.	2 x (9,25 po)
Dimension (L.)	40 po
Dimension (l.)	49.5 po
Dimension (H.)	46,7 po
Poids net	703 lb
Certifications	cETLus

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de soudure

Remise en atmosphère progressive (« air doux »)

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double soudure

Couvercle élevé (9,25 po)

Supports amovibles en silicone

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an main d'œuvre
3 ans pièces
(à l'exclusion des pompes, du ruban d'étanchéité en téflon et des joints).

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Contrôle des liquides

Remise en atmosphère progressive (« air doux »)

(2) Chambres à vide

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Système de contrôle avancé (ACS)

Injection de gaz

Soudure coupure

Soudure coupure 1-2

Soudure large (0,39 po)

Soudure bi-active

Fabriqué aux Pays-Bas

PAMPERO 30 / 20D3 2-18D3

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de commande à la page 30. Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

Durée du cycle : 15-40 s

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

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de soudure

Remise en atmosphère progressive («air doux»)

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double soudure

Couvercle élevé (9,25 po)

Supports amovibles en silicone

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an main d'œuvre
3 ans pièces
(à l'exclusion des pompes, du ruban d'étanchéité en téflon et des joints).

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Remise en atmosphère progressive («air doux»)

Contrôle des liquides

Système de contrôle avancé (ACS)

Injection de gaz

Soudure coupure

Soudure coupure 1-2

Soudure large (0,39 po)

Soudure bi-active

Configuration de la barre de soudure (2 x 26,8 po gauche / droite) Disponible uniquement sur le Pampero 2-18D3

SPÉCIFICATIONS - PAMPERO 30/20D3

Chambres à vide	1
Tension	208 V 3PH
Vitesse standard	75 m³h
Barre de soudure	2 x 20,5 po
Dimension de la chambre (L.)	20,5 po
Dimension de la chambre (l.)	19,7 po
Dimension de la chambre (H.)	9,25 po
Dimension (L.)	27,4 po
Dimension (l.)	26,9 po
Dimension (H.)	41,7 po
Poids net	359 lb
Certifications	cETLus

PAMPERO 2-18D3

Chambres à vide	2
Tension	208 V 3 φ
Vitesse standard	75 m³h
Barre de soudure	2 x 17,7 po dans chaque chambre
Dimension de la chambre (L.)	22,8 po
Dimension de la chambre (l.)	17,7 po
Dimension de la chambre (H.)	9,25 po
Dimension (L.)	35,4 po
Dimension (l.)	41,7 po
Dimension (H.)	46,4 po
Poids net	520 lb
Certifications	cETLus

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

Fabriqué aux Pays-Bas

SOLAR est la solution ultime pour l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) et l'emballage sous vide, avec 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 plaque de travail plane.

SOLAR 2-24D3W

Remplace Polar 2-50. Détails du panneau de commande à la page 30. Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure à la page 26.

SPÉCIFICATIONS -

Tension	208 V 3PH
Puissance	3 400 W
Intensité	24 A
NEMA	L15-30P
Vitesse standard	120 m³h
Barre de soudure	2 x 24,4 po
Dimensions de la chambre L.	2 x (19,7 po
Dimensions de la chambre l.	2 x (24,4 po)
Dimensions de la chambre H.	2 x (9,4 po)
Dimension (L.)	36,2 po
Dimension (L.)	58,3 po
Dimension (H.)	52,2 po
Poids net	761 lb
Certifications	cETLus

PANNEAU DE COMMANDE STANDARD

Mémoire de 10 programmes

% de vide

VAC+

Temps de soudure

Remise en atmosphère progressive («air doux»)

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double soudure

Supports amovibles en silicone

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an main d'œuvre 3 ans pièces (excluant les pompes, le ruban d'étanchéité en téflon et les joints).

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

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

Durée du cycle : 15-40 s

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

(2) Surfaces de travail planes

Couvercle basculant

(2) Barres de coupure par plan de travail

Couvercle élevé (9,4 po)

Classification IP-65

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Contrôle des liquides

Système de contrôle avancé (ACS)

Injection de gaz

Soudure coupure

Soudure coupure 1-2

Soudure large (0,39 po)

Soudure bi-active

Configuration de la pompe externe

Élément chauffant pour 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 soudure

Remise en atmosphère progressive (« air doux »)

Cycle de nettoyage de la pompe

CARACTÉRISTIQUES

Contrôle par capteur

Double soudure

Supports amovibles en silicone

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an main d'œuvre
3 ans pièces
(à l'exclusion des pompes, du ruban d'étanchéité en téflon et des joints).

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Contrôle des liquides

Système de contrôle avancé (ACS)

Injection de gaz

Soudure coupure

Soudure coupure 1-2

Soudure large (0,39 po)

Soudure bi-active

Configuration de la pompe externe

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de commande à la page 30. Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure 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.

Durée du cycle : 15-40 s

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Surface de travail plane

Classification IP-65

SPÉCIFICATIONS - SOLAR 20D3

Couvercle élevé	7,9 po
Tension	208 V 3PH
Vitesse standard	75 m³h
Barre de soudure	2 x 20,5 po
Contre barre extra haute	Non
Élément chauffant pour vanne à vide	Non
Dimension de la chambre (L.)	20,5 po
Dimension de la chambre (l.)	19,7 po
Dimension de la chambre (H.)	7,9 po
Dimension (L.)	29 po
Dimension (l.)	27,6 po
Dimension (H.)	43,3 po
Poids net	403,5 lb
Certifications	cETLus

SOLAR 30 / 20D3

Couvercle élevé	7,9 po
Tension	208 V 3PH
Vitesse standard	120 m³h
Barre de soudure (avant)	1 x 30 po 1 x 20 po (droite)
Configuration de la barre de soudure en « L » (avant-arrière, gauche-droite) ou ajouter une 3e barre de soudure	
Contre barre extra haute	Oui
Élément chauffant pour vanne à vide	Non
Dimension de la chambre (L.)	20 po
Dimension de la chambre (l.)	30 po
Dimension de la chambre (H.)	7,9 po
Dimension (L.)	31 po
Dimension (l.)	35,4 po
Dimension (H.)	43,3 po
Poids net	547 lb
Certifications	cETLus

