



**DELCOUPE**  
votre partenaire confiance



## Machines sous vide PRESTIGE

### L'AVIS DU PROFESSIONNEL

Construction inox - Panneau de commandes digital - Monophasé 230V de série (triphasé 400V à partir de 40m<sup>3</sup>). Utilisation conseillée en magasins, moyenne et grande production, restauration privée et collective.



Panneau de commandes digital :  
20 programmes mémorisables standard  
Programmes mémorisables pour produits fragiles, crémeux  
Préchauffage de la pompe  
Système nettoyage pompe



MSV sur socle



MSV de table

### OPTION IMPRIMANTE INTÉGRÉE

Conformément à la législation en vigueur, la DLC doit obligatoirement être mentionnée sur chaque produit sous vide



**VERSION IMPRIMANTE Standard**  
A chaque opération de travail, édition d'un ticket autocollant comprenant la date de mise sous vide et de péremption - **Code 0424**



**VERSION IMPRIMANTE USB**  
Version imprimante standard livrée avec un clavier PC & un port USB pour saisie de texte sur le ticket - **Code 0423**



Exemple de ticket (USB)

# Le Sous Vide par DELCOUPE

## LES 5.3 AVANTAGES

Le principe du sous vide est de retirer l'oxygène dans le sac où se trouve l'aliment, empêchant ainsi le développement des bactéries et augmentant sa durée de vie : c'est la base du sous vide.

On parle habituellement de la conservation des produits cuisinés en fin de service, mais il existe une multitude d'avantages du sous vide, ceci dès l'achat du produit et jusqu'à la fin du service :



**BARRE DE SOUDURE DÉMONTABLE sans fils**



**KIT D'ASPIRATION**  
(en option) - Code 0425



**SACS LISSES ou GAUFRÉS**  
(nous consulter)



### 1/ ACHAT

- Achat lors de promotions,
- Achat quantitatif (demi gros),
- Achat opportuniste (poissons, spécialités...).



### 2/ STOCKAGE

- La durée de conservation est prolongée,
- Il n'y a pas de contact ni de mélange d'odeur dans la chambre froide,
- Les aliments en sachets prennent moins de place.



### 3/ CUISSON

- La cuisson basse température 65° à 100° a un effet de pasteurisation,
- Une réduction des pertes en poids,
- Une meilleure cuisson en préservant les arômes, saveurs, vitamines.



### 4/ SERVICE

Le chef de cuisine peut préparer à l'avance les plats :

- L'offre de la carte est plus variée,
- Le temps d'attente est réduit,
- En cas d'absence du chef de cuisine, ses plats seront quand même servis.



### 5/ FIN DE SERVICE

- Les plats préparés sont utilisés à la demande uniquement,
- Les produits ne sont pas jetés mais retransformés,
- Les plats cuisinés peuvent être vendus à emporter (traiteur).

MODELES DE TABLE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	CUVE L x P x H (mm)	BARRE DE SOUDURE (mm)	POMPE (m <sup>3</sup> )	PUISSANCE (KW)	POIDS (kg)	CODE
MSV 37-8	440 x 590 x 460	375 x 435 x 190	370	8	0.45	50	0413
MSV 43-16	530 x 640 x 490	430 x 430 x 230	430	16	0.65	60	0401
MSV 43-21	530 x 640 x 490	430 x 430 x 230	430	21	0.75	60	0402
MSV 53-21	630 x 740 x 500	530 x 530 x 230	530	21	0.75	78	0403
MSV 53-25	630 x 740 x 500	530 x 530 x 230	530	25	0.75	78	0404

Options : injection de gaz code 0420 (sauf MSV 37-8)

2<sup>ème</sup> barre de soudure MSV 43 & 53 code 0422

MODELES SUR SOCLE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	CUVE L x P x H (mm)	BARRE DE SOUDURE (mm)	POMPE (m <sup>3</sup> )	PUISSANCE (KW)	POIDS (kg)	CODE
MSV 53-BLIZ	630 x 740 x 1050	530 x 530 x 230	530	25	0.75	93	0405
MSV 53/2-BLIZ	630 x 740 x 1050	530 x 530 x 230	2 x 530	25	0.75	93	0406
MSV 53-BLIZ	630 x 740 x 1050	530 x 530 x 230	530	40	1.1	93	0407
MSV 53/2-BLIZ	630 x 740 x 1050	530 x 530 x 230	2 x 530	40	1.1	93	0408
MSV 53/2-ALIZ	770 x 740 x 1050	660 x 540 x 200	2 x 530 ou 2 x 650 ou 530 & 590	40	1.1	150	0409
MSV 53/2-TORN	870 x 740 x 1050	760 x 540 x 200	2 x 530 ou 2 x 750 ou 530 & 690	63	1.5	175	0410
MSV 53/2-MONS	1050 x 740 x 1050	960 x 540 x 200	2 x 530 ou 2 x 950 ou 530 & 890	100	2.2	200	0411

Options : injection de gaz code 0421