

ATMOVAC™

DIABLO12D27G



Add versatility to your kitchen with ATMOVAC. This vacuum machine allows you to portion, preserve, and marinate ingredients with ease—helping you prep ahead of service, enhance recipe flavors, and extend the shelf life of leftover products.

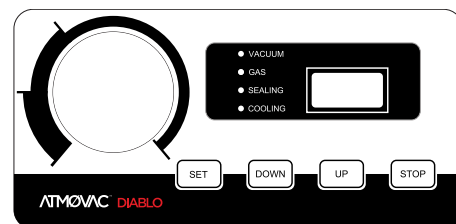
FEATURES

- High-capacity chamber accommodates larger items or multiple bags in a single cycle for improved workflow efficiency.
- Gas-flush function injects protective gases to help maintain texture, color, and flavor during storage.
- Integrated marinating program accelerates flavor infusion and tenderizing for meats, poultry, and fish.
- Powerful oil pump delivers consistent vacuum performance to extend product shelf life and support dependable daily operation.



PARTS AND
LABOR

DIGITAL CONTROL PANEL



SPECIFICATIONS

Power: 120 V – 2355 W – 60 Hz

Multiple sealing bars

Marinating function

Gas injection

Seal bars:

2 x 12.5" (31 cm)

1 x 27" (68 cm)

Pump: Oil-sealed vacuum pump

Pump speed: 24 m³/h

Machine cycle: 5 – 90 seconds

Chamber dimensions:

Length: 17.5" (44 cm)

Width: 33.2" (84 cm)


Height: 6.6" (16 cm)

Machine dimensions:

Length: 21.8" (55 cm)

Width: 35.8" (90 cm)

Height: 18.6" (47 cm)

Connection: 
(120 V)

Weight: 209 lb (94 kg)

Shipping dimensions:

Length: 26.4" (67 cm)

Width: 41.5" (105 cm)

Height: 25.4" (64 cm)

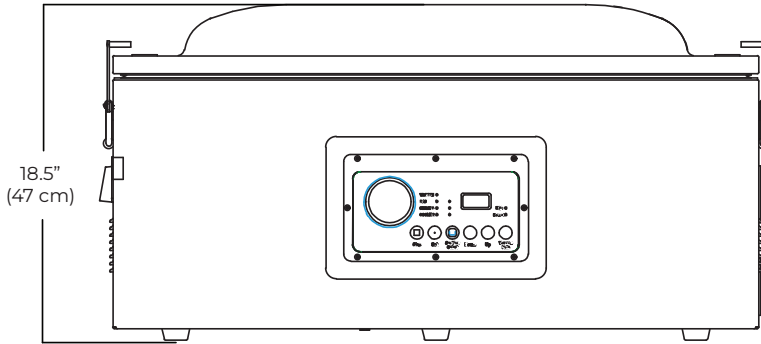
Shipping weight: 271 lb (122 kg)



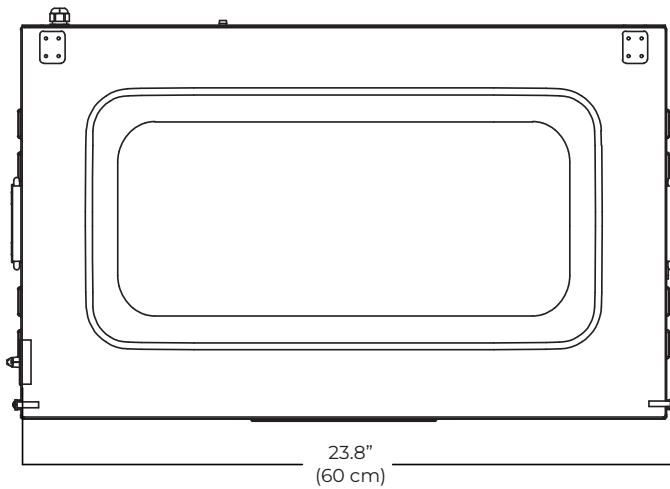
ATMOVAC™

DIABLO12D27G

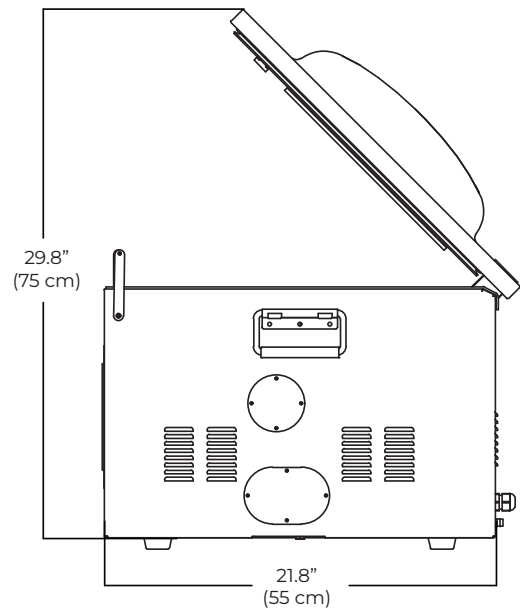
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



SIDE VIEW



ATMOVAC™

DIABLO12D27G



Ajoutez plus de possibilités à votre cuisine avec ATMOVAC. Cette machine à vide vous permet de portionner, conserver et mariner vos ingrédients facilement, ce qui vous aidera à préparer le service à l'avance, rehausser les saveurs de vos recettes et prolonger la durée de vie de vos produits.

