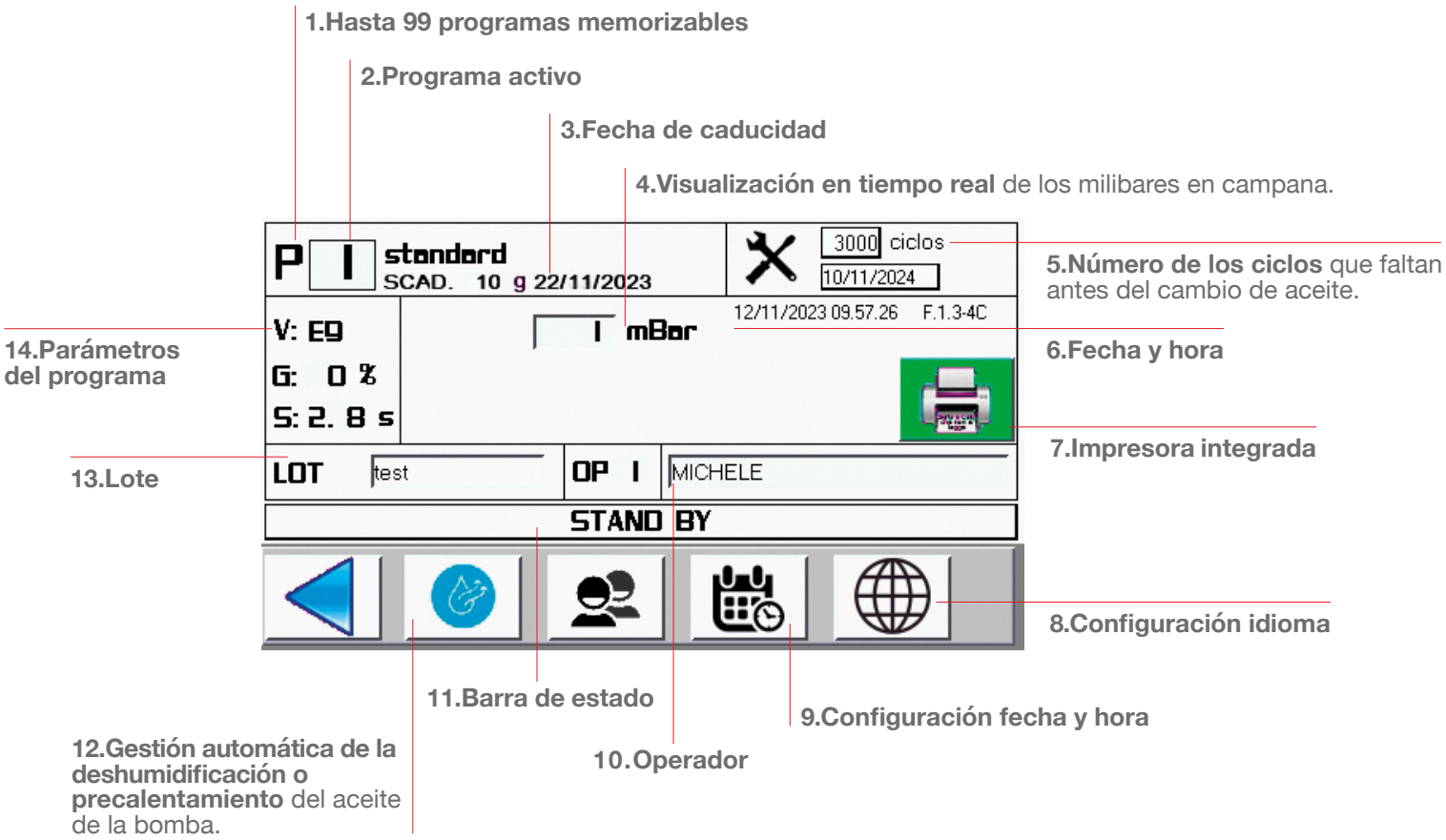
TOUCH SCREEN Favola SL

Elementos de la pantalla táctil



1.Hasta 99 programas memorizables con la introducción facilitada de datos como ingredientes, tipo de producto, fecha de envase y de caducidad.

2.Programa activo.

3.Fecha de caducidad obtenida automáticamente según el programa elegido.

4.Visualización en tiempo real de los milibares en campana.

5.Número de los ciclos que faltan antes del cambio de aceite - mantenimiento.

6.Fecha y hora.

7.Impresora integrada: La impresora trabaja con un rollo de papel Linerless, un papel térmico con cinta adhesiva, sin película protectora (LINER) colocada en el lado no térmico.

8.Configuración idioma.

9.Configuración fecha y hora.

10.Operador: La máquina está preparada para memorizar hasta 10 operadores con sus respectivos nombres.

11.Barra de estado.

