



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

YOUR *fresh*
EXPERIENCE





CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO: **oltre** la conservazione

Dito Sama offre una gamma di confezionatrici sottovuoto da banco **plug & play intuitive e facili da usare**

Soluzioni digitali e touchscreen e unità a pavimento per un'elevata produttività.

- **Maggiore duata di conservazione:** prepara gli alimenti in anticipo e amplia il tuo menù con ingredienti utilizzati meno di frequente. I cibi durano più a lungo e la qualità è garantita.
- **Controllo delle scorte e conformità alla normativa HACCP:** ottimizza lo spazio di stoccaggio impilando i vari cibi evitando al contempo contaminazione incrociata degli ingredienti, disidratazione, bruciature da congelamento e muffe. Tieni traccia delle date di produzione e controlla le scorte grazie alla stampante per etichette wireless.
- **Risparmio di tempo e di lavoro:** ottimizza il flusso di lavoro in cucina durante le ore di punta e la presenza di personale nei periodi meno critici. In pochi minuti potrai preparare gustose marinature e infusioni dall'aroma e dalla fragranza straordinari. Potrai anche cucinare sottovuoto, mantenendo inalterati la consistenza, il colore e gli elementi nutritivi e riducendo la perdita di peso.
- **Risparmio economico:** acquista grandi quantità a prezzi ridotti e confeziona sottovuoto in piccole porzioni.

Modello touchscreen

Una confezionatrice sottovuoto non è soltanto una macchina per impacchettare. È possibile confezionare sottovuoto qualsiasi tipo di cibo già pronto, compresi alimenti liquidi e in polvere, in modo totalmente automatico.

Un display touchscreen a colori da 5" consente di scorrere le diverse opzioni e di selezionare facilmente i programmi desiderati.

Il ciclo di confezionamento è completamente automatico, grazie al preciso sensore di vuoto to che garantisce che i prodotti siano confezionati al livello di vuoto programmato.



Pannello comandi touchscreen intuitivo impermeabile antigraffio



Plug & Play

Nessuna necessità di calibrazione grazie al sensore di vuoto assoluto.

Dispositivo Softair

Lento ritorno dell'aria alla fine del ciclo.

Evita la deformazione degli alimenti e il danneggiamento delle buste, ad esempio a causa di ossi appuntiti.



Collegamento alla stampante

Stampa etichette personalizzate con la stampante wireless in conformità con la normativa HACCP.

Funzione gas inerte

I cibi delicati non saranno compressi.

H2Out

L'esecuzione quotidiana del ciclo di deumidificazione dell'olio mantiene la pompa in perfetta efficienza.



Qualità e facilità di pulizia

Costruzione interamente in acciaio inox: struttura interna, corpo e camera.

Camera idroformata con spessore costante, garanzia di qualità nel tempo.

Angoli arrotondati e barra saldatrice amovibile per una facile pulizia.



Marinatura in contenitore



Salse e condimenti



Spezie e polveri



4 cicli per vasetti

10 cicli modificabili

Ogni ciclo può essere impostato con i seguenti parametri:

- **percentuale di sottovuoto** (fino al 99,8%)
- **tempo di sottovuoto supplementare** (fino a 60") per estrarre l'aria residua dal cibo una volta raggiunto il livello preimpostato. Usato nella cottura sottovuoto per ottenere risultati più uniformi
- **tempo di saldatura** (da 0,1 a 6") preimpostato: 2,5"
- **softair** (fino a 30") per evitare la deformazione dei cibi delicati
- gas per l'attivazione della funzione **gas inerte** e l'impostazione della percentuale desiderata

2 cicli preimpostati uno per la conservazione e uno per la cottura con extra vuoto per risultati ancora migliori.

4 cicli Gourmet

Marinatura in contenitori per marinare carne, pesce, verdura e frutta in pochi minuti invece che in 12/48 ore.

Marinatura in busta come la marinatura in contenitori ma in busta saldata.

Salse e condimenti: ideale per sughi al pomodoro e di carne e per succhi di frutta, senza perdite dalle buste grazie a un sensore speciale.

Spezie e polveri: per prodotti volatili quali spezie, farina o cacao in polvere. Evita che la polvere si sollevi e fuoriesca dalla busta.

4 cicli per vasetti per confezionare i cibi in contenitori o vasetti sottovuoto.

3 cicli per vasetti/contenitori in relazione al tipo e alla quantità di cibo, più 1 ciclo per vasetti personalizzabile.

Ciclo Degas ciclo speciale per creare il sottovuoto in più fasi.

Per i cibi che aumentano di volume durante la creazione del vuoto quali i prodotti da forno e di pasticceria e le creme.

Modelli digitali

I cicli sono completamente automatici e sono gestiti da un sensore di vuoto di precisione che garantisce il raggiungimento del livello programmato.

