

Sottovuoto a barra in ABS ed Inox

Sono state studiate per un utilizzo semplice ed essenziale sia in campo professionale (piccoli ristoranti, macellerie, negozi di alimentari, gastronomie e snack bar) e domestico. I materiali utilizzati garantiscono un vuoto di qualità e durevole nel tempo. Le versioni in ABS sono dotate di comandi analogici mentre le versioni inox hanno comandi digitali ed un ampio display LCD. Tutti i modelli hanno la barra saldante professionale che garantisce una perfetta saldatura sia nelle buste normali sia nelle buste di cottura. Sono tutte predisposte per effettuare il vuoto nei contenitori. La conservazione sottovuoto garantisce una prolungata conservazione dei prodotti ed una migliore igiene.

Vakuumgerät mit stange aus ABS und Rostfreim Stahl

Diese Geräte wurden entwickelt für eine einfache Benutzung, sei es im professionellen Bereich (kleine Restaurants, Fleischereien, Lebensmittelgeschäfte, Gastronomie und Snackbars) wie auch im Haushalt. Die verwendeten Materialien gewährleisten von Qualität und auf Dauer. Die Ausführungen in ABS werden analogisch bedient, während die Ausführungen in rostfreiem Stahl digital gesteuert werden und ein grosses LCD-Display haben. Alle Modelle haben eine professionelle Schweißstange, welche die perfekte Verschweißung normaler Beutel wie auch von Kochbeuteln garantiert. Sie sind alle zum Erzeugen eines Vakuums in den Behältern vorgesehen. Die Aufbewahrung unter Vakuum gewährleistet eine verlängerte Frischhaltung der Produkte und eine bessere Hygiene.

Stainless steel and ABS bar vacuum machines

They are designed to be easy to use both in the professional field (small restaurants, butcher shops, grocery stores, delicatessen and snack bar) and at home. The assembly materials guarantees a long lasting and high quality vacuum. The ABS versions have analog controls while the stainless steel versions have digital controls and a large LCD display. All models are equipped with a professional sealing bar that guarantees a perfect weld both with normal and cooking vacuum bags. The machines are also designed to make vacuum in jars and pots. The vacuum packaging ensures a long-lasting product preservation and a better hygiene.

Machines sous-vide a barre en Acier Inox en ABS

Les machines ont été conçues pour la facilité d'utilisation dans le domaine professionnel (petits restaurants, boucheries, épiceries, épiceries fines et snack-bar) et domestique. Les matériaux utilisés garantissent un vide de qualité et durable dans