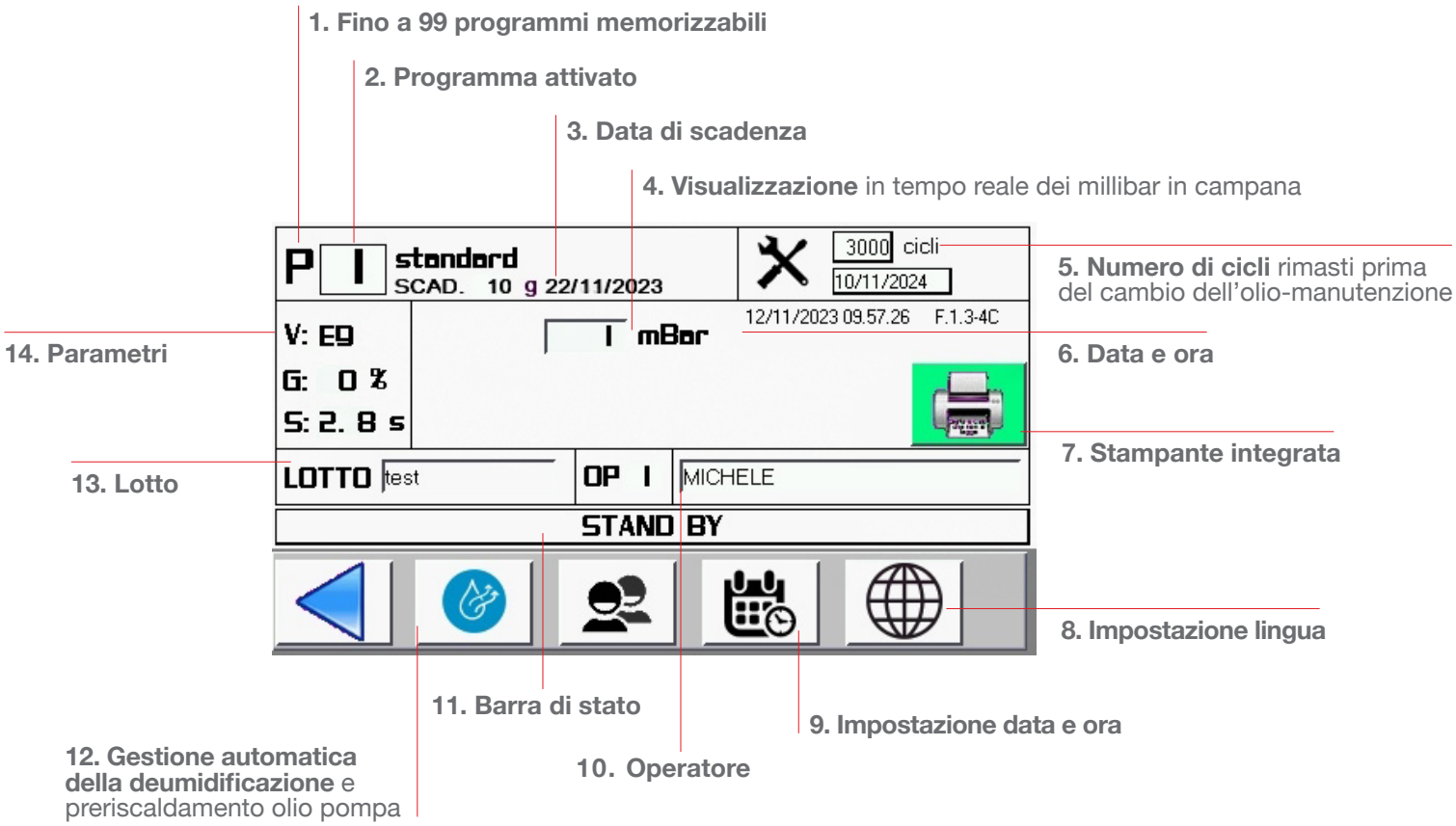
TOUCH SCREEN Favola SL

Elementi touch screen



1.Fino a 99 programmi memorizzabili con l'inserimento facilitato di dati quali gli ingredienti, la tipologia di prodotto, la data di confezionamento e di scadenza.

2.Programma attivato.

3.Data di scadenza ricavata automaticamente in base al programma selezionato.

4.Visualizzazione in tempo reale dei millibar in campana.

5.Numero di cicli rimasti prima del cambio dell'olio-manutenzione.

6.Data e ora.

7.Stampante integrata: La stampante gestisce carta LINERLESS in rotolo, una carta termica dotata di una banda autoadesiva priva di pellicola protettiva (LINER) posizionata sul lato non termico.

8.Impostazione lingua.

9.Impostazione data e ora.

10.Operatore: La macchina è predisposta per memorizzare fino a 10 operatori con il relativo nome.

11.Barra di stato.

