



DELCOUPE
votre partenaire confiance



Machines sous Vide sur socle

Construction inox - Panneau de commandes digital.
Monophasé 230V (triphase 400V à partir de 40m³).

Utilisation conseillée en magasins, moyenne et grande production, restauration privée et collective.



Fonction pour cycle de nettoyage de l'huile (Prestige uniquement)



20 programmes mémorisables



Pompe BUSCH
Uniquement pour modèles PRESTIGE, (conseillée plats cuisinés et liquides)



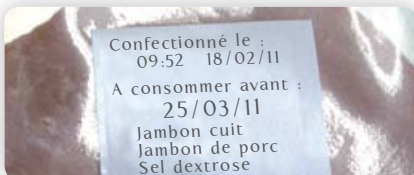
Barre de soudure sans fils



Fonction soft vacuum :
empêche l'ébullition des produits fragiles (Prestige uniquement)

INDICATION DLC OBLIGATOIRE

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



Exemple de ticket DLC (version texte)

VERSION IMPRIMANTE DLC

À chaque opération de travail, édition d'un ticket autocollant comprenant la date de mise sous vide et de péremption



VERSION IMPRIMANTE DLC / Texte

Version imprimante DLC livrée avec un clavier PC & un port USB pour saisie de texte sur le ticket (ingrédients, traçabilité)



Le Sous Vide par DELCOUPE

AVANTAGES DU SOUS VIDE



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).

Nombre de couverts	600		900		1200		1800		2400	
BARRE DE SOUDURE (mm)	530		2 x 530		2 x 530 ou 2 x 650 ou 530 & 590		2 x 530 ou 2 x 730 ou 530 & 690		2 x 530 ou 2 x 950 ou 530 & 890	
CUVE L x P x H (mm)	530 x 530 x 230		530 x 530 x 230		660 x 540 x 200		760 x 540 x 200		960 x 540 x 200	
DIMENSIONS L x P x H (mm)	630 x 740 x 1050		630 x 740 x 1050		770 x 740 x 1050		870 x 740 x 1050		1050 x 740 x 1050	
POIDS (kg)	93		93		150		175		200	
POMPE standard (m ³)	20		20		40		-		-	
CODE avec Pompe standard	0405 E		0406 E		0409 E		-		-	
	MSV E 53-BLIZ		MSV E 53/2-BLIZ		MSV E 53/2-ALIZ					
POMPE BUSCH (m ³)	25	40	25	40	40	63	100			
CODE avec Pompe BUSCH	0405		0407		0406		0408		0409	
CODE équipée IMPRIMANTE DLC	0405 IMP		0407 IMP		0406 IMP		0408 IMP		0409 IMP	
CODE équipée IMPRIMANTE DLC Texte	0405 USB		0407 USB		0406 USB		0408 USB		0409 USB	
	MSV 53-BLIZ PRESTIGE		MSV 53/2-BLIZ PRESTIGE		MSV 53/2-ALIZ PRESTIGE		MSV 53/2-TORN PRESTIGE		MSV 53/2-MONS PRESTIGE	

OPTION INJECTION DE GAZ : CODE 0421

KIT D'ASPIRATION : CODE 0425

LOT DE 10 ROULEAUX POUR IMPRIMANTE (nous consulter) : CODE 0427