



MACHINES SOUS VIDE

YOUR *fresh*
EXPERIENCE





L'EMBALLAGE SOUS VIDE

va bien **au-delà** de la simple conservation

La gamme de machines sous-vide Dito Sama se compose de modèles de table **intuitifs, faciles à utiliser et plug & play.**

Elle comprend notamment des solutions à écrans numériques et tactiles, ainsi que des unités autonomes idéales pour une haute productivité.

- **Plus longue durée de conservation des aliments et réduction du gaspillage :** vous préparez vos plats et ingrédients à l'avance, et enrichissez votre carte avec des ingrédients utilisés moins fréquemment. Les aliments durent plus longtemps et leur qualité est préservée.
- **Contrôle du stockage, conditions HACCP assurées :** vous améliorez l'organisation de vos réserves en empilant des aliments différents tout en évitant la contamination croisée des ingrédients, la déshydratation, les brûlures de congélation et les moisissures. Vous suivez votre production et surveillez vos stocks grâce à l'imprimante d'étiquettes sans fil.
- **Économies de temps et de main d'œuvre :** vous optimisez les opérations en cuisine pendant les heures de pointe tout en optimisant le travail de vos collaborateurs pendant les heures creuses. De plus, les marinades et les infusions peuvent désormais se faire en quelques minutes pour mieux exalter saveurs, arômes et parfums. La machine permet également de cuire sous vide, ce qui préserve la texture, les couleurs et les nutriments, et réduit la perte de poids.
- **Marges accrues :** vous pouvez acheter en plus grandes quantités à des conditions plus avantageuses et emballer sous vide en plus petites quantités.

Modèle à écran tactile

Une machine sous vide n'est pas qu'une machine d'emballage facile à utiliser. Elle permet la mise sous vide de tous types de préparations alimentaires fraîches, liquides et poudres inclus, de manière automatique.

Un panneau d'interface couleur à écran tactile 5 pouces vous permet de faire défiler les options et de sélectionner facilement les programmes de votre choix.

Le cycle d'emballage est entièrement automatique grâce à un capteur de vide précis qui assure que les produits soient emballés avec le niveau de vide programmé.



Panneau de commande tactile intuitif
étanche
résistant aux rayures



Plug & Play

Pas de calibrage nécessaire grâce au capteur de vide de type absolu.

Soft Air

Retour de l'air extrêmement lent en fin de cycle. Évite la déformation des denrées dans le sachet et protège les sachets de tous dommages, par ex. en cas d'os pointus.



Connexion imprimante

Imprimez et personnalisez vos étiquettes avec l'imprimante sans fil pour la conformité HACCP.

Fonction gaz inerte

Les mets délicats ne sont pas comprimés.

H2Out

L'exécution quotidienne du programme de déshumidification de l'huile est recommandée. Elle protège la pompe pour une efficacité opérationnelle.



Qualité et facilité de nettoyage

Machine entièrement réalisée en inox : structure interne, corps et chambre.

Chambre hydroformée d'épaisseur constante pour une qualité de longue durée.

Angles arrondis et barre de soudure amovible pour un nettoyage simplifié.



Marinade en récipient



Sauces et condiments



Épices et poudres



4 cycles pour bocaux

10 programmes modifiables

Chaque programme peut être adapté en faisant varier les paramètres suivants :

- **Pourcentage de vide** (jusqu'à 99,8 %)
- **Durée de vide supplémentaire** (jusqu'à 60 s) pour extraire l'air restant des aliments une fois le niveau de vide réglé atteint. S'utilise pour la cuisson sous vide, pour obtenir des résultats de cuisson plus uniformes.
- **Durée de scellage** de 2,5 secondes par défaut (de 0,1 à 6 s)
- **Soft Air** (jusqu'à 30 s) pour éviter de déformer les denrées délicates.
- Gaz pour activer la fonction **gaz inerte** et régler le pourcentage désiré

2 programmes prédéfinis le premier pour la conservation et le second pour cuire en augmentant le vide pour obtenir des résultats de cuisson sous-vide encore plus homogènes.

4 programmes « Gourmet »

Marinade dans des récipients : en quelques minutes au lieu des 12 à 48 heures habituellement nécessaires pour le marinage des viandes, poissons, légumes ou fruits.

Marinade en sachet : identique à celle en récipient, à la différence qu'il est possible de sceller les sachets.

Sauces et condiments : idéal pour la sauce tomate, les sauces à la viande, les jus et coulis de fruits, toute fuite des sachets est évitée grâce à un capteur spécial.

Épices et poudres : pour les produits volatiles tels que les épices, la farine ou le cacao en poudre. Empêche la poudre de monter et de sortir du sachet.

4 programmes pour bocaux pour mettre sous vide dans des récipients ou des bocaux résistants au vide.

3 programmes bocaux/récipients dépendant du type de denrées et de la quantité, plus 1 programme spécial bocaux personnalisable.

Programme Dégazage Programme spécial pour mettre sous vide par étapes.

Pour les aliments dont le volume augmente pendant la mise sous vide à l'instar des préparations pour la pâtisserie et la boulangerie, ou des crèmes.

Modèles numériques

Les cycles sont entièrement automatiques et gérés avec un capteur de vide précis qui assure que le niveau de vide programmé soit atteint.

