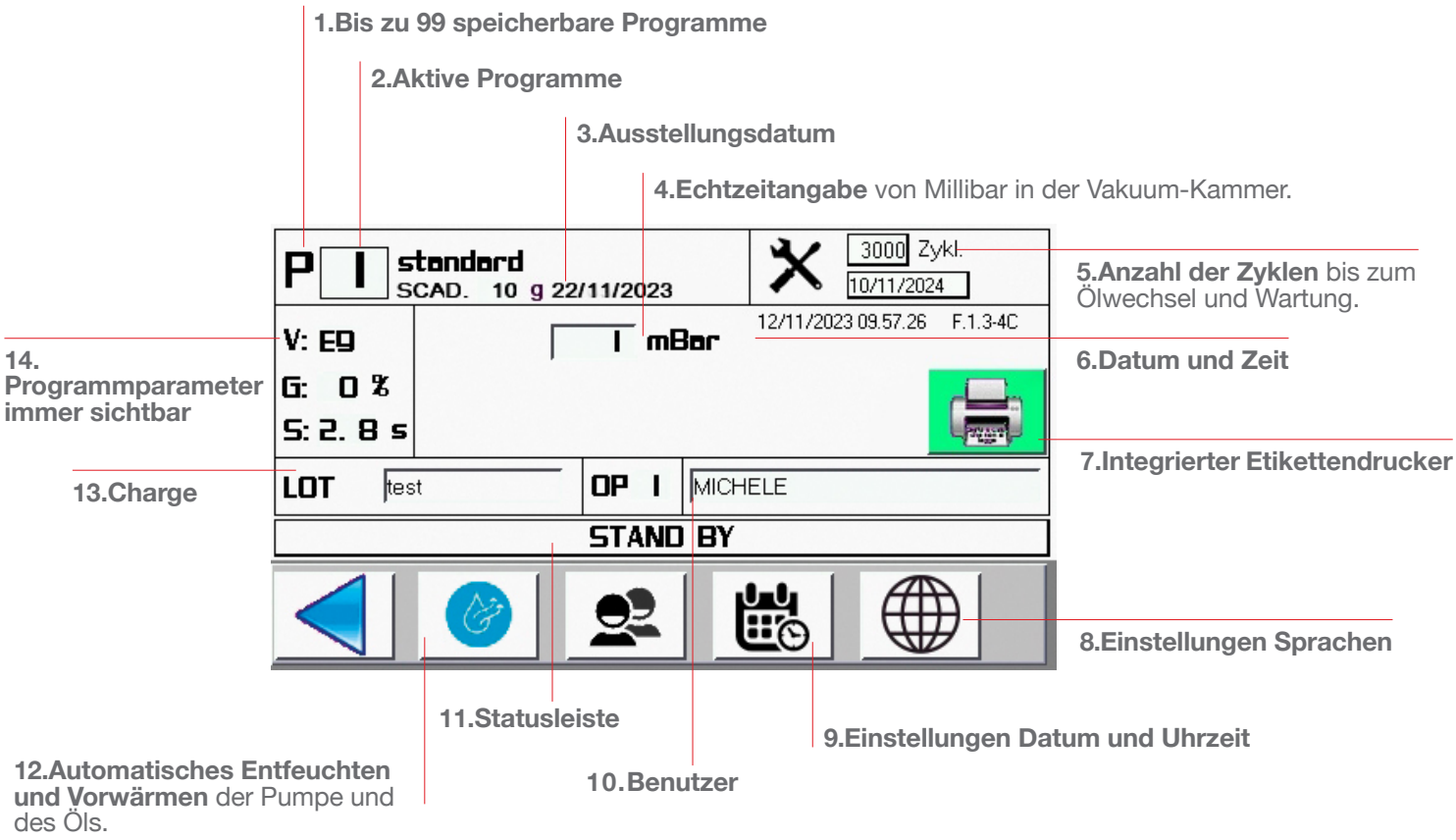
TOUCH SCREEN Favola SL

Touch Screen Elemente



1.Bis zu 99 speicherbare Programme mit Dateneingabe: Zutaten, Produkttyp, Verpackungs-und Haltbarkeitsdatum.

2.Aktive Programme

3.Ausstellungsdatum

4.Echtzeitangabe von Millibar in der Vakuum-Kammer.

5.Anzahl der Zyklen bis zum Ölwechsel und Wartung

6.Datum und Zeit

7.Integrierter Etikettendrucker: Der integrierte Drucker arbeitet mit Linerless-Papierrollen, ein Thermopapier, das mit einem selbstklebenden Band ohne Schutzfolie auf der nicht thermischen Seite versehen ist.

8.Einstellungen Sprachen

9.Einstellungen Datum und Uhrzeit

10.Benutzer: Bis zu 10 Benutzer mit Namen speicherbar.

11.Statusleiste

12.Automatisches Entfeuchten und Vorwärmen der Pumpe und des Öls.

13.Charge: Die Maschine ist für die Kennzeichnung gemäß den HACCP-Standards ausgestattet.

14.Programmparameter immer sichtbar: Vakuum, Begasung, Siegelzeit.

