

ATMOVAC™

DIABLO 10+



Deliver reliable commercial vacuum packaging with the Diablo 10+. A compact chamber vacuum machine featuring intuitive controls and versatile vacuum functions, ideal for commercial kitchens looking to simplify food preservation, optimize food preparation, and achieve consistent vacuum sealing results.

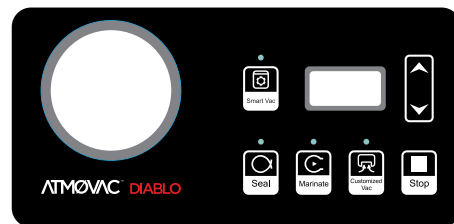
FEATURES

- Smart automatic vacuum mode optimizes each cycle according to the product and bag size for dependable sealing performance.
- Integrated marinating program speeds up flavour infusion and tenderizing while improving kitchen efficiency.
- Heavy-duty oil-sealed vacuum pump provides strong, consistent vacuum pressure for everyday commercial operation.
- Built for reliable day-to-day performance in commercial kitchens.
- Compatible with Atmovac vacuum bags, making it ideal for food storage, sous-vide cooking, and product preservation.



PARTS AND
LABOR

DIGITAL CONTROL PANEL



SPECIFICATIONS

Power: 110 – 120 V – 850 W – 60 Hz

Modes:

- Automatic vacuum
- Time-based vacuum
- Seal
- Marinate

Machine cycle: 5 – 80 seconds

Seal bar: 10" (25 cm)

Pump: Oil-sealed vacuum pump

Pump speed: 10 m³/h

Chamber dimensions:
Length: 15.5" (39 cm)
Width: 11" (28 cm)
Height: 3" (8 cm)

Machine dimensions:
Length: 19.3" (49 cm)
Width: 13.3" (34 cm)
Height: 14.4" (37 cm)

Connection: 

(110–120 V)

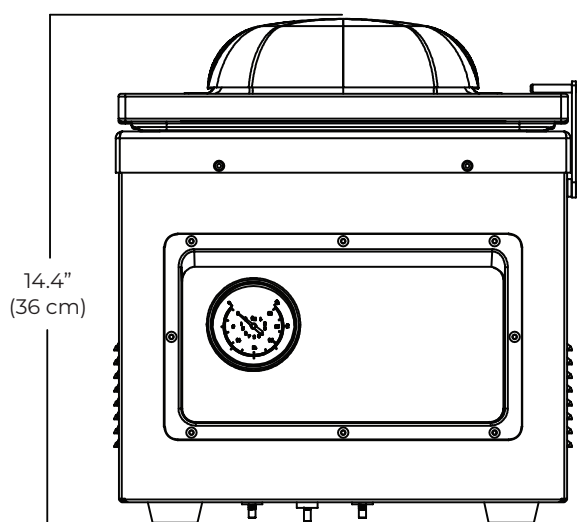
Weight: 49.8 lb (22.6 kg)



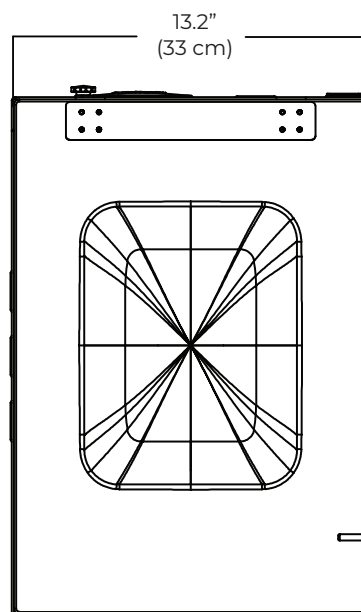
ATMOVAC™

DIABLO 10+

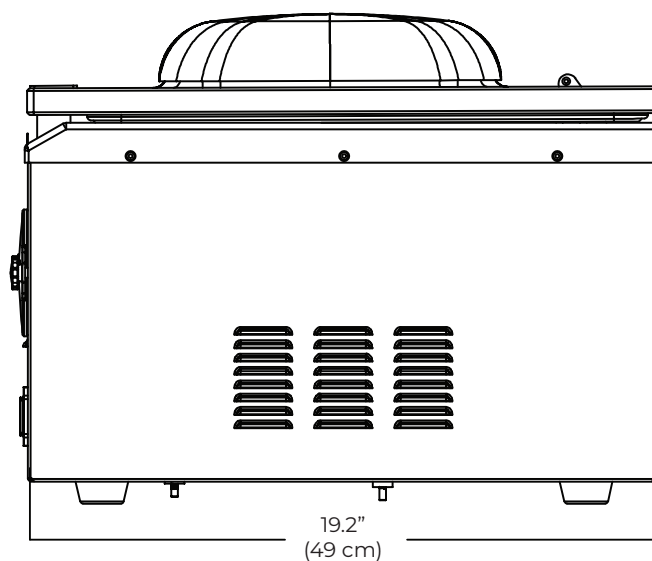
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



