

ATMOVAC™

DIABLO 12+



Achieve commercial grade vacuum packaging with Diablo 12+. A compact and reliable chamber machine with an intuitive interface and versatile vacuum modes ideal for commercial kitchens seeking efficient food preservation, prep optimization and high quality vacuum sealing results.

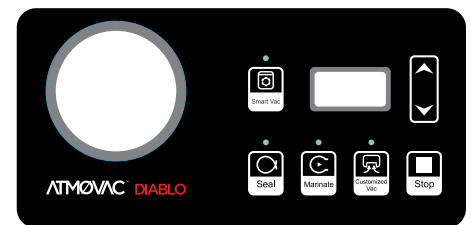
FEATURES

- Automatic vacuum mode adjusts the cycle based on the bag size and product type for optimal sealing and consistent results.
- Built-in marinating function accelerates absorption and tenderizing, reducing prep time while enhancing flavour development.
- Powerful oil-sealed vacuum pump ensures strong and stable vacuum pressure even during extended vacuum packaging sessions.
- Features a durable seal bar supporting up to 8 hours of operation per day.
- Works with Atmovac vacuum bags, offering flexible storage solutions for a wide range of culinary applications.



PARTS AND
LABOR

DIGITAL CONTROL PANEL



SPECIFICATIONS

Power: 120 V – 850 W – 60 Hz

Modes:

- Automatic vacuum
- Time base vacuum
- Seal
- Marinate

Machine cycle: 5 – 80 seconds

Seal bar: 12" (30 cm)

Pump: Oil-sealed vacuum pump

Pump speed: 10 m³/h

Chamber dimensions:
Length: 13.7" (35 cm)
Width: 11.8" (30 cm)
Height: 3.1" (8 cm)

Machine dimensions:
Length: 16.8" (42 cm)
Width: 14.4" (36 cm)
Height: 14.4" (36 cm)

Connection: 
(120 V)

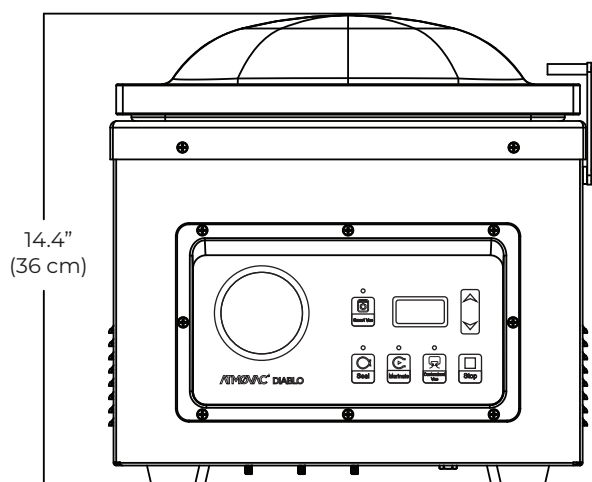
Weight: 52 lb (23 kg)



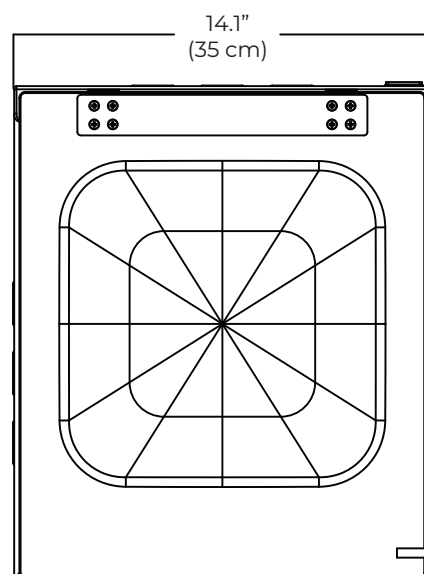
ATMOVAC™

DIABLO 12+

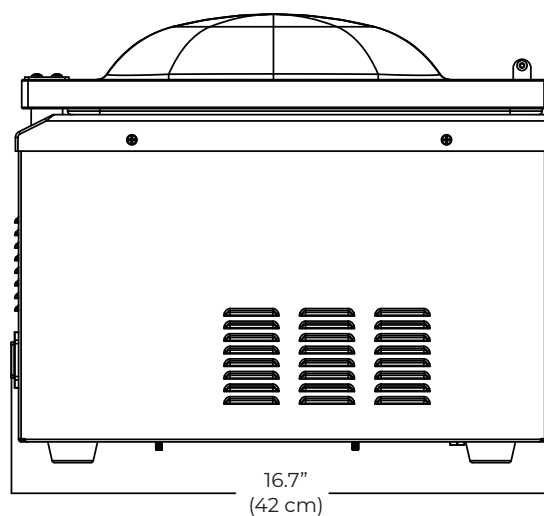
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