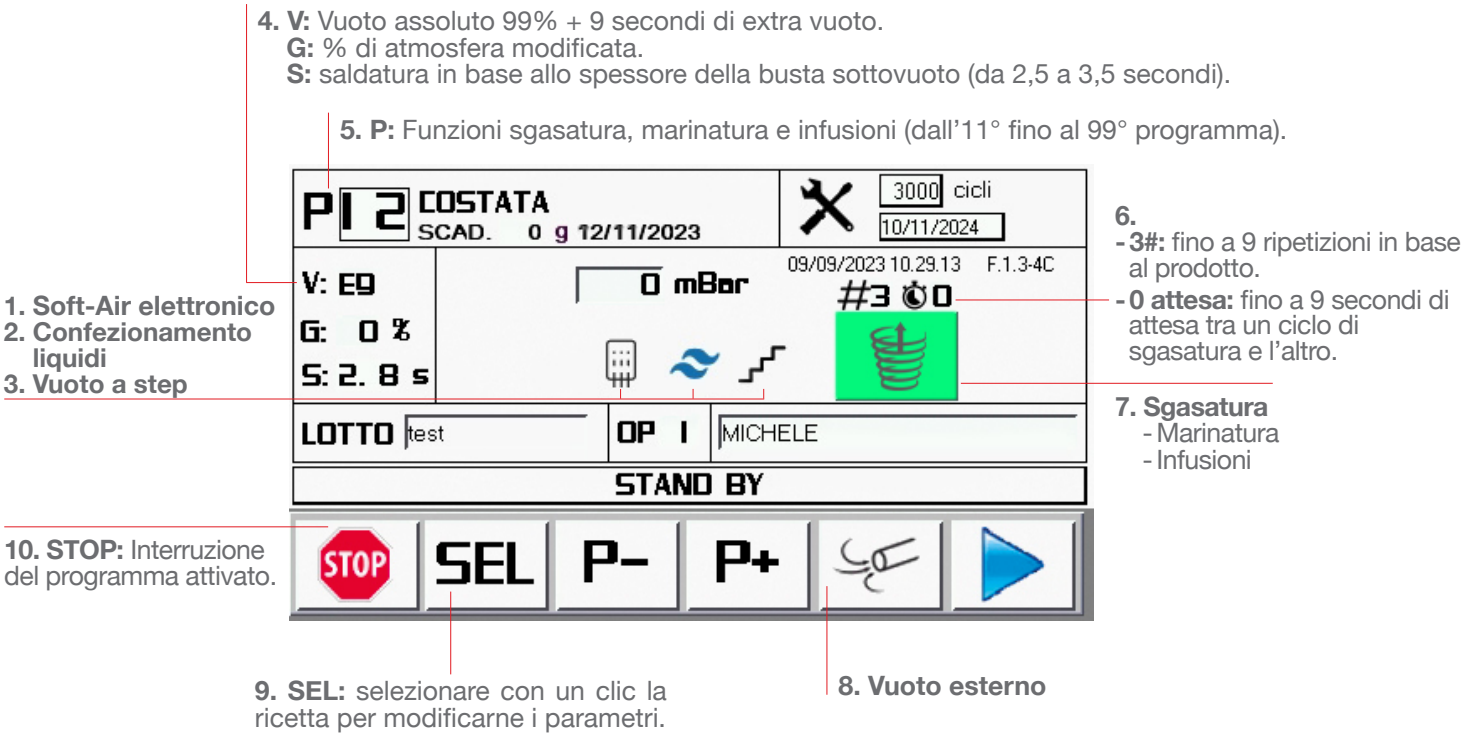
12.Gestione automatica della deumidificazione e preriscaldamento olio pompa.

13.Lotto: La macchina è predisposta per una etichettatura conforme alle norme HACCP.

14.Parametri del programma attivato sempre in vista: vuoto, gas inerte, tempo di saldatura.

TOUCH SCREEN Favola SL

Elementi touch screen



1. Soft-Air elettronico: un sistema automatico che garantisce un perfetto rientro dell'aria all'interno della campana. Un processo graduale che elimina totalmente tutte le potenziali problematiche che si possono riscontrare durante il confezionamento sottovuoto di: prodotti friabili, affettati o alimenti che presentano angoli vivi in grado di compromettere l'integrità della busta.

2. Confezionamento liquidi: una funzione che sfrutta l'innovativo sensore del vuoto per riconoscere, in automatico, l'ebollizione a freddo e garantire un confezionamento pulito e sicuro.

3. Vuoto a step: una funzione che consente di ottenere, in 4 semplici step, il massimo grado di vuoto possibile (99%). Il tutto senza che il prodotto fuoriesca dalla busta. Perfetta per i prodotti più delicati.

4. Parametri di vuoto:
V: vuoto assoluto 99% + 9 secondi di extra vuoto.
G: % di atmosfera modificata.
S: saldatura in base allo spessore della busta sottovuoto (da 2,5 a 3,5 secondi).

5. Programmi memorizzabili
P: Funzioni sgasatura, marinatura e infusioni (dall'11° fino al 99° programma).

6. -3#: fino a 9 ripetizioni in base al prodotto.
-0 attesa: fino a 9 secondi di attesa tra un ciclo di sgasatura e l'altro.

7. Sgasatura: Estrazione automatica dell'aria racchiusa nella composizione e nella superficie degli alimenti.
- Fino a 9 ripetizioni con un'attesa di 9 secondi tra una ripetizione e l'altra.
- Ideale per carne, pesce, verdure, impasti e farciture.

Marinatura: l'attesa tra un ciclo di marinatura e l'altro garantisce un'aromatizzazione senza precedenti (pori/vacuoli aperti).

Infusioni: l'infusione automatica garantisce, in pochi secondi, il trasferimento degli aromi da un ingrediente solido ad uno liquido.

8. Vuoto esterno: una funzione che consente di mettere in sottovuoto, in specifici contenitori GN con coperchio o barattoli, prodotti semilavorati, salse e sughi.

9. SEL: selezionare con un clic la ricetta per modificare i seguenti parametri:
- Nome ricetta;
- Vuoto, gas, saldatura;
- ingredienti (max. 10 per ricetta);
- Scadenza prodotto;
- Stampa con attivazione automatica. Disponibile per i programmi dall'1 al 10;
  (Per le funzioni Sgasatura, Marinatura e Infusioni l'attivazione è manuale)
- Ripetizioni sgasatura (fino a 9 volte);
- Attesa (fino a 9 secondi).

10. Stop: interruzione del programma attivato.