LEFT VIEW



ATMOVAC™

DIABLO 10+



Obtenez un emballage sous vide fiable de qualité commerciale avec le Diablo 10+. Cette machine à chambre compacte est dotée de commandes intuitives et de fonctions de mise sous vide polyvalentes. Idéale pour les cuisines professionnelles souhaitant simplifier la conservation des aliments, optimiser la préparation et obtenir des résultats de mise sous vide constants.

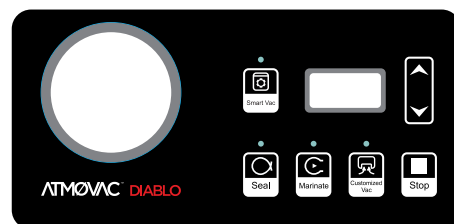
CARACTÉRISTIQUES

- Le mode sous vide automatique adapte chaque cycle au produit et au format du sac afin d'assurer un scellage fiable et constant.
- Le programme de marinage intégré accélère l'infusion des saveurs et l'attendrissement des aliments tout en améliorant l'efficacité en cuisine.
- Sa pompe à vide scellée à l'huile fournit une pression puissante et stable pour répondre aux exigences d'un usage commercial quotidien.
- Conçu pour assurer une performance fiable au quotidien dans les cuisines professionnelles.
- Compatible avec les sacs ATMOVAC, elle est idéale pour la conservation des aliments, la cuisson sous vide et les applications d'emballage.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE



SPÉCIFICATIONS

Puissance : 110 – 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 : 11,8 po (30 cm)

Pompe à vide scellée à l'huile

Vitesse de la pompe : 10 m³/h

Dimensions de la chambre :

Longueur : 15,5 po (39 cm)

Largeur : 11 po (28 cm)

Hauteur : 3 po (8 cm)

Dimensions de la machine :

Longueur : 19,3 po (49 cm)

Largeur : 13,3 po (34 cm)

Hauteur : 14,4 po (37 cm)

Connexion: 

(110 – 120 V)

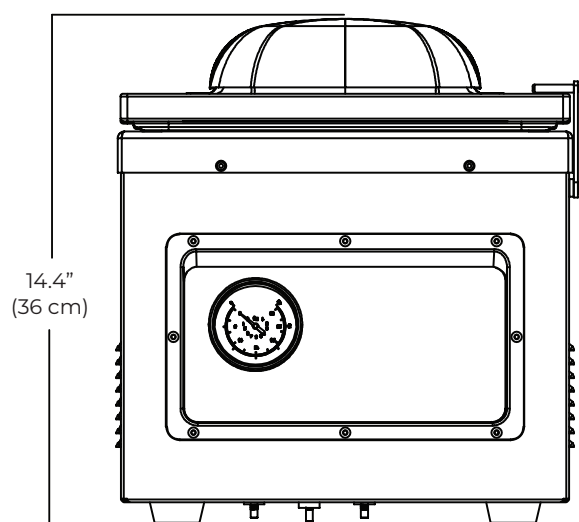
Poids : 49,8 lb (22,6 kg)



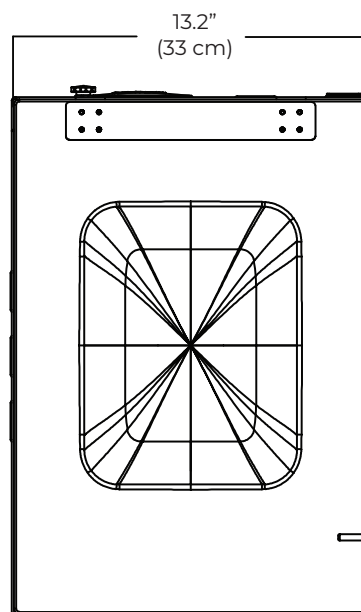
ATMOVAC™

DIABLO 10+

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

