

ATMOVAC™

DIABLO 16



Achieve powerful vacuum packaging with Diablo 16. Ideal for small to medium-sized foodservice operations, this compact yet robust vacuum sealer is designed to quickly and reliably remove air, extending product shelf life while preserving freshness, flavor, and texture.

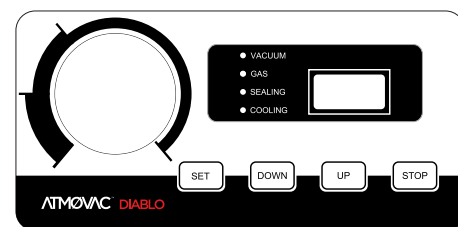
FEATURES

- Compact chamber vacuum design ideal for restaurants or butcher shops.
- The powerful oil-sealed vacuum pump ensures optimal air extraction for extended food preservation.
- Digital control panel allow precise setting of vacuum and sealing cycles.
- It's single dual seal bar provides, strong, uniform seals for consistent results.
- Transparent lid allows visibility of vacuum process.



PARTS AND
LABOR

DIGITAL CONTROL PANEL



SPECIFICATIONS

Voltage: 120 V

Power: 1150 W

Time based controls

Chamber dimensions:

Length: 17.8" (45 cm)

Width: 16.8" (42 cm)

Height: 4" (10 cm)

Pump: Oil-sealed vacuum pump

Pump speed: 24 m³/h

Vacuum:

Pump: up to -29.9 inHg (-1012 mbar)

Chamber: -29.8 inHg (-1009 mbar)

Seal wire: Dual 3.5 mm

Seal bar: 16" (41 cm)

Machine dimensions:

Length: 21.6" (55 cm)

Width: 19.3" (49 cm)

Height: 17.7" (45 cm)

Connection: 
(120 V)

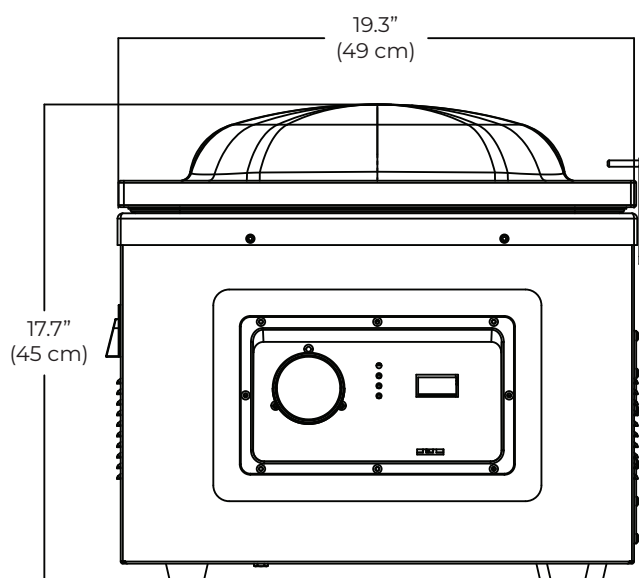
Weight: 88.1 lb (40 kg)



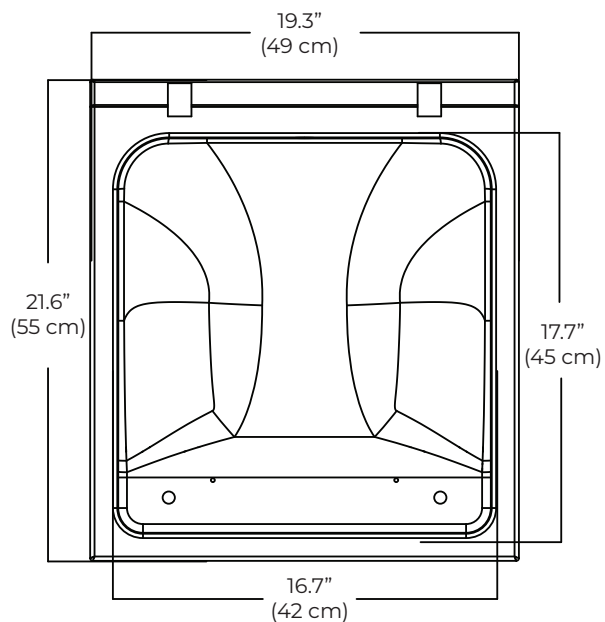
ATMOVAC™

DIABLO 16

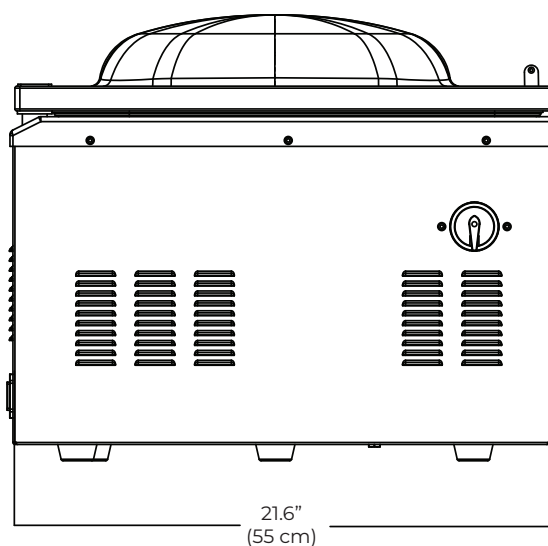
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