SOLAR 41 / 24D3

Couvercle élevé	11 po
Tension	208 V 3PH
Vitesse standard	190 m³h
Barre de soudure (avant)	1 x 41,3 po 1 x 24,4 po (droite)
Configuration de la barre de soudure en « L » (avant-arrière, gauche-droite) ou ajouter une 3e barre de soudure (gauche, avant, droite)	
Contre barre extra haute	Non
Élément chauffant pour vanne à vide	Oui
Dimension de la chambre (L.)	24,4 po
Dimension de la chambre (l.)	41,3 po
Dimension de la chambre (H.)	11 po
Dimension (L.)	37,3 po
Dimension (l.)	47,2 po
Dimension (H.)	45,3 po
Poids net	1 025 lb
Certifications	cETLus

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Caractéristiques 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 soudure

Remise en atmosphère progressive (« air doux »)

Cycle de nettoyage de la pompe

Compatible avec tous les types de sacs sous vide ATMOVAC

Détails du panneau de commande à la page 30. Détails des modules d'appoint en option et des accessoires à la page 32. Configuration de la barre de soudure 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 soudure

Supports amovibles en silicone

Plaques d'insertion incluses

Garantie 1 an main d'œuvre
3 ans pièces
(à l'exclusion des pompes, du ruban d'étanchéité en téflon et des joints).

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

(2) Surfaces de travail planes

Couvercle basculant

(2) barres de soudure par plan de travail

Classification IP-65

MODULES D'APPOINT EN OPTION

Contrôle des liquides

Système de contrôle avancé (ACS)

Injection de gaz

Soudure coupure

Soudure coupure 1-2

Soudure large (0,39 po)

Soudure bi-active

Configuration de la pompe externe

Élément chauffant pour vanne à vide

SPÉCIFICATIONS - SOLAR 2-24D3

Couvercle élevé	9,4 po
Durée du cycle	15-40 s
Vitesse standard	75 m³h
Barre de soudure	2 x 24,4 po
Couvercle automatique	Non
Basculement facile	Non
Dimension de la chambre (L.)	15,7 po
Dimension de la chambre (l.)	24,4 po
Dimension de la chambre (H.)	9,4 po
Dimension (L.)	32,2 po
Dimension (l.)	58,6 po
Dimension (H.)	53 po
Poids net	683 lb
Certifications	cETLus

SOLAR 2-24D3EW

Couvercle élevé	9,8 po
Durée du cycle	15-40 s
Vitesse standard	190 m³h
Barre de soudure	2 x 24,4 po
Configuration de la barre de soudure	2 x 33 po gauche/droite
Couvercle automatique	Non
Basculement facile	Non
Dimension de la chambre (L.)	29,5 po
Dimension de la chambre (l.)	24,5 po
Dimension de la chambre (H.)	9,8 po
Dimension (L.)	47,5 po
Dimension (l.)	58,4 po
Dimension (H.)	52,8 po
Poids net	1 184 lb
Certifications	cETLus

SOLAR 2-33D3

Couvercle élevé	10 po
Durée du cycle	10-30 s
Vitesse standard	360 m³h
Barre de soudure	2 x 33 po
Configuration de la barre de soudure	2 x 30,3 po avant/arrière avec couvercle élevé (11,8 po)
Couvercle automatique	Non
Basculement facile	Non
Dimension de la chambre (L.)	32,7 po
Dimension de la chambre (l.)	33 po
Dimension de la chambre (H.)	10 po
Dimension (L.)	51 po
Dimension (l.)	74,8 po
Dimension (H.)	57 po
Poids net	1 510 lb
Certifications	cETLus

SOLAR 2-43D3

Couvercle élevé	11 po
Durée du cycle	15-40 s
Vitesse standard	360 m³h
Barre de soudure	2 x 43,3 po
Configuration de la barre de soudure	2 x 33,5 po gauche/droite Ajouter une 3rd barre de soudure 43,3 po avant, centre, arrière
Couvercle automatique	Oui
Basculement facile	Oui
Dimension de la chambre (L.)	28,7 po
Dimension de la chambre (l.)	43,3 po
Dimension de la chambre (H.)	11 po
Dimension (L.)	47,8 po
Dimension (l.)	95,3 po
Dimension (H.)	62,9 po
Poids net	1 691 lb
Certifications	cETLus