LEFT VIEW



ATMOVAC™

DIABLO 12+



Obtenez un emballage sous vide de qualité commerciale avec le Diablo 12+. Une machine à chambre compacte et performante avec une interface simple et des modes de mise sous vide polyvalents. Idéale pour les cuisines professionnelles à la recherche d'une conservation efficace des aliments, d'une optimisation de la préparation et de résultats de haute qualité.

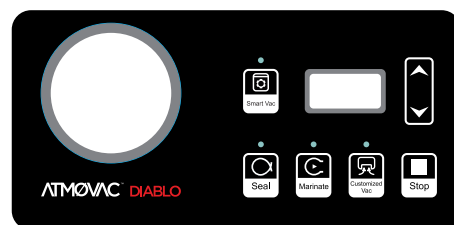
CARACTÉRISTIQUES

- Le mode automatique ajuste le cycle sous vide selon le produit et le format du sac assurant un scellage optimal à chaque utilisation.
- La fonction de marinage intégrée accélère l'infusion des saveurs et l'attendrissement des aliments réduisant les temps de préparation.
- Une pompe sous vide puissante offre une pression stable idéale pour des mises sous vide intensives et prolongées.
- Équipée d'une barre de scellage fiable pour un usage professionnel allant jusqu'à 8 heures par jour.
- Compatible avec les sacs ATMOVAC, qui permet une grande flexibilité de stockage pour diverses applications culinaires.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE



SPÉCIFICATIONS

Puissance : 120 V – 850 W – 60 Hz

Modes :

- Sous vide automatique
- Sous vide temporisé
- Scellage
- Marinage

Cycle de la machine : 5 – 80 secondes

Barre de scellement : 12 po (30 cm)

Pompe à vide scellée à l'huile

Vitesse de la pompe : 10 m³/h

Dimensions de la chambre :

Longueur : 13,7 po (35 cm)
Largeur : 11,8 po (30 cm)
Hauteur : 3,1 po (8 cm)

Dimensions de la machine :

Longueur : 16,8 po (42 cm)
Largeur : 14,4 po (36 cm)
Hauteur : 14,4 po (36 cm)

Connexion: 
(120 V)

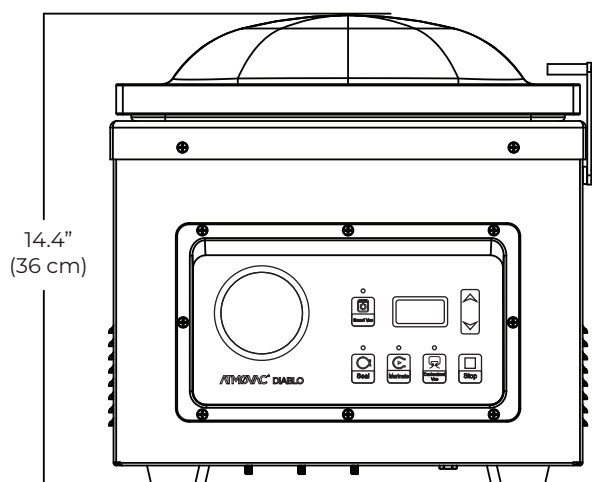
Poids: 52 lb (23 kg)



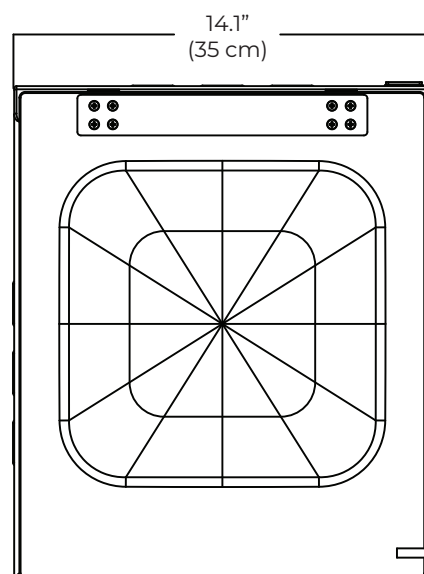
ATMOVAC™

DIABLO 12+

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

