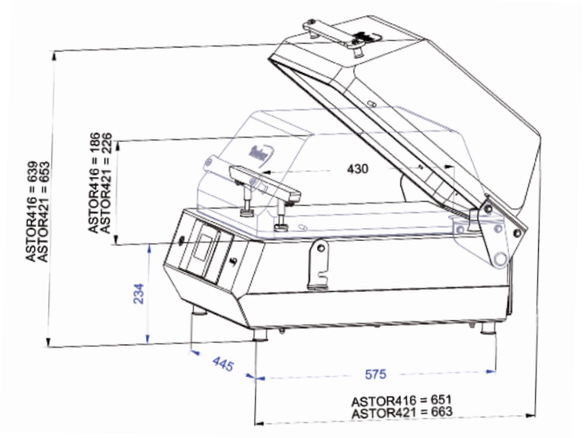
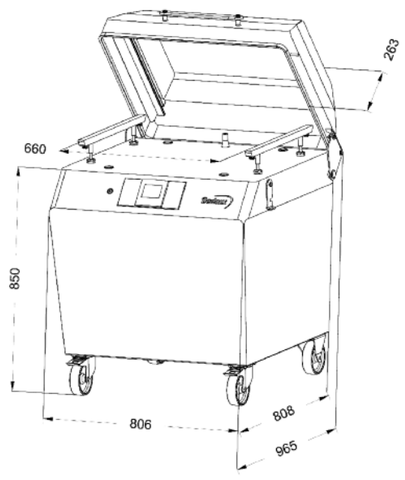
Machines à emballer sous-vide
Vacuum Machines

ASTORR 416-421 et 570









Réf *Ref*	Tension *Tension*	Barre de soudure *Sealing bar*	Pompe à vide *Vacuum pump*	Puissance *Power*	Dimensions utiles *Useful dimension*	Poids *Weight*
Astorr 416	Mono 220 v	420 mm	16 m3	0,55 kw	430x400x160*	70 kg
Astorr 421			21 m3	0,75 kw	430x400x220*	72 kg
Astorr 570	Tri 400 v	2 x 550 mm // D/G ou 2 x 710 mm // AV/AR ou 640 x 550 mm en L	70 m3	1,8 kw	666x550x500	240 kg

DADAUX
Gastrotech

Dadaux S.A.S. - Z.I. Rue Nicolas Ledoux - 39800 POLIGNY
Tél. + 33 (0) 3 84 51 51 36 / Fax : + 33 (0) 3 84 37 10 22
www.dadaux.com / E-mail : dadaux@dadaux.com

Soucieux d'améliorer la qualité, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis / Studio graphique *Paoh !* - *Dole* / Février 2021

Machines à emballer sous-vide
Vacuum Machines

ASTORR 416 et 421
ASTORR 570



Astorr 416 et 421

- 100 % inox
- Hygiène parfaite
- Performance
- Précision



Astorr 570

- Grandes capacités

DADAUX
Gastrotech





Garantie 3 ans
de la pompe
Pump warranty 3 years



Emballeuses sous-vide
Vacuum machines

ASTORR 416 et 421

Les machines ASTORR 416 et 421 sont idéales pour conserver sous vide la viande, la charcuterie, le fromage, le poisson... On les utilise également en cuisine pour la mise sous vide des sachets de cuisson.

Packaging machines ASTORR 416 and 421 are ideal for preserving meat, sausages, cheese, fish... They are also used, in professional kitchens, for sealing cooking bags.

- Le programmateur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure.
  The digital programmer makes it possible to control the void rate and the sealing time.
- La Conception tout inox sans cuve permet une hygiène parfaite et un entretien aisé.
  The conception 100 % in stainless steel and without tank makes the vacuum machines hygienic and easy to clean
- Possibilité de mémoriser 20 programmes.
  Possibility to store 20 programs
- Barre de soudure à deux résistances (soudure + coupure ou sur demande 2 soudures).
  Sealing bars with 2 resistors (sealing + cutting, or on request, 2 sealing resistors)
- Pompe haut de gamme Becker (Germany).
  High quality Becker pump (German)
  Garantie 3 ans. *Warranty 3 years*
- Remise en atmosphère lente.
  Slow athmosphere release

Options

- Injection de gaz neutre
  Injection of neutral gas
- Hublot - *Cover with window*
- Chariot - *Table with castors*
- Plaque pour liquide
  tray for installing liquid products
- Imprimante - *Label printer*
- Affichage du taux de vide avec capteur de vide
  Void-rate display with a vaccum sensor

OPTIONS



Hublot et chariot
Cover with window



Plaque inclinée pour liquide
Tray for installing liquid products

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Garantie 3 ans
de la pompe
Pump warranty 3 years



Emballeuse sous-vide
Vacuum machine

ASTORR 570

ASTORR 570 est une machine sous-vide de grosse capacité, construction de qualité et pompe haut de gamme.

Machine that offers high capacities. High-quality construction. High-end pump.

Caractéristiques Astorr 570
Features of the Astorr 570

Standard - *Standard configuration :*

- 2 barres de soudure parallèles gauche et droite : 2 x 550 mm
  2 parallel sealing bars on the right and left side of the machine : 2 x 550 mm

Ou configurations possible - *Or possible configurations :*

- 2 barres de soudure parallèles devant/derrière : 2 x 710 mm
  2 parallel sealing bars on the front and back of the machine : 2 x 710 mm
- 2 barres de soudure perpendiculaire en L : 640 x 550 mm
  2 perpandicular sealing bars (L shape) : 640 x550 mm

En option - *in option :*

- 4 barres de soudure :
  2 droite / gauche de 550 mm et 2 devant / derrière de 640 mm.
  4 sealing bars : 2 x 550 mm on the left and right side and 2 x 640 mm on the front and back of the machine.

Options - *options*

- Injection de gaz neutre
  Injection of neutral gas
- Hublot
  Cover with window
- Imprimante
  Cover with window
- Plaque pour liquide
  Tray for installing liquid products
- Affichage du taux de vide avec capteur de vide
  Void-rate display with a vaccum sensor