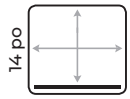
MODULES D'APPOINT EN OPTION

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

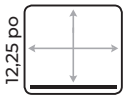
Fabriqué aux Pays-Bas

ATMOVAC

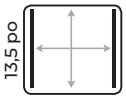
Configurations des barres de soudure



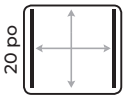
DIABLO 10



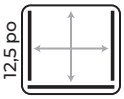
DIABLO 12



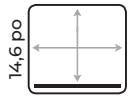
DIABLO 17D



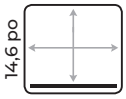
DIABLO 20D



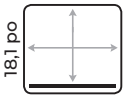
DIABLO 12D27G



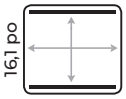
KAZE 14



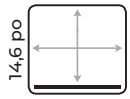
KAZE 16



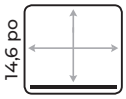
KAZE 16XL



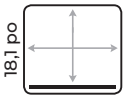
KAZE 16XLD



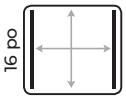
CHINOOK 14



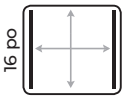
CHINOOK 14+



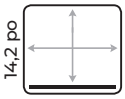
CHINOOK 16+



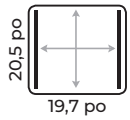
CHINOOK 16D



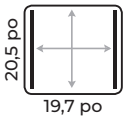
CHINOOK 16D+



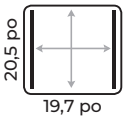
CHINOOK 20



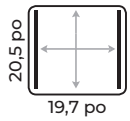
CYCLONE 201D48



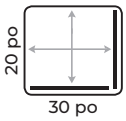
CYCLONE 203D



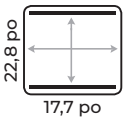
CYCLONE 203D+



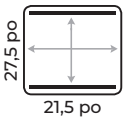
PAMPERO 20D3



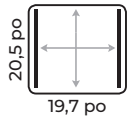
PAMPERO 30/20D3



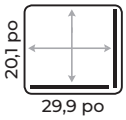
PAMPERO 2-18D3



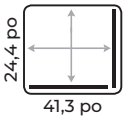
PAMPERO 2-22D3



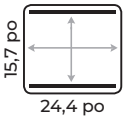
SOLAR 20D3



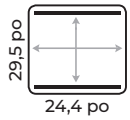
SOLAR 30/20D3



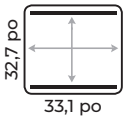
SOLAR 41/24D3



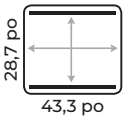
SOLAR 2-24D3



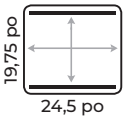
SOLAR 2-24D3EW



SOLAR 2-33D3

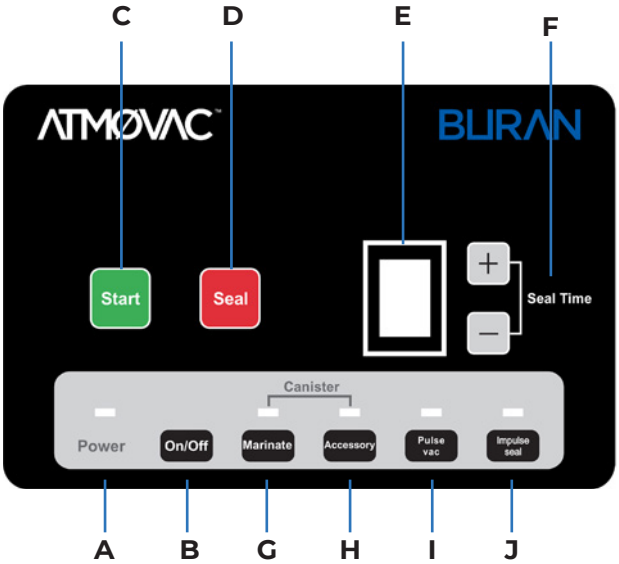


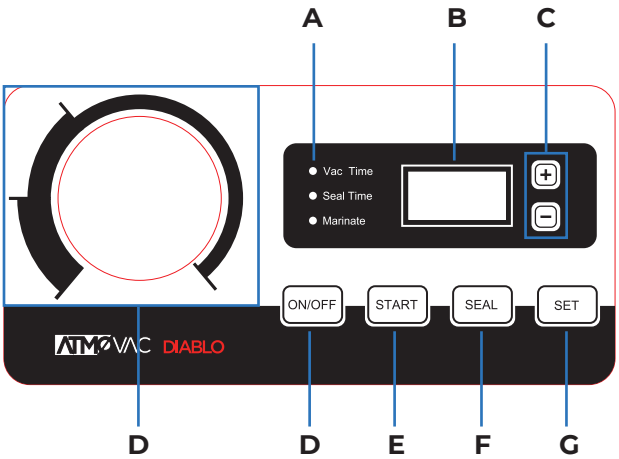
SOLAR 2-43D3



SOLAR 2-24D3W

Panneaux de commande





BURAN

A. **Voyant d'alimentation (Power) :** Le voyant s'allume lorsque l'appareil est sous tension.

B. **Bouton ON/OFF :** Allumer/éteindre l'appareil.

C. **Start (Démarrer) :** Démarre le cycle en fonction des paramètres sélectionnés.

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

D. **Seal (Sceller) :**

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

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

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

E. **Affichage numérique :** Affiche la progression du cycle de mise sous vide (0-9), le temps de soudure (0-6 s), et (E) lorsqu'une erreur se produit.

F. **Seal Time (Temps de soudure) :** Utiliser les boutons +/– pour augmenter/diminuer le temps de soudure.

G. **Marinate (Marinade) :** 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 (Accessoire) :** Lorsque le tube de mise sous vide externe est branché, utiliser le mode Accessory (Accessoire) avec des récipients de stockage, des sacs sous vide ou des bouchons de bouteilles de vin (doivent être équipés de valves).

I. **Pulse vac (Vide pulsé) :** Sélectionner le mode Pulse (Pulser). Appuyer sur le bouton Start pour contrôler 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.

J. **Impulse seal (Scellage par impulsion) :** Dans ce mode, vous pouvez simplement fermer le couvercle pour démarrer la fonction de scellage sans cycle de mise sous vide.

DIABLO 10 & 12

A. **Témoins lumineux :** Indique le réglage de programme sélectionné.

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

C. **+/– :** Les touches du curseur permettent d'augmenter/diminuer les valeurs pendant la programmation.

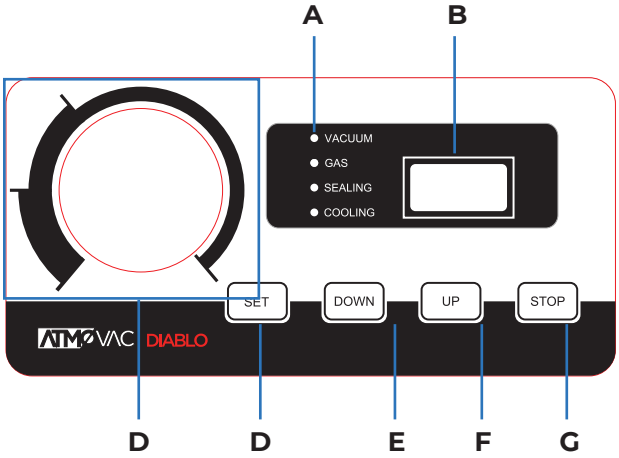
D. **ON/OFF (Allumer/Éteindre) :** Permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

