

ATMOVAC

MACHINES SOUS-VIDE



Fabriqué aux
Pays-Bas

CHINOOK

La gamme CHINOOK d'Atmovac s'adapte à vos besoins. Équipée d'une interface programmable, vos options d'emballage seront nombreuses.



Pompe Busch
Puissante, fiable
et simple à
entretenir

4 EXEMPLES DE RETOUR SUR VOTRE INVESTISSEMENT

- **Économies de volume :** Économisez votre argent en achetant en vrac.
- **Réduisez le gaspillage :** Évitez les déchets et augmentez la durée de vie des aliments.
- **Allez au marché :** Assurez le transport sécuritaire de vos préparations culinaires et leur traçabilité.
- **Sous-Vide :** En utilisant la cuisson sous-vide vous économiserez en main d'oeuvre et rehaussez la qualité de vos aliments.

Économisez
espace et argent

CHINOOK (CHINOOK14, CHINOOK16D)

Panneau de contrôle avec
10 programmes disponible :

- % de vide • VAC+ • Contrôle de liquide (ajout disponible) • Système d'injection de gaz (ajout disponible) • Temps de scellage • Retour de pression progressif

CHINOOK+ (CHINOOK14+, CHINOOK16+, CHINOOK16D+)

La gamme Chinook+ vous offre encore plus de fonctionnalités avancées :

- Panneau ACL • Logiciel disponible en 5 langues • Capacité de mémoire jusqu'à 20 programmes
- Connexion USB • Compatible avec imprimante à étiquettes • Conforme aux normes HACCP
- Accès sécurisé • Programmation en ligne disponible • Options pour marinier et attendrir
- Emballage de viande rouge • Sous-vide séquentiel • Contrôle de liquide • Programme pour pots
- Système d'injection de gaz (disponible en ajout)

	CHINOOK14 Contrôle par capteur*, Barre de scellage double soudure, Retour de pression progressif	CHINOOK16+ Contrôle par capteur*, Barre de scellage double soudure, Retour de pression progressif, Contrôle de liquide**, ACS***	CHINOOK16D Contrôle par capteur*, Retour de pression progressif, Deux barres de scellage	CHINOOK16D+ Contrôle par capteur*, Barre de scellage double soudure, Retour de pression progressif, Deux barres de scellage, Contrôle de liquide**, ACS***
Standard				
Power	120V, 960W, 8A, 5-15P	110V, 1760W, 16A, 5-20P	110V, 1760W, 16A, 5-20P	
Format de la cuve (P x L x H)	14.5" x 13.5" x 6"	18" x 16.5" x 7"	16" x 20.5" x 7"	
Barre de soudure	13.5"	16.5"	2 x 16.5"	
Vitesse de pompe	10 m ³ /h	21 m ³ /h	21 m ³ /h	
Durée de cycle	15-35 sec	15-35 sec	15-35 sec	
Dim. (P x L x H)	21.75" x 17.75" x 16"	24.25" x 19.5" x 17.25"	20.75" x 27.5" x 17.25"	
Poids net	117 lb	156 lb	179 lb	
Dims. d'expédition	24.75" x 20.75" x 17.75"	27" x 22.75" x 20"	23.6" x 27.9" x 20.8"	
Poids d'expédition	134 lb	176 lb	196 lb	



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.

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

TROUSSE CONTRÔLE DE LIQUIDE : 0930120 (for CHINOOK14/16D), TROUSSE D'INJECTION GAZ : CH14 (for CHINOOK14/14+), CH16 (for CHINOOK16+/16D/16D+), TROUSSE D'ENTRETIEN : 0940112 (for CHINOOK14/14+), 0940133 (for CHINOOK16D/16D+), 0940136 (for CHINOOK16+)

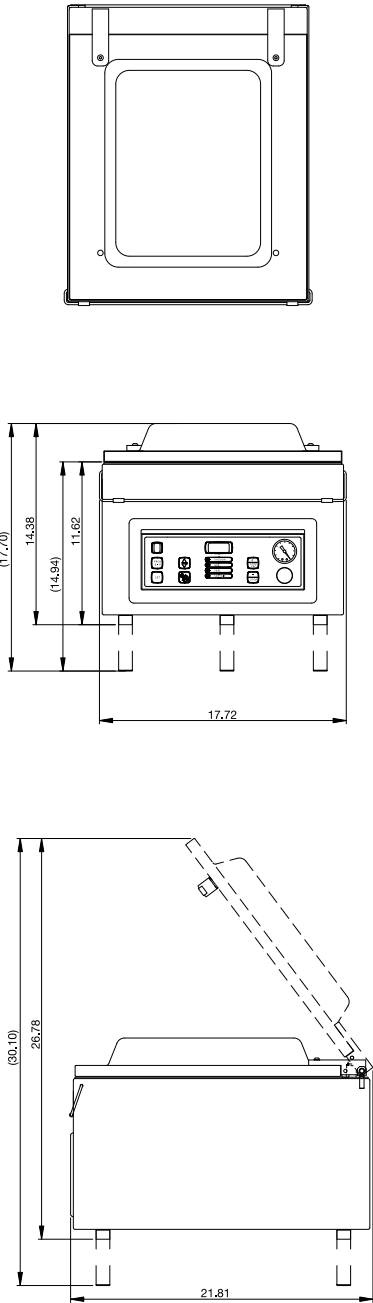
*Contrôle par capteur : Le vide se terminera aussitôt que le pourcentage prédéfini sera atteint.