10 programmes modifiables peuvent être adaptés en faisant varier les paramètres suivants :

- **Pourcentage de vide** (jusqu'à 99,8 %)
- **Vide supplémentaire** (jusqu'à 60 s) pour extraire l'air restant des aliments une fois le niveau de vide préréglé atteint. S'utilise pour la cuisson sous vide, pour obtenir des résultats de cuisson plus uniformes.
- **Durée de scellage** de 2,5 secondes par défaut (de 0,1 à 6 s)
- **Gaz** pour activer la fonction **Gaz inerte** et régler le pourcentage désiré (sauf modèle 8 m³/h)

Programme pour bocaux pour mettre sous vide dans des récipients ou des bocaux résistants au vide.

Programme Dégazage Programme spécial pour mettre sous vide par étapes. Pour les aliments dont le volume augmente pendant la mise sous vide à l'instar des préparations pour la pâtisserie et la boulangerie, ou des crèmes (uniquement pour le modèle de 12 m³/h).

Grâce aux éléments de garnissage inclus, vous pouvez réduire l'espace vide dans la chambre et diminuer du même coup la durée du programme.



Tableau de commande numérique étanche résistant aux rayures

Plug & Play

Pas de calibrage nécessaire grâce au capteur de vide de type absolu.

Scellage parfait

Système de scellage haute pression et temps de scellage réglable garantissant de meilleurs résultats, y compris avec les types de sachets les plus résistants.

Connexion d'imprimante

Personnalisez vos étiquettes et imprimez-les avec l'imprimante sans fil pour assurer la conformité HACCP.

Fonction gaz inerte

Les denrées délicates ne seront pas comprimées (non disponible sur le modèle à 8 m³/h).

H2Out

L'exécution quotidienne du programme de déshumidification de l'huile est recommandée pour maintenir la pompe dans des conditions de fonctionnement optimales.

Qualité et facilité de nettoyage

Machine entièrement réalisée en inox : structure interne, corps et chambre.

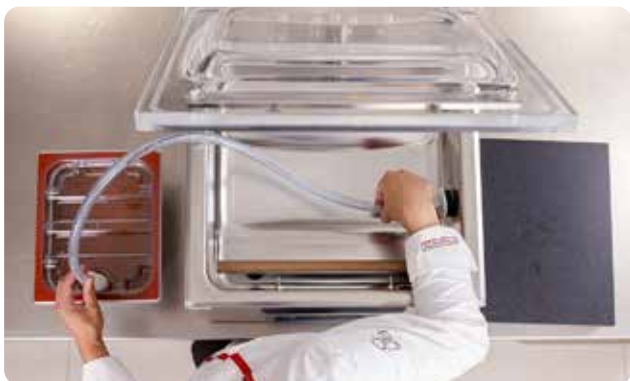
Chambre hydroformée d'épaisseur constante pour une qualité de longue durée.

Angles arrondis et barre de soudure amovible pour un nettoyage simplifié.

Utilisations illimitées

Tous les modèles permettent aussi la mise sous vide à l'extérieur de la chambre des morceaux particulièrement longs ou de quantités plus importantes ou plus volumineuses qui ne tiennent pas à l'intérieur.

La mise sous vide extérieure peut également être effectuée dans des récipients GN dont le couvercle est doté d'une valve, en utilisant un tube spécial (accessoire en option). Cette solution de mise sous vide est vraiment écologique, car elle n'utilise pas de sachets jetables et ne génère pas de déchets d'emballage.



Mise sous vide extérieure dans un récipient GN



Utilisez des sachets gaufrés pour la mise sous vide extérieure



Mise sous vide de bocaux dans la chambre



Imprimez vous-même vos étiquettes autocollantes pour vos sachets, récipients et bocaux. Les étiquettes contiennent le nom de la préparation, la liste des ingrédients, la date d'emballage, le QR code et le code barres.

À la mesure de vos besoins

Quelle que soit votre activité, nous avons la solution de conditionnement sous vide qu'il vous faut :

- Restaurant / Hôtel
- Épicerie fines / Vente à emporter / Supermarchés
- Bouchers-charcutiers-traiteurs

Modèles disponibles



**Modèle table
TACTILE**



**Modèle table
NUMÉRIQUE**



Modèle sol

Modèle	DVP20T	DVP08D	DVP12D	DVP16D	DVP25A	DVP60A
Pompe	20 m ³ /h	8 m ³ /h	12 m ³ /h	16 m ³ /h	25 m ³ /h	60 m ³ /h
Barre de soudure	410 mm	310 mm	310 mm	410 mm	455 mm	2 x 620 mm (avant et arrière)
Éléments de garnissage	3	2	2	3	3	3
Taille de sachets max. dans la chambre	400 x 450 mm	300 x 350 mm	300 x 400 mm	400 x 450 mm	450 x 550 mm	variable

Simplifiez votre travail **et gagnez en efficacité** avec notre gamme d'accessoires **en option**



Imprimante laser sans fil

Pour imprimer des étiquettes conformes HACCP. Étiquettes étanches, résistantes à la température et aux rayures. Application pour appareils Android et iOS incluse.



Chariot en inox

Pour déplacer votre appareil, économiser de la place sur le plan de travail et le ranger quand vous ne l'utilisez pas. Disponible en deux tailles.



Tablettes de remplissage inclinées

Pour la mise sous vide des liquides. Disponible en deux tailles.



Cordon d'alimentation GB

Pour les modèles table.



Etablissement Aubusson
Z.I. Du Mont - 23200 Aubusson
France

+33 (0)5 55 83 23 23 ^{Tel}
+33 (0)5 55 83 23 40 ^{Fax}



Découvrez la gamme complète sur
ditosama.com/fr



Suivre **dito_sama_official**

Part of  **Electrolux
Professional
Group**