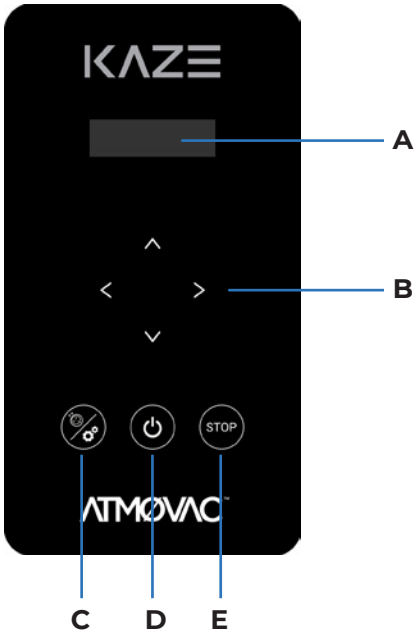
E. **START (Démarrer) :** Après avoir fermé le couvercle, si l'appareil ne démarre pas automatiquement, appuyer sur le bouton « START » pour lancer le processus de mise sous vide et de scellage.

F. **SEAL (Sceller) :** Interrompt la fonction en cours et procède au scellage.

G. **SET (Régler) :** Appuyer sur ce bouton pour passer au mode de programmation des temps de mise sous vide, de scellage et de marinade.

H. **Jauge :** Indique la pression à l'intérieur de la chambre de mise sous vide.





DIABLO 17D, 20D & 12D27G

A. **Témoins lumineux :**

a. Lorsque le voyant est fixe, il indique le réglage de programme sélectionné.

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 (Régler) :** Appuyer sur ce bouton pour passer au mode de programmation des temps de vide, d'injection de gaz, de scellage et de refroidissement.

*Le modèle Diablo17D n'offre pas l'option de gonflage au gaz ; appuyer sur le bouton SET pour le laisser à 0 s.

D. **UP/DOWN (Haut/bas) :** Augmenter/diminuer le temps du réglage actuel.

E. **STOP (Arrêt) :** Arrête complètement le fonctionnement de l'appareil

F. **Jauge :** Indique la pression à l'intérieur de la chambre de mise sous 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**

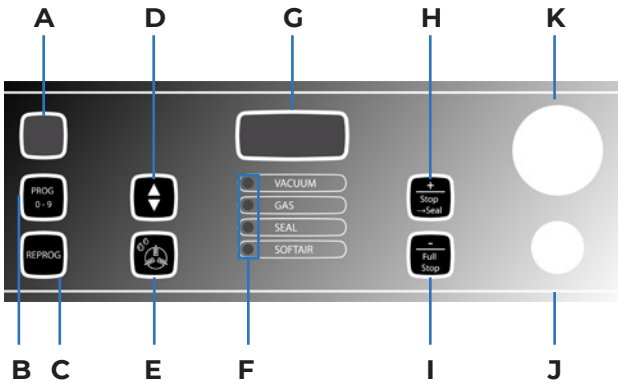
C. **Programme de nettoyage de la pompe et bouton des réglages :**

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

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

D. **Bouton marche/arrêt**

Panneaux de commande haut de gamme



STANDARD

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

B. **Sélectionner le programme souhaité**

C. **Activer le mode de programmation**

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

E. **Programme de nettoyage de la pompe**

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

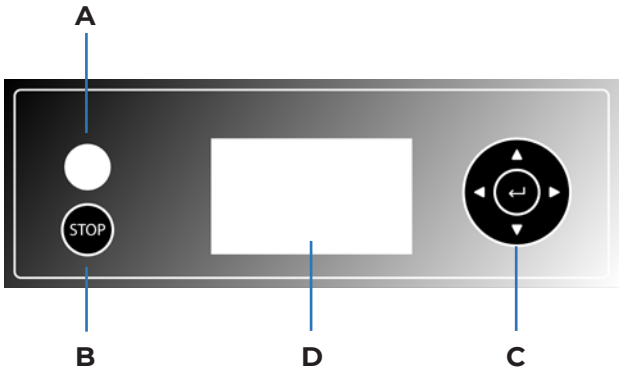
G. **Affichage numérique :** Valeur actuelle de la fonction active

H. 2 fonctions
   a. **(+)** Augmenter la valeur pendant la programmation
   b. **Stop → Seal** Arrêter le processus en cours et procéder au scellage.

I. 2 fonctions
   a. **(–)** Diminuer le paramètre pendant la programmation
   b. **Full Stop** Arrêter complètement le programme en cours

J. **Bouton ON/OFF**

K. **Jauge :** Indique la pression à l'intérieur de la chambre de mise sous vide



SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)

A. **Bouton ON/OFF**

B. **Bouton STOP :** Arrête immédiatement le programme en cours

C. **Pavé curseur**

D. **Panneau ACL**

Panneau ACL

Mode de démarrage: Affiche la date et l'heure actuelles lors du démarrage de l'appareil. La version du logiciel installé s'affiche aussi. L'utilisateur ne peut rien faire.

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

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

Mode cycle: Dès que l'appareil lance 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.

Emballage gaz : MAP (Modified Atmosphere Packaging) : Un mélange de gaz naturels dans des proportions soigneusement contrôlées est ajouté au sac avant la fermeture, ce qui réduit la détérioration, protège la forme du produit et prolonge la 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 passe au scellage. Pas de désordre, pas de déchets.

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

Maturation : Le maintien de la chambre de mise sous vide à un niveau de vide prédéterminé pendant une durée déterminée permet d'attendrir ou de dégazer un produit.

Viande rouge: Augmenter la longévité et préserver 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 soudure : Personnaliser le temps de soudure en fonction du type et de l'épaisseur du sac.