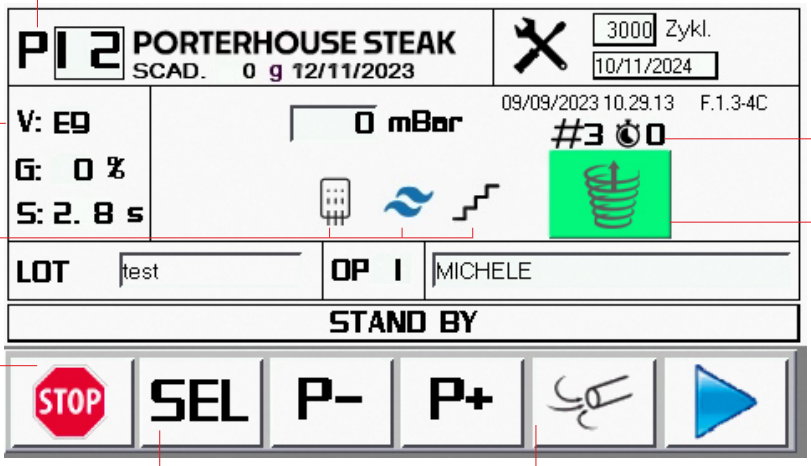
TOUCH SCREEN Favola SL

Touch Screen Elemente

4. V: Absolutes Vakuum 99% + 9 Sekunden Extra-Vakuum
G: Prozentualer Anteil der Schutzatmosphäre
S: Versiegelung basierend auf der Dicke des Vakuumbeutels (µm) von 2,5 a 3,5 Sekunden

5. P: Funktion Luftabsaugung, Marinade und Infusionen (Programme von 11- 99)

1. Elektronische Soft-Air
2. Flüssigkeiten vakuumieren
3. Stufen Vakuum



6.
3#: Je nach Produkt bis zu 9 Wiederholungen
0 sec Wartezeit: bis zu 9 Sekunden Wartezeit zwischen einem Luftabsaugungszyklus und dem nächsten

7. Luftabsaugung
Marinade
Infusion

10. Stopp:
Unterbrechung des aktivierten Programms.

9. SEL: Wählen Sie mit einem Klick das Programm aus, um die Parameter zu ändern

8. Externes Vakuum

1. Elektronische Soft-Air Funktion: Ein automatisches System, das eine sanfte Rückführung der Luft in die Vakuumkammer nach dem Vakuumieren der Lebensmittel garantiert. Ein schrittweiser Prozess, der alle potenziellen Probleme beseitigt, die beim Vakuumverpacken von delikaten Produkten, Aufschnitt oder Lebensmitteln mit scharfen Ecken auftreten können, die die Unversehrtheit des Beutels und der Lebensmittel beeinträchtigen können. Die manuelle Soft-Air Funktion ist inklusive, um eine zusätzliche Kontrolle und maximale Sicherheit während des Vakuumierens zu gewährleisten.

2. Flüssigkeiten vakuumieren: eine Funktion, die mithilfe des innovativen Vakuumsensors das Kaltsieden automatisch erkennt und somit eine saubere und sichere Vakuumverpackung gewährleistet.

3. Stufen Vakuum: mit dem Stufen- Vakuum erreichen Sie in 4 Vakuum-Stufen den maximal möglichen Vakuumgrad (99 %), empfehlenswert bei empfindlichen Lebensmitteln.

4. Programmparameter immer sichtbar:
V: Absolutes Vakuum 99% + 9 Sekunden Extra-Vakuum
G: Prozentualer Anteil der Schutzatmosphäre
S: Versiegelung basierend auf der Dicke des Vakuumbeutels (µm) von 2,5 a 3,5 Sekunden

5. Speicherbare Programme:
P: Funktion Luftabsaugung, Marinade und Infusionen (Programme von 11- 99)

6. 3#: Je nach Produkt bis zu 9 Wiederholungen
0 sec Wartezeit: bis zu 9 Sekunden Wartezeit zwischen einem Luftabsaugungszyklus und dem nächsten

7. Luftabsaugung: Mit dieser Funktion wird noch vor dem Vakuumier-Prozess das Volumen poröser Lebensmittel und Füllungen reduziert und es entsteht eine homogene Masse.
- Bis zu 9 Wiederholungen mit einer Wartezeit von 9 Sekunden zwischen einer Luftabsaugung und der anderen
- Ideal für Fiesch, Fisch, Gemüse und Füllungen

Marinade: Die Wartezeit zwischen einem Marinade -Zyklus und einem anderen garantiert ein volles Aroma dank der offenen Poren/Vakuolen in 99% Vakuum.

Infusion: Die automatische Infusion garantiert in wenigen Sekunden die Übertragung der Aromen von einer festen Zutat auf eine flüssige.

8. Externes Vakuum: Dank dieser Funktion und einer speziellen Sonde für das externe Vakuumieren (optional) können vorgegarte Gerichte, Soßen sowie Salate und vieles mehr in speziellen Gastronorm Behältern und in Vakuum Einweckgläsern vakuumiert werden.

9. SEL: Wählen Sie mit einem Klick das Programm aus, um die folgenden Parameter zu ändern:
- Programm-Name
- Vakuum, MAP, Schweißzeit
- Inhaltsstoffe (max. 10 pro Programm)
- Haltbarkeitsdatum
- Etikettierer mit automatischer Etikettier Funktion. Für Programme von 1 bis 10 verfügbar (für die Funktionen Luftabsaugung, Marinade, Infusionen erfolgt die Aktivierung manuell)
- Wiederholungen Luftabsaugung (bis zu 9 Wh.)
- Wartezeit (bis zu 9 Sekunden)

10. Stopp: Unterbrechung des aktivierten Programms.