



Prolonger la durée de conservation des aliments sans gaspillage

La machine d'emballage sous vide Electrolux Professional est une machine conçue pour conserver des aliments dans différents environnements. Au réfrigérateur, au congélateur ou à température ambiante, la mise sous vide permet de protéger vos aliments de l'humidité et de la prolifération des bactéries.



Prolongez la durée de conservation des aliments

La qualité est préservée et le gaspillage alimentaire est réduit



Sécurité alimentaire

Prévenez la contamination croisée et suivez votre production (HACCP)



Organisez vos jours de travail

Emballer sous vide, cuisiner sous vide et réfrigérer, régénérez au besoin



Gain de temps

Infusions et marinades en quelques minutes

Panneau de contrôle
intuitif et riche en cycles de processus avancés.

Prêt à brancher
Aucun étalonnage nécessaire grâce au capteur vide de type absolu (modèles de table).



Fonction gaz inerte
Les aliments délicats ne seront pas compressés.

Fonction "Softair"
Retour d'air lent dans la chambre.

Cycles
Utile pour les marinades, les épices et la farine, les liquides et les sauces.

Sacs sous vide écologiques
Sacs recyclables et compostables, maintenant disponibles.

Stockage durable
Grâce aux bacs GN inox de mise sous vide (en option) réduisez vos déchets d'emballages.

Facile à nettoyer
Grâce à la barre de sous vide amovible et aux angles arrondis de la chambre.

Entretien facile
Toutes les pièces sont conçues pour être facile d'accès.

La mise sous vide est plus qu'un simple moyen de conservation. La machine sous vide Electrolux Professional deviendra un allié dans votre cuisine vous permettant d'organiser vos journées de travail en préparant des aliments et des repas sous vide.

Nourriture sûre sans gaspillage

La mise sous vide empêche les bactéries d'attaquer le produit afin que vos aliments puissent être servis en toute sécurité même après plusieurs jours. Réduisez le gaspillage et préparez à l'avance afin d'avoir toujours les ingrédients dont vous avez besoin.

Conserver la fraîcheur d'origine

En quelques étapes simples, vous pouvez sceller sous vide votre produit, en préservant les nutriments et les propriétés organoleptiques sans altérer la qualité et le goût.

Fini le stress aux heures de pointe

L'emballage sous vide permet à votre personnel de travailler plus efficacement en optimisant les journées de travail en cuisine. Réduisez le temps nécessaire à la préparation des ingrédients afin que les clients n'aient pas à attendre leurs repas.

Une solution écologique

Respectez l'environnement en utilisant des sacs recyclables, compostables ou des bacs GN en inox, munis d'une valve sur le couvercle, à connecter directement à la machine pour mettre sous vide vos aliments.



Un choix d'accessoires

Complétez votre machine et rendez votre travail plus facile et plus efficace avec une gamme d'accessoires en option.



Imprimante d'étiquettes sans fil

Imprimez des étiquettes aux normes HACCP. Créez des étiquettes résistantes à la chaleur, aux rayures et à l'eau, de manière simple et rapide, avec l'application, pour smartphone ou tablette. Les dates d'emballage et de péremption ne seront jamais oubliées.



Support en acier inoxydable

Rendez votre machine mobile et économisez de l'espace dans la cuisine. Disponible en deux tailles.



Tablettes de remplissage inclinées

Pour mettre sous vide des liquides. Disponible en deux tailles.

Modèles disponibles



Modèle de table :
8 m³/h, 12 m³/h
et 16 m³/h



Modèle de table écran tactile :
20 m³/h



Modèle de sol :
25 m³/h et 60 m³/h

Recommandé pour : restaurants, traiteurs, hôtels, boucheries, supermarchés, laboratoires alimentaires.