LEFT VIEW



ATMOVAC™

DIABLO 16



Obtenez un emballage sous vide puissant et efficace avec la Diablo 16 d'Atmovac. Parfaite pour les petites et moyennes opérations en restauration et en transformation alimentaire, cette machine compacte et robuste est conçue pour retirer l'air rapidement et de façon fiable, prolongeant ainsi la durée de conservation des aliments tout en préservant leur fraîcheur, leur saveur et leur texture.

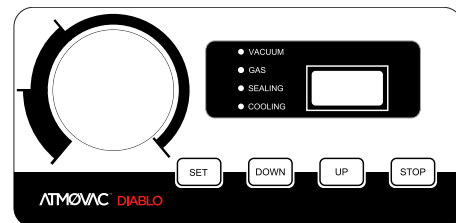
CARACTÉRISTIQUES

- Modèle à cuve compacte, idéal pour les restaurants et les boucheries.
- La pompe à vide scellée à l'huile, puissante, assure une extraction efficace de l'air pour une meilleure conservation des aliments.
- Le panneau de commande numérique intuitif permettant un réglage précis des cycles de mise sous vide et de scellage.
- Sa barre de scellage double unique offre des soudures solides et uniformes pour des résultats constants.
- Couvercle transparent permettant de surveiller facilement le processus de mise sous vide.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE



SPÉCIFICATIONS

Tension : 120 V

Puissance : 1150 W

Commandes temporisées

Dimensions de la chambre :

Longueur : 17,8 po (45 cm)

Largeur : 16,8 po (42 cm)

Hauteur : 4 po (10 cm)

Pompe : pompe à vide scellée à l'huile

Vitesse de la pompe : 24 m³/h

Sous vide :

Pompe : jusqu'à -29,9 inHg
(-1012mbar)

Chambre : -29,8 inHg (-1009 mbar)

Fil de scellement : double 3,5 mm

Barre de scellement : 16 po (41 cm)

Dimensions de la machine :

Longueur : 21,6 po (55 cm)

Largeur : 19,3 po (49 cm)

Hauteur : 17,7 po (45 cm)

Connexion : 
(120 V)

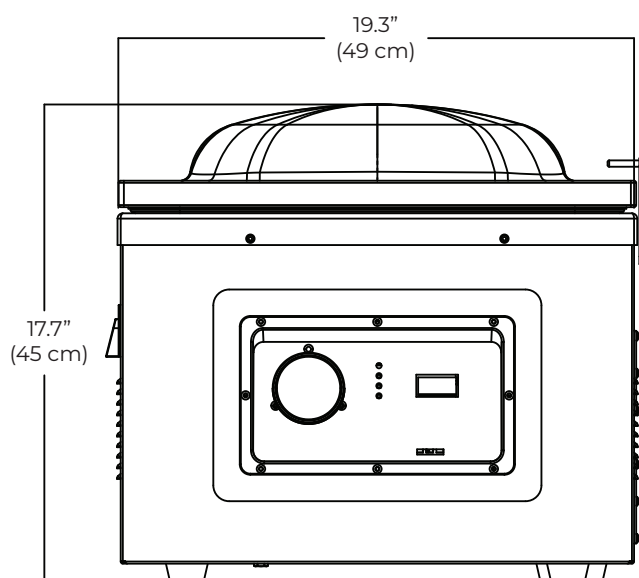
Poids net : 88,1 lb (40 kg)



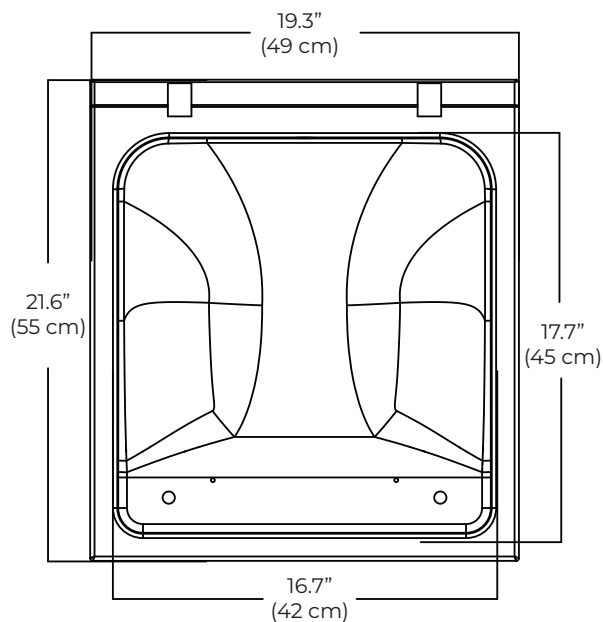
ATMOVAC™

DIABLO 16

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

