

Machine à emballer sous vide INOVA

La machine à emballer sous vide Inova fonctionne grâce à une pompe à piston en nylon et en carbone garantie 10 ans. Elle peut réaliser un taux de vide allant jusqu'à 97% (et jusque -0,85 bar). Les sacs et rouleaux permettent de surgeler en évitant la formation de cristaux et les brûlures dues au gel.

L'Inova permet également de faire le vide dans des bacs, bocaux et autres accessoires disponibles, grâce à un tuyau situé à l'extérieur de la machine. L'utilisation de récipients permet de mettre sous vide des aliments fragiles ou liquides.

Spécificités et Avantages de l'Inova :

- Soudure et Aspiration automatique à la fermeture de la machine
- Valve de décompression
- La chambre à vide est étanche, entièrement démontable et lavable en lave-vaisselle, elle favorise une hygiène maximale et un nettoyage parfait
- Equipée d'une chambre de récupération des liquides
- Une prise extérieure permet une mise sous vide des accessoires avec un tuyau
- Contrôle du niveau de vide : une mise sous vide manuelle est également possible pour emballer les aliments fragiles
- Voyant éclairé pour un contrôle visuel de la soudure
- L'aspiration se faisant à l'extérieur de la machine, il n'y a pas de limitation de longueur d'emballage
- Il est possible de surgeler, conserver ou cuire avec le même rouleau.



Réf : VE60PK1

LIVRÉE AVEC

5 sachets 20x30 cm

1 coupe-sac

1 tuyau (pour utilisation avec récipients)

1 mode d'emploi

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	170 W
Valeur de mise au vide	59 cm/Hg - 0,78 bar
Dimensions (cm)	38,7 x 9,6 x 11,5
Poids	1,70 kg
Garantie	10 ans pompe, 2 ans pièces
Pays de Fabrication	Italie



Faire le vide permet de réduire le gâchis alimentaire en préservant les aliments 3 à 5 fois plus longtemps qu'avec une méthode de conservation traditionnelle. La qualité de conservation en est également bien meilleure, les aliments ne sont pas desséchés, ou givrés, et gardent toutes leurs saveurs et leurs caractéristiques organoleptiques.