

ATMOVAC™

DIABLO 16+



Streamline food preservation with a powerful vacuum packaging machine designed to lock in freshness and maximize storage life. Ideal for commercial kitchens, it provides consistent vacuum sealing for improved product quality, reduced waste, and greater operational efficiency.

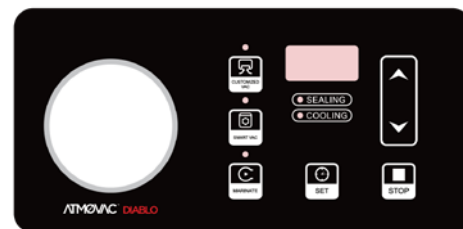
FEATURES

- 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.
- Works with Atmovac vacuum bags, offering flexible storage solutions for a wide range of culinary applications.



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: 21.7" (55 cm)

Width: 19.9" (50 cm)

Height: 17.7" (45 cm)

Connection: 
(120 V)

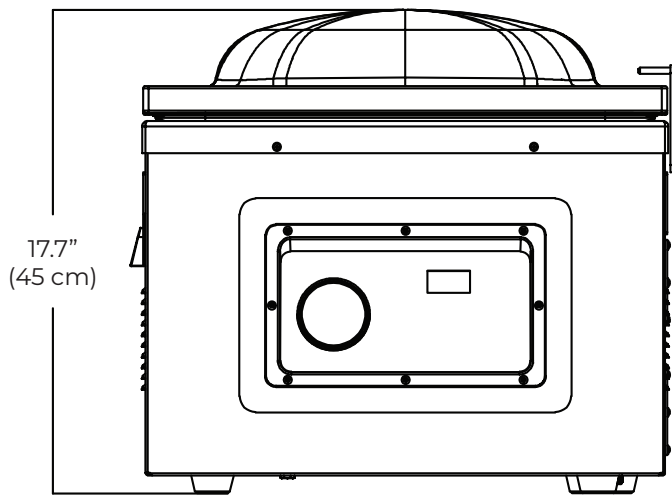
Weight: 99 lb (45 kg)



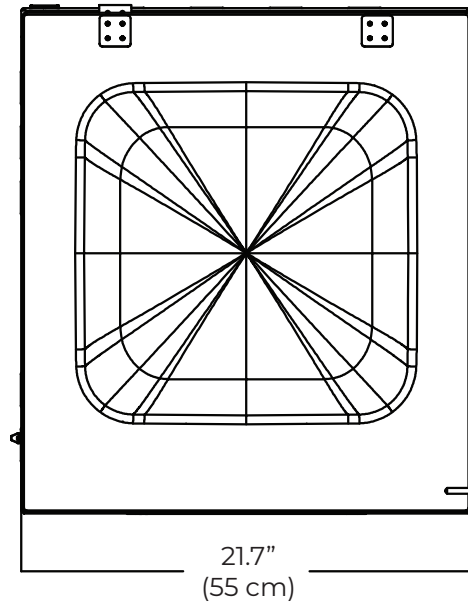
ATMOVAC™

DIABLO 16+

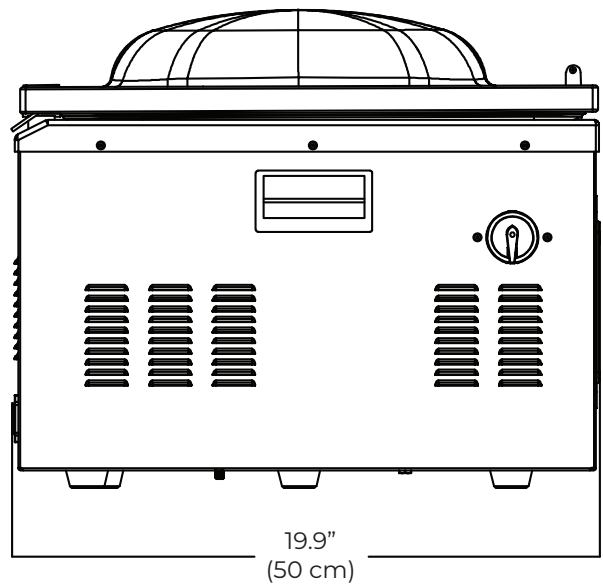
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



LEFT VIEW



ATMOVAC™

DIABLO 16+



Optimisez la conservation des aliments grâce à une machine d'emballage sous vide performante, conçue pour préserver la fraîcheur et prolonger au maximum la durée de conservation. Idéale pour les cuisines professionnelles, elle garantit un emballage sous vide homogène, ce qui permet d'améliorer la qualité des produits, de réduire le gaspillage et d'accroître l'efficacité opérationnelle.