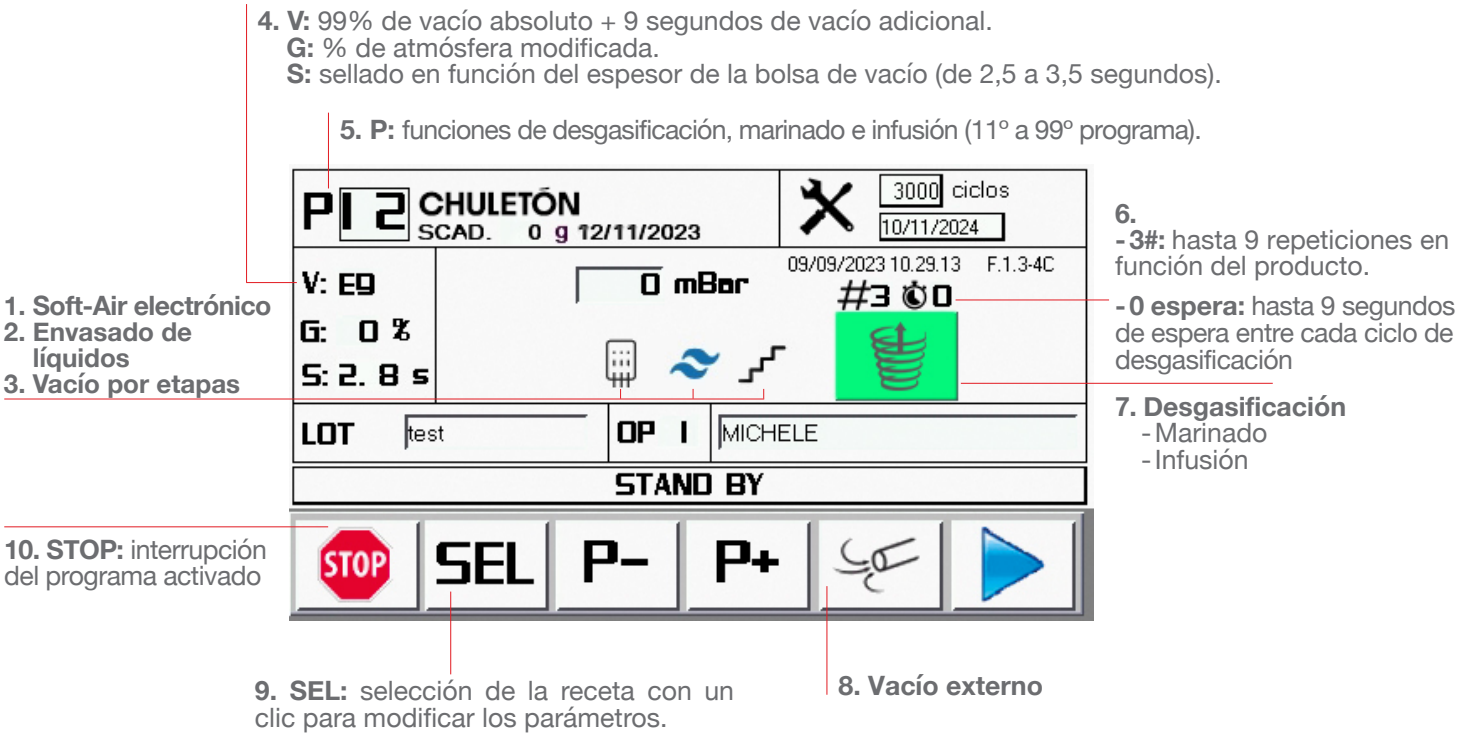
12.Gestión automática de la deshumidificación o precalentamiento del aceite de la bomba.

13.Lote: La máquina está preparada para una etiqueta conforme a las normas APPCC.

14.Parámetros del programa activo siempre a la vista: vacío, gas, tiempo de soldadura.

TOUCH SCREEN Favola SL

Elementos de la pantalla táctil



1. Soft-Air electrónico: un sistema automático que garantiza una perfecta reentrada del aire en la cuba. Un proceso gradual que elimina totalmente todos los posibles problemas que puedan surgir durante el envasado al vacío de: productos desmenuzables, productos loncheados o alimentos con esquinas afiladas que puedan comprometer la integridad de la bolsa.

2. Envasado de líquidos: una función que utiliza el innovador sensor de vacío para reconocer automáticamente la ebullición en frío y garantizar un envasado limpio y seguro.

3. Vacío por etapas: una función que permite alcanzar el máximo nivel de vacío posible (99%) en 4 sencillos pasos. Todo esto, sin que el producto se salga de la bolsa. Perfecto para los productos más delicados.

4. Parámetros del programa
V: 99% de vacío absoluto + 9 segundos de vacío adicional.
G: % de atmósfera modificada.
S: sellado en función del espesor de la bolsa de vacío (de 2,5 a 3,5 segundos).

5. Programas memorizables
P**:** funciones de desgasificación, marinado e infusión (11º a 99º programa).

6. -3#: hasta 9 repeticiones en función del producto.
-0 espera: hasta 9 segundos de espera entre cada ciclo de desgasificación.

7. Desgasificación: extracción automática del aire en la composición y en la superficie de los alimentos.
- Hasta 9 repeticiones con una espera de 9 segundos entre cada repetición.
- Ideal para carnes, pescados, verduras, masas y rellenos.

Marinado: la espera entre ciclos de marinado garantiza una aromatización sin precedentes (poros/vacuolas abiertas).

Infusión: la infusión automática garantiza la transferencia de sabores de un ingrediente sólido a un líquido en cuestión de segundos.

8. Vacío externo: función que permite envasar al vacío, en recipientes específicos envases GN con tapa o tarros, productos semiacabados, salsas y jugos.

9. SEL: selección de la receta con un clic para modificar los siguientes parámetros:
- Nombre de la receta;
- Vacío, gas, sellado;
- Ingredientes (máx. 10 por receta);
- Fecha de caducidad del producto;
- Impresión con activación automática. Disponible para los programas 1 a 10; (Para las funciones de desgasificación, marinado e infusiones, la activación es manual)
- Repetición de la desgasificación (hasta 9 veces);
- Espera (hasta 9 segundos).

10. Stop: interrupción del programa activado.