**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.

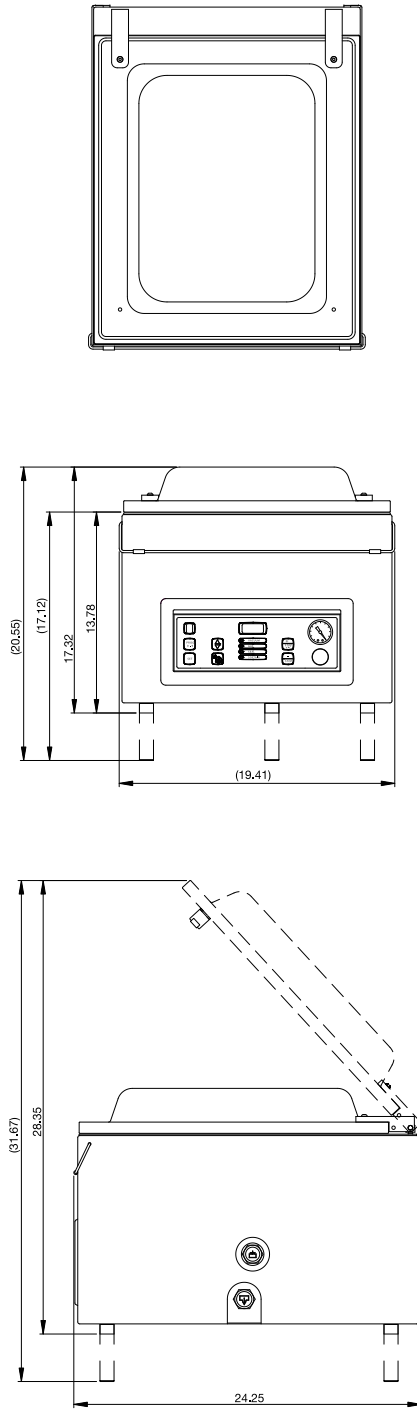
***ACS (Système de contrôle avancé) : Panneau LCD, capacité de mémoire jusqu'à 20 programmes, accès sécurisé, avertisseur d'entretien, connexion USB, compatible avec imprimante à étiquettes, conforme aux normes HACCP, entretien rapide et facile.

ATMOVAC

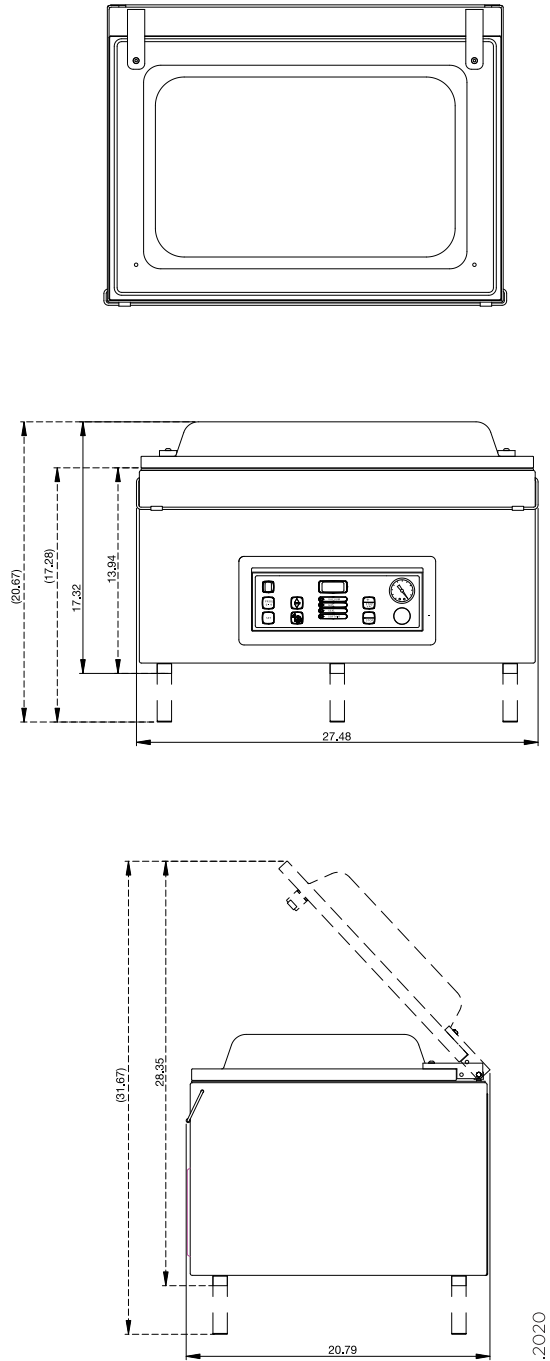
CHINOOK14 / CHINOOK14+



CHINOOK16+



CHINOOK16D / CHINOOK16D+



Les dimensions sont exprimées en pouces

Printed: 05.2020