

# ATMOVAC

## MACHINES À SOUS-VIDE INDUSTRIELLES



Fabriqué aux  
Pays-Bas

# FALCON

Augmentez votre productivité avec la machine sous-vide industrielle FALCON80 d'ATMOVAC et obtenez les meilleurs résultats d'emballage sous-vide grand volume.



### FALCON80

<b>Standard</b>	Deux barres de scellage "L", Réglage de temps, Barre de scellage double soudure
<b>Puissance</b>	208V, 3PH, 3400W, 16A
<b>Format de la cuve (P x L x H)</b>	20" x 30" x 9.25"
<b>Barre de soudure</b>	1 x 30" (devant), 1 x 20" (droite)
<b>Vitesse de pompe</b>	100 m <sup>3</sup> /h
<b>Durée du cycle</b>	15-40 sec
<b>Dim. (P x L x H)</b>	32.25" x 35.5" x 41.25"
<b>Poids net</b>	500 lb
<b>Dims. d'expédition</b>	40,5" x 37,5" x 54,25"
<b>Poids d'expédition</b>	586.5 lb

**Accessoires :** Ajout et installation disponibles avant l'expédition ou commandez séparément. Installation par un professionnel requise.

TROUSSE D'INJECTION GAZ : 0903040 (AVANT - DROITE « L »), 0903044 (AVANT - ARRIÈRE), 0903042 (GAUCHE - DROITE)

TROUSSE CONTRÔLE DE LIQUIDE : 0930124

TROUSSE D'ENTRETIEN : 0930140

Disponible en ajout :

- Retour de pression progressif
- Contrôle par capteur\*
- Contrôle de liquide\*\*
- ACS\*\*\*
- Système d'injection gaz
- 3e barre de scellage
- Soudure-coupure
- Scellage élargit (0,39")
- Scellage "BI-ACTIVE"
- Configuration ESD (pour utilisation avec scellage "BI-ACTIVE")



Garantie : un an pièces et main d'œuvre, 3 ans pièces. Pompes, Ruban Téflon et joints sont exclus de la garantie. Renseignez-vous sur nos Trousses d'entretien Atmovac, vendues séparément.

### 4 EXEMPLES DE RETOUR SUR VOTRE INVESTISSEMENT

- **Économies de volume d'achat :** achetez avec un prix par volume ou poids réduit.
- **Réduisez le gaspillage :** Évitez les déchets et augmentez la durée de vie des aliments.
- **Distribuez sur le marché :** Assurez le transport sécuritaire de vos préparations culinaires et leur traçabilité.
- **Sous-Vide :** En incorporant la cuisson sous-vide dans vos habitudes culinaires, économisez la main-d'œuvre et gagnez en qualité de vos produits.



### Pompe Busch

Puissante, fiable et simple à entretenir

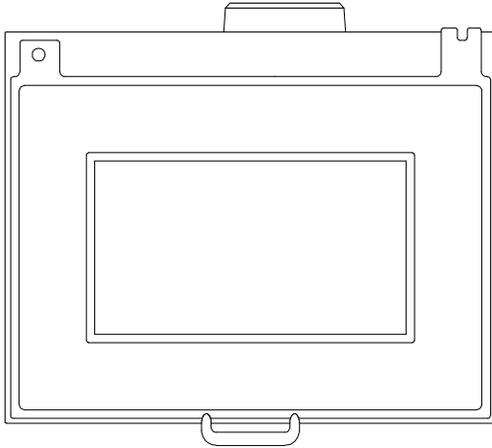
\*Contrôle par capteur : Le vide se terminera aussitôt que le pourcentage prédéfini sera atteint.

\*\*Contrôle de liquide : Prévention d'ébullition durant le processus. Une fois le point d'ébullition atteint, le processus se termine et le sac est scellé. Sans aucune perte d'humidité, le produit, la pompe et la cuve de la machine sont tous protégés.

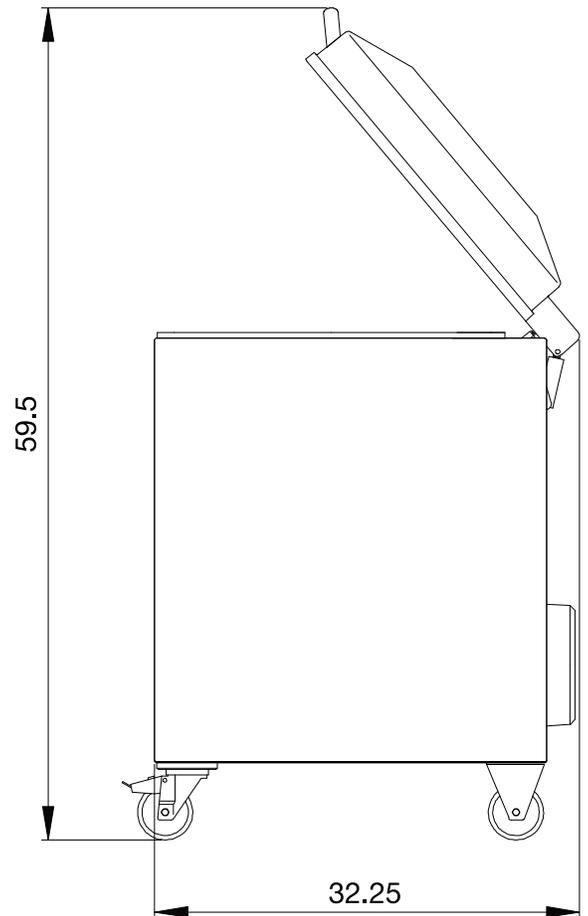
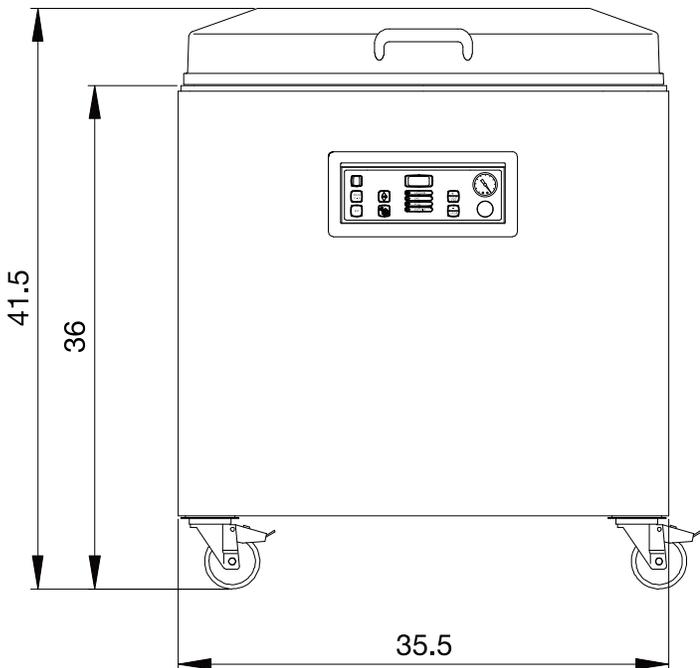
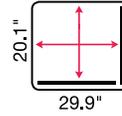
\*\*\*ACS (Système de contrôle avancé) : Panneau LCD, capacité de mémoire jusqu'à 20 programmes, accès sécurisé, avertisseur d'entretien, connexion USB, compatible avec imprimante à étiquettes, conforme aux normes HACCP, entretien rapide et facile.

# ATMOVAC

## FALCON80



CONFIGURATION DES  
BARRES DE SOUDURE



Les dimensions sont exprimées en pouces