10 cicli modificabili

in base ai seguenti parametri:

- **percentuale di sottovuoto** (fino al 99,8%)
- **tempo di sottovuoto supplementare** (fino a 60") per estrarre l'aria residua dal cibo una volta raggiunto il livello di vuoto preimpostato. Usato nella cottura sottovuoto per ottenere risultati più uniformi
- **tempo di saldatura** (da 0,1 a 6") preimpostato: 2,5"
- **gas per l'attivazione della funzione gas inerte** e l'impostazione della percentuale desiderata (non per il modello 8 m³/h)

Ciclo per vasetti per confezionare i cibi in contenitori o vasetti sottovuoto

Ciclo Degas ciclo speciale per creare il sottovuoto in più fasi. Per i cibi che aumentano di volume durante la creazione del vuoto quali i prodotti da forno e di pasticceria e le creme (solo per modello 12 m³/h)

Grazie alle tavolette in dotazione, è possibile ridurre lo spazio vuoto nella camera e di conseguenza la durata del ciclo.



Pannello comandi digitale impermeabile antigraffio

Plug & Play

Nessuna necessità di calibrazione grazie al sensore di vuoto assoluto.

Saldatura perfetta

Sistema di saldatura ad alta pressione e tempo di saldatura regolabile per risultati ottimali anche con le buste più robuste.

Collegamento alla stampante

Personalizza le etichette e stampale con la stampante wireless in conformità con la normativa HACCP.

Funzione gas inerte

I cibi delicati non saranno compressi (non per il modello 8 m³/h).

H2Out

L'esecuzione quotidiana del ciclo di deumidificazione dell'olio mantiene la pompa in perfetta efficienza.

Qualità e facilità di pulizia

Costruzione interamente in acciaio inox: struttura interna, corpo e camera.

Camera idroformata con spessore costante, garanzia di qualità nel tempo.

Angoli arrotondati e barra saldante amovibile per una facile pulizia.

Utilizzi infiniti

Tutti i modelli consentono il confezionamento sottovuoto esterno di pezzi di cibo di no tevoli dimensioni e di grandi quantità di alimenti, che non entrano nella camera.

Le confezionatrici sono predisposte anche per il sottovuoto esterno in contenitori GN con valvola sul coperchio, tramite un apposito tubo (accessorio opzionale). Un'alternativa realmente sostenibile per il confezionamento sottovuoto, che non prevede l'utilizzo di buste usa e getta né la produzione di rifiuti di imballaggio.



Vuoto esterno in un contenitore GN



Utilizza buste goffrate per il sottovuoto esterno



Vasetti sottovuoto nella camera



Stampa etichette adesive personalizzate per buste, contenitori e vasetti. L'etichetta può contenere il nome del preparato, la lista degli ingredienti, la data di confezionamento, il codice QR e il codice a barre

Su misura per le tue esigenze

Qualunque sia la tua attività, abbiamo la confezionatrice sottovuoto per te:

- Ristoranti/alberghi
- Gastronomie/take a way/ supermercati
- Macellerie

Modelli disponibili



**Da banco
TOUCHSCREEN**



**Da banco
DIGITALE**



A pavimento

Modello	DVP20T	DVP08D	DVP12D	DVP16D	DVP25A	DVP60A
Pompa	20 m ³ /h	8 m ³ /h	12 m ³ /h	16 m ³ /h	25 m ³ /h	60 m ³ /h
Barra saldante	410 mm	310 mm	310 mm	410 mm	455 mm	2 x 620 mm (fronte e retro)
Tavolette	3	2	2	3	3	3
Max dimensione buste nella camera	400 x 450 mm	300 x 350 mm	300 x 400 mm	400 x 450 mm	450 x 550 mm	variabile

Rendi il tuo lavoro **più semplice ed efficiente** grazie a una gamma di **accessori opzionali**



stampante per etichette wireless

Per stampare etichette conformi alla normativa HACCP. Etichette termoresistenti, antigraffio e impermeabili. Inclusa APP per dispositivi Android e iOS.



carrello in acciaio inox

Per spostare la confezionatrice in modo che occupi meno spazio e riporla quando non è in uso. Disponibile in due taglie.



tavolette inclinate

Per confezionare sottovuoto alimenti liquidi. Disponibile in due taglie.



cavo di alimentazione UK

Per modelli da banco.



DITO SAMA

ETABLISSEMENT AUBUSSON
Z.I du Mont - 23200 AUBUSSON - FRANCE
Tel: +33 (0)5 55 83 23 23 - Fax: +33 (0)5 55 83 23 40

Electrolux Professional Spa
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone



Scopri la gamma completa su
ditosama.com/it



Segui **dito_sama_official**

Part of