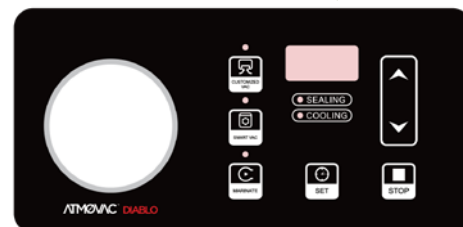
CARACTÉRISTIQUES

- Le mode de mise sous vide automatique adapte le cycle en fonction de la taille du sachet et du type de produit, pour un scellage optimal et des résultats constants.
- La fonction de marinade intégrée accélère l'absorption et l'attendrissement, réduisant ainsi le temps de préparation tout en améliorant le développement des saveurs.
- La puissante pompe à vide à joint d'huile garantit une pression de vide forte et stable même lors de sessions d'emballage sous vide prolongées.
- Compatible avec les sachets sous vide Atmovac, il offre des solutions de conservation flexibles pour un large éventail d'applications culinaires.



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)

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

Fil de scellement : double 3,5 mm

Barre de scellement : 16 po (41 cm)

Dimensions de la machine :

Longueur : 21,7 po (55 cm)

Largeur : 19,9 po (50 cm)

Hauteur : 17,7 po (45 cm)

Connexion : 
(120 V)

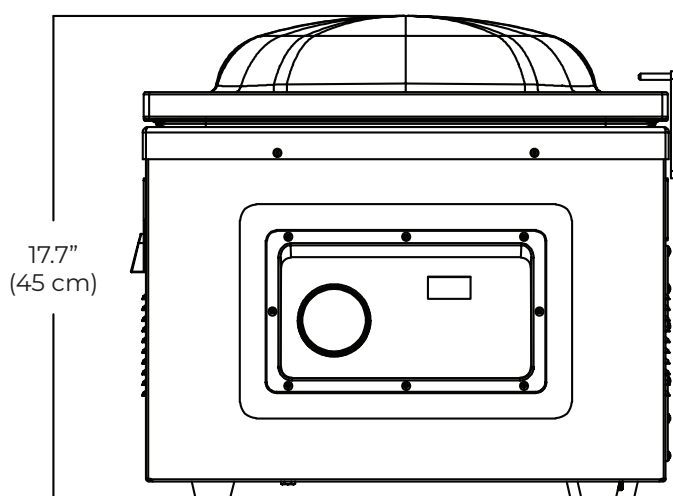
Poids net : 99 lb (45 kg)



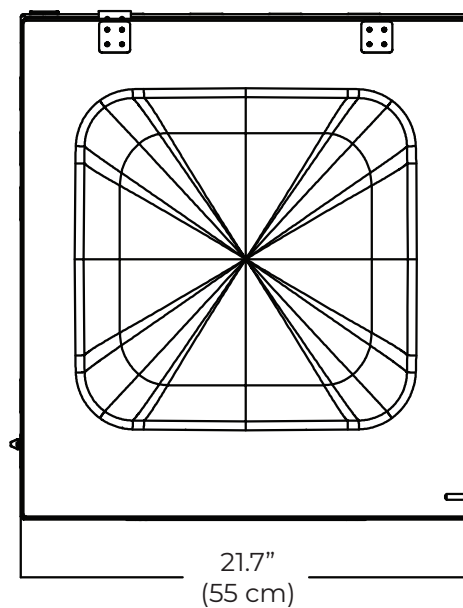
ATMOVAC™

DIABLO 16+

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