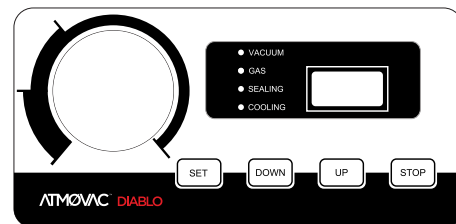
CARACTÉRISTIQUES

- La chambre à grande capacité accueille des aliments plus volumineux ou plusieurs sacs dans un même cycle, améliorant l'efficacité du flux de travail.
- La fonction gaz inerte (gas-flush) injecte des gaz protecteurs afin de préserver la texture, la couleur et la saveur durant l'entreposage.
- Le programme de marinage intégré accélère l'infusion des saveurs et l'attendrissement des viandes, des volailles et des poissons.
- La pompe à huile haute performance garantit un niveau de vide constant à chaque utilisation, assurant ainsi une conservation fiable de vos aliments.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE



SPÉCIFICATIONS

Puissance : 120 V – 2355 W – 60 Hz

Barres de scellage multiples

Fonction de marinage

Injection de gaz

Barres de scellement :

2 x 12,5 po (31 cm)

1 x 27 po (68 cm)

Pompe : pompe à vide scellée à l'huile

Vitesse de la pompe : 24 m³/h

Cycle de l'appareil : 5 – 90 secondes

Dimensions de la chambre :

Longueur : 17,5 po (44 cm)

Largeur : 33,2 po (84 cm)


Hauteur : 6,6 po (16 cm)

Dimensions de la machine :

Longueur : 21,8 po (55 cm)

Largeur : 35,8 po (90 cm)

Hauteur : 18,6 po (47 cm)

Connexion : 
(120 V)

Poids net : 209 lb (94 kg)

Dimensions à l'expédition :

Longueur : 26,4 po (67 cm)

Largeur : 41,5 po (105 cm)

Hauteur : 25,4 po (64 cm)

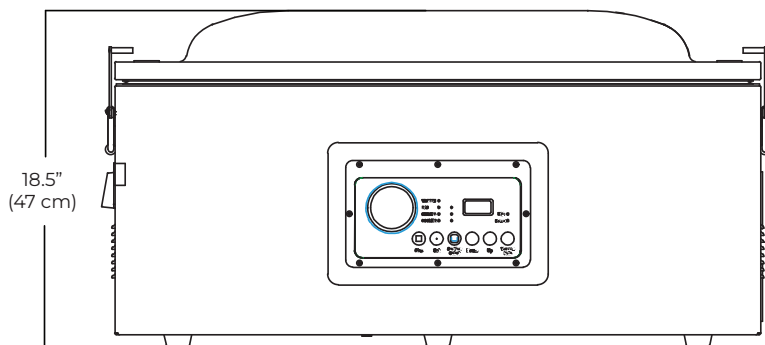
Poids à l'expédition : 271 lb (122 kg)



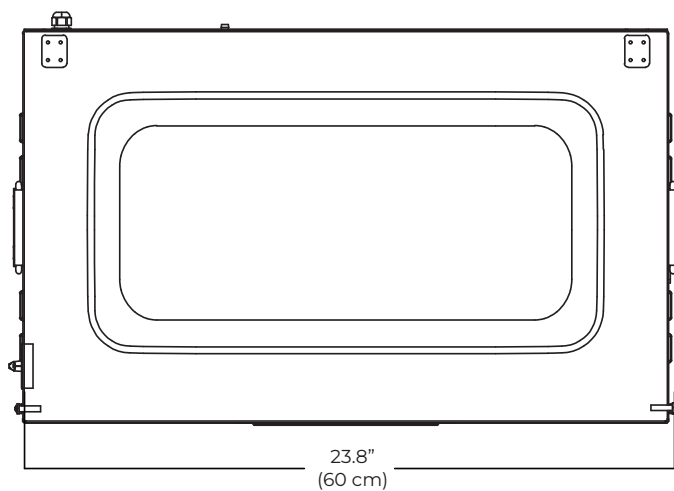
ATMOVAC™

DIABLO12D27G

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ