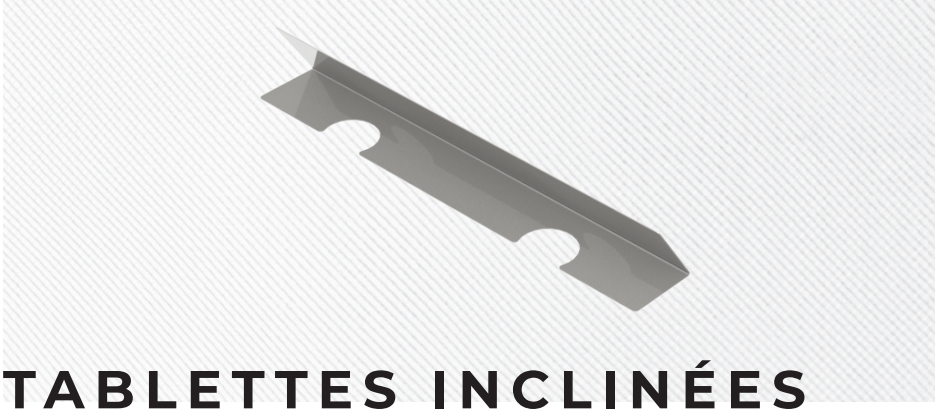
Vide séquentiel : L'alternance d'étapes de vide et de pause permet à l'air emprisonné au cœur d'un produit de s'échapper.

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

Imprimante d'étiquettes : Organiser vos stocks et préparer vos produits en vue de la vente grâce à une imprimante d'étiquettes compacte synchronisée avec votre machine à emballer sous 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 (p. ex., pour indiquer le gaz utilisé).

Accessoires



TABLETTES INCLINÉES 0307701 0307702 0307703 0307704 0307707

À utiliser avec votre machine à emballer sous vide haut de gamme ATMOVAC lors de l'emballage de liquides ou de 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
Dimension (L.)	10,25 po	12,25 po	15,75 po	14,75 po	19 po

Fabriqué aux Pays-Bas

NÉCESSAIRE DE CONTRÔLE DES LIQUIDES 0930120

Empêche 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 tous les types de machines à emballer sous vide haut de gamme ATMOVAC

Peut être installé à l'achat ou expédié séparément. Installation professionnelle nécessaire.

TROUSSES D'EMBALLAGE GAZ CH14 CH16 CY20

Ajouter la capacité de conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP) à votre machine à emballer sous vide haut de gamme ATMOVAC. Cette fonction remplace l'air de votre emballage par un gaz adapté à la conservation de votre produit, tout en évitant la compression atmosphérique.

Peut être installé à l'achat ou expédié séparément. Installation professionnelle nécessaire.

SPÉCIFICATIONS -

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

KITS NÉCESSAIRES D'ENTRETIEN 0940112 0940124 0940130 0940133 0940136

Tout ce dont vous avez besoin 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
Compatible avec Chinook 14/14+

0940124
Compatible avec Arctic16

0940130
Compatible avec Cyclone201D/203D

0940133
Compatible avec Arctic16D, Chinook16D/D+

0940136
Compatible avec Chinook16+

COMPREND

- Huile synthétique d'origine
- Ruban d'isolation en téflon
- Ruban de téflon
- Fil de soudure
- Joint du couvercle

TUBE À VIDE EXTERNE 0903100 0903101

Utilisez cet adaptateur externe avec les machines à emballer sous vide haut de gamme ATMOVAC 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. Solution idéale pour un stockage économique et respectueux de l'environnement des aliments.

Garantie 3 mois

SPÉCIFICATIONS -

0903100
Compatible avec Arctic/Chinook

0903101
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. Elle permet de créer des étiquettes, des reçus, des étiquettes et des bracelets de haute qualité.

CARACTÉRISTIQUES

Compatible avec les machines à emballer sous vide haut de gamme ATMOVAC+

Méthode d'impression thermique directe

Interface utilisateur à 3 boutons

Cinq icônes d'état (état/pause/données/fournitures/réseau)

Link-OS pour une facilité de gestion inégalée – Batterie en option pour un fonctionnement sans fil

OpenACCESS™ pour un chargement facile des médias

Certifié ENERGY STAR

Cadre à double paroi

Auto-détectable (conforme PFC) 100-240 V c.a.

SPÉCIFICATIONS -

0930211		0930213	
Connexion	Bluetooth et WiFi	Connexion	USB 2.0 et USB Host
Dimension (L.)	8,6 po	Dimension (L.)	8,6 po
Dimension (l.)	4,5 po	Dimension (l.)	4,5 po
Dimension (H.)	6,0 po	Dimension (H.)	6,0 po
Poids net	2,2 lb	Poids net	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

Dimension (L.)	23,6 po
Dimension (l.)	19 po
Dimension (H.)	26,5 po
Poids net	37,4 lb

Garantie	3 mois
Fabriqué aux Pays-Bas	

ENSEMBLE DE CONTENANTS D'EMBALLEUSE SOUS VIDE DOMESTIQUE ATV-DVCK

La solution ultime d'ATMOVAC pour le stockage des aliments dans un cadre domestique.

SPÉCIFICATIONS - ATV-DVCK

Compatible avec	Buran, Casa et Santa Ana
Dimension (L.)	6,75 po
Dimension (l.)	6,75 po
Dimension (H.)	3 po/4,5 po/6,5 po
Poids net	0,7 lb/0,8 lb/1 lb
Certifications	Sans BPA

Usage domestique uniquement.

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

Garantie	3 mois
Fabriqué en Chine	

CARACTÉRISTIQUES

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

Réutilisable

Facile à nettoyer

Sans BPA

Peut être utilisé en toute sécurité : lave-vaisselle, congélateur et micro-ondes

COMPREND

3 récipients et 3 couvercles

CONSTRUCTION

Corps (plastique AS)

Joint (silicone)

Capsule à vis (ABS)

Comment choisir un sac de mise sous vide

Les sacs sous vide ATMOVAC sont disponibles dans une gamme de tailles et de types et servent à différentes fins.

1. **Texture**

   Selon le type d'appareil que vous utilisez, vous aurez le choix entre des sacs à canaux ou lisses.

   Les sacs à canaux sont destinés à la mise sous vide externe et à chambres. Les sacs lisses ne conviennent qu'aux applications à chambres.

   ATV**CB**90-XXXX

   ATV**SB**90-XXXX

   ATV**CB**R90-XXXX

   CB = Sac à canaux
   SB = Sac lisse
   CBR = Rouleau à canaux

2. **Forme**

   La taille du sac sous vide est choisie en fonction de la longueur de la barre de soudure et de l'espace disponible à l'intérieur de la chambre à vide. Les machines à emballer sous vide externes présentent moins de restrictions en ce qui concerne 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 emballer sous vide, scellez l'une des extrémités ouvertes, insérez votre produit dans le sac et emballez-le.

   ATVCBR90-**08**20

   Largeur (po) Longueur (pi)

3. **Utilisation**

Stockage : 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), micro-ondes (HIGH (élevé), temps max)

4. **Certifications**

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

BPA-free

FDA

Santé Canada Health Canada

ATVCB90

Sacs à canaux	90 µm/3,5 mil	PA/TIE/PE/TIE/PA/TIE/PE
Coextrudé	De -40 à 105 °C (de -40 à 221 °F)	Cuisson, congélation, conservation
Ouverture EZ-TEAR	FDA, sans BPA/phtalate, TUV	Machines à emballer sous vide externes et à chambres

Taille du sac	SKU	Paquets par boîte	Sacs par boîte
6 po x 12 po	ATVCB90-0612	15 paquets	1500 bags
8 po x 12 po	ATVCB90-0812	10 paquets	1000 bags
10 po x 14 po	ATVCB90-1014	10 paquets	1000 bags
10 po x 18 po	ATVCB90-1018	5 paquets	500 bags
12 po x 16 po	ATVCB90-1216	5 paquets	500 bags
14 po x 18 po	ATVCB90-1418	5 paquets	500 bags
16 po x 20 po	ATVCB90-1620	5 paquets	500 bags

Santé Canada Health Canada

ATVSB90

Sacs lisses	90 µm/3,5 mil	PA/TIE/PE/TIE/PA/TIE/PE
Coextrudé	De -40 à 105 °C (de -40 à 221 °F)	Cuisson, congélation, conservation
Ouverture EZ-TEAR	FDA, sans BPA/phtalate, TUV	Machines à emballer sous vide à chambres

Taille du sac	SKU	Paquets par boîte	Sacs par boîte
6 po x 8 po	ATVSB90-0608	32 paquets	3200 bags
6 po x 12 po	ATVSB90-0612	20 paquets	2000 bags
8 po x 10 po	ATVSB90-0810	16 paquets	1600 bags
8 po x 12 po	ATVSB90-0812	16 paquets	1600 bags
10 po x 14 po	ATVSB90-1014	10 paquets	1000 bags
12 po x 14 po	ATVSB90-1214	8 paquets	800 bags
12 po x 16 po	ATVSB90-1216	8 paquets	800 bags
12 po x 18 po	ATVSB90-1218	7 paquets	700 bags
14 po x 16 po	ATVSB90-1416	6 paquets	600 bags
18 po x 28 po	ATVSB90-1828	3 paquets	300 bags
20 po x 36 po	ATVSB90-2036	2 paquets	200 bags

Santé Canada Health Canada

ATVCBR90

Roulements à canaux	90 µm/3,5 mil	PA/TIE/PE/TIE/PA/TIE/PE
Coextrudé	De -40 à 105 °C (de -40 à 221 °F)	Cuisson, congélation, conservation
Ouverture EZ-TEAR	FDA, sans BPA/phtalate, TUV,	Machines à emballer sous vide externes et à chambres

Taille du rouleau	SKU	Rouleaux par boîte	Paquets par boîte
8 po x 20 pi	ATVCBR90-0820-2	60 rouleaux	30 paquets
12 po x 20 pi	ATVCBR90-1220-2	30 rouleaux	15 paquets

Santé Canada Health Canada

Fabriqué en Chine

Cuisson sous vide

Les circulateurs à immersion thermique d'ATMOVAC sont conçus pour la précision et le contrôle. Leurs dimensions et caractéristiques individuelles leur permettent de s'adapter à une multitude d'applications. La cuisson délicate sous vide, la remise en 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 bon nombre de récipients, évitent le contact avec l'air ou l'eau pendant l'utilisation et réduisent la consommation d'énergie par rapport à un four ou à une cuisinière à gaz.

SV-EZ

PRO

Acier inoxydable et plastique

Minuterie : 5 minutes – 99 heures

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Protection contre la marche à sec, cellule de protection de l'élément et protection contre la surtension et la surchauffe.

CARACTÉRISTIQUES

Contrôles de la température et de la durée

Pince fixe réglable

Filtre amovible pour un nettoyage facile

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

SPÉCIFICATIONS -

	SV-EZ		SV-PRO
Tension	120 V	Tension	120 V
Puissance	900 W	Puissance	1 200 W
Intensité	7,5 A	Intensité	9 A
NEMA	5-15P	NEMA	5-15P
Capacité volumétrique maximale	8 gal/30 L	Capacité volumétrique maximale	10,5 gal/40 L
Température	41 – 198 °F (5 – 92 °C)	Température	41 – 203 °F (5 – 95 °C)
Dimension (L.)	2,7 po	Dimension (L.)	5,9 po
Dimension (l.)	4,7 po	Dimension (l.)	3 po
Dimension (H.)	13 po	Dimension (H.)	13,4 po
Poids net	1,87 lb	Poids net	2,9 lb
Certifications	cETLus	Certifications	cETLus

Fabriqué en Chine

SV-310

SPÉCIFICATIONS

Tension	120 V
Puissance	380 W
Intensité	15 A
NEMA	5-15P
Capacité volumétrique maximale	13 gal/50 L
Température	41 – 203 °F (5 – 95 °C)
Débit de l'eau	2,5 gal/min (10 L/min)
Dimension (L.)	5,5 po
Dimension (l.)	6,75 po
Dimension (H.)	12,75 po
Poids net	5 lb
Certifications	cETLus

Fabriqué en Chine

CARACTÉRISTIQUES

Boîtier robuste en acier inoxydable

Autodiagnostic

Fonctions de température et de temps

Pince fixe réglable

Mode économie d'énergie

Arrêt automatique

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

Minuterie :
5 minutes – 99 heures 59 minutes

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

Protection contre la marche à sec, cellule de protection de l'élément et protection contre la surtension et la surchauffe.

SOFTCOOKERXP 120 230

CARACTÉRISTIQUES

Construction robuste en acier inoxydable AISI 304

Contrôle de la température et de la durée

Affichage de la température de travail

25 programmes de cuisson préréglés et réglables

Démarrage retardé

Pince fixe réglable

Élément spiralé à revêtement à polissage électrolytique

Poignée en acier inoxydable revêtue de plastique pour plus de commodité

Arrêt automatique

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

Minuterie : 1 – 99 heures

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	1 500 W
Intensité	12 A
NEMA	5-15P
Capacité volumétrique maximale	11 gal / 43 L
Température	75 – 210 °F (24 – 99 °C)
Dimension (L.)	10,25 po
Dimension (l.)	5 po
Dimension (H.)	15 po
Poids net	10 lb
Certifications	CE

SPÉCIFICATIONS - SOFTCOOKERXP 230

Tension	220 V
Puissance	2 000 W
Intensité	9 A
NEMA	6-15P
Capacité volumétrique maximale	11 gal / 43 L
Température	75 – 210 °F (24 – 99 °C)
Dimension (L.)	10,25 po
Dimension (l.)	5 po
Dimension (H.)	15 po
Poids net	10 lb
Certifications	CE

Fabriqué en Italie

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

SPÉCIFICATIONS -

	SR23	SR11
Tension	110 V	110 V
Puissance	1 150 W	1 700 W
Intensité	10,5 A	15,5 A
NEMA	5-15P	5-20P
Capacité volumétrique maximale	5 gal/19 L	7,6 gal/29 L
Température	84 – 210 °F (29 – 99 °C)	84 – 210 °F (29 – 99 °C)
Compatible avec les conteneurs	GN 2/3	GN 1/1
Dimension (L.)	14,6 po	14,6 po
Dimension (l.)	15,8 po	22,6 po
Dimension (H.)	11,8 po	11,8 po
Poids net	12 lb	36 lb
Certifications	cETLus, ETL Sanitaire, NSF	cETLus, ETL Sanitation, NSF

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Le plateau amovible et perforé évite tout contact entre l'élément chauffant et les aliments.

L'arrêt automatique protège contre la marche à vide et la surchauffe.

Indicateurs d'alarme et de défaut

CARACTÉRISTIQUES

Conception compacte avec poignées encastrées

Construction en acier inoxydable de haute qualité sans soudure

Affichage à DEL (température et temps de travail)

Précision de la température jusqu'à 0,3 °C/F

Programmation de jusqu'à 5 recettes différentes

Vanne de vidange

Affichage en °C ou °F

Couvercle inclus

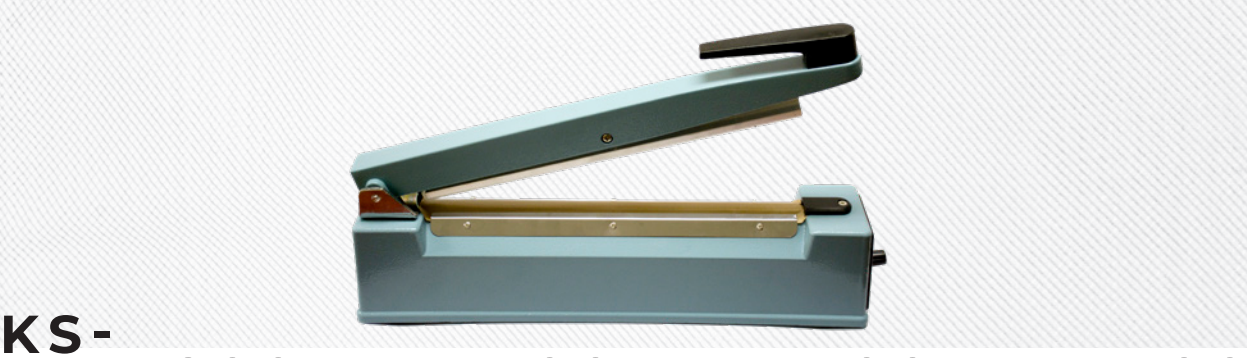
Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

Coquille isolée et conteneur intérieur en acier inoxydable AISI 304.

Fabriqué en Italie

Scelleuses à impulsion

Profiter de la simplicité et de la durabilité des scelleuses à impulsion ATMOVAC. Emballer rapidement et hermétiquement bonbons, produits alimentaires, articles de papeterie et autres produits.



KS-

200 300 400 500

CARACTÉRISTIQUES

8 réglages de température pour différents types et épaisseurs de plastique

De conception compacte

Joint d'étanchéité robuste

Faible consommation d'énergie

Longue durée

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

Compatible 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	5-15P	NEMA	5-15P	NEMA	5-15P	NEMA	5-15P
Barre de soudure	7,75 po	Barre de soudure	12 po	Barre de soudure	15,75 po	Barre de soudure	19,5 po
Dimension (L.)	12,7 po	Dimension (L.)	17,6 po	Dimension (L.)	22 po	Dimension (L.)	25,4 po
Dimension (l.)	3 po	Dimension (l.)	3,4 po	Dimension (l.)	3 po	Dimension (l.)	3,4 po
Dimension (H.)	5,7 po	Dimension (H.)	6,5 po	Dimension (H.)	6,5 po	Dimension (H.)	6,5 po
Poids net	6 lb	Poids net	10 lb	Poids net	12 lb	Poids net	16.5 lb
Certifications	CE	Certifications	CE	Certifications	CE	Certifications	CE

Fabriqué en Chine

KS-FS-

350 450 600

CARACTÉRISTIQUES

Construction robuste

Fonctionnement mains libres

Installation rapide et facile

Température 180 °C/356 °F

Temps de soudure réglable pour différentes épaisseurs de sachets (1 – 10 s.)

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

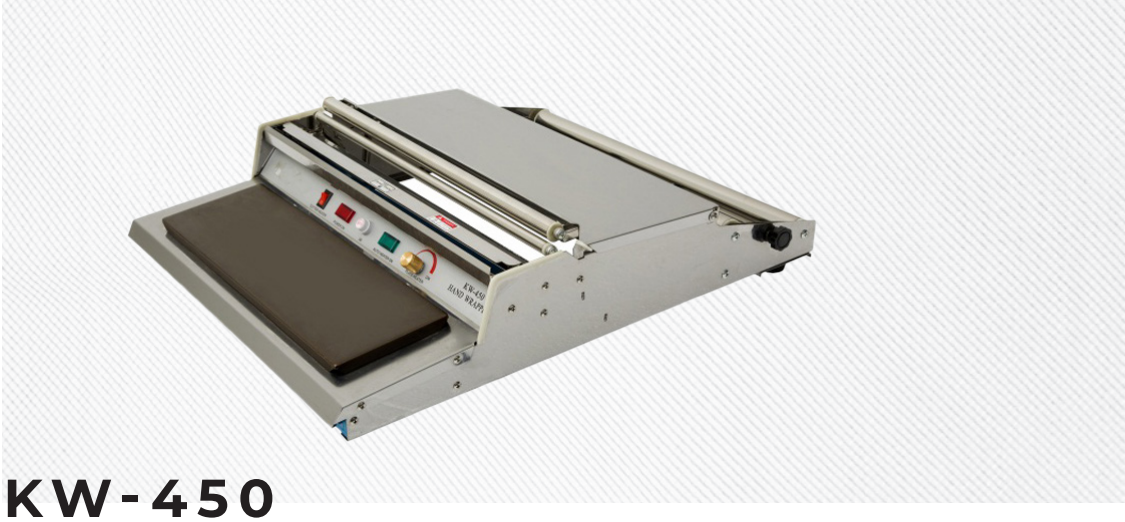
Compatible avec les sacs en plastique PA/PE

SPÉCIFICATIONS -

	KS-FS-350		KS-FS-450		KS-FS-600
Tension	110 V	Tension	110 V	Tension	110 V
Puissance	1 250 W	Puissance	1 200 W	Puissance	1 500 W
Intensité	5,7 A	Intensité	5,5 A	Intensité	6,8 A
NEMA	5-15P	NEMA	5-15P	NEMA	5-15P
Barre de soudure	13,75 po	Barre de soudure	17,75 po	Barre de soudure	23,5 po
Dimension (L.)	17,75 po	Dimension (L.)	21,75 po	Dimension (L.)	27,5 po
Dimension (l.)	20 po	Dimension (l.)	20,5 po	Dimension (l.)	22,5 po
Dimension (H.)	34,5 po	Dimension (H.)	34,5 po	Dimension (H.)	34,5 po
Poids net	70,5 lb	Poids net	75 lb	Poids net	82,5 lb
Certifications	CE	Certifications	CE	Certifications	CE

CE

Fabriqué en Chine



KW-450

Largement utilisée dans les supermarchés, les hôtels et les restaurants, cet appareil vous permettra d'emballer rapidement et facilement vos produits alimentaires en vue de les stocker ou de 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 de film thermorétractable d'une largeur maximale de 18 po, 6 – 7,75 po Ø

SPÉCIFICATIONS

Tension	110 V
Puissance	350 W
Intensité	3,2 A
NEMA	5-15P
Dimension (L.)	23 po
Dimension (l.)	19,5 po
Dimension (H.)	4,5 po
Poids net	14 lb
Certifications	CE

CE

Fabriqué en Chine

Tirez le meilleur parti de vos emballeuses ATMOVAC

À utiliser 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
2. Emballer le tout à l'aide d'une emballeuse sous vide ATMOVAC

Chinook 14
soudeuse sous vide ATMOVAC haut de gamme
Page 15

3. Pasteuriser avec un cuiseur doux ATMOVAC

SV-310
mijoteuse ATMOVAC
Page 40

4. Refroidir avec un refroidisseur à air Eurodib

BCB 10US
refroidisseur à courant d'air
Gemm

5. Stocker.

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

Crea 12K
Machine à glace et à gelato Nemox

7. Congeler à l'aide d'un refroidisseur à air Eurodib

Ecoblast 620
refroidisseur à courant d'air Eurodib

8. Conserver dans une armoire à glace et à gelato Gemm.

ARG30
armoire de stockage de crème glacée et de 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 à l'étouffée + saisir, 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 par air pulsé avant de les emballer.
- Respecter toujours les températures recommandées pour la manipulation des aliments afin de garantir leur qualité et leur sécurité.
- Un entretien régulier permet à votre machine à emballer sous vide de fonctionner de manière optimale. Les machines à emballer sous vide haut de gamme sont équipés d'un programme de nettoyage de la pompe, qu'il est recommandé d'exécuter tous les deux jours.

  Se reporter à la page 32 pour ce qui concerne les nécessaires d'entretien ATMOVAC avec des pièces d'origine, ou communiquer avec notre service des pièces détachées pour tout besoin supplémentaire d'entretien ou de réparation.

Sans frais : 888-956-6866

ATMOVAC Académie

Néophyte en matière de sous vide ?

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 sessions de formation interactives en ligne sont disponibles pour des groupes ou des individus, en anglais et/ou en français.

Scannez le code-barres bidimensionnel ci-dessous ou visitez www.eurodib.com/request-training pour planifier votre session de formation personnalisée ATMOVAC dès aujourd'hui !

Nos représentants

Canada
ALEX DUMAINE
514 968-5870 | alex@eurodib.com

Alberta
STEVE MACKELL
403 281-8540 | smackell@telusplanet.net

Manitoba
CATHERINE YEREX
514 968-5751 | cath@eurodib.com

Québec
CLAUDE BOURGEOIS
514 212-1512 | cbourgeois@eurodib.com

MARIE-ÈVE TREMBLAY
514 996-4724 | metremblay@eurodib.com

Ontario
LITO ARMADA
647 545-9565 | lito@eurodib.com

MARIE-ÈVE TREMBLAY (OTTAWA)
514 996-4724 | metremblay@eurodib.com

eurodib

120, rue De La Barre, Boucherville (Québec) J4B 2X7
Sans frais : 1 888 956-6866 | serviceclientele@eurodib.com
eurodib.com

Suivez-nous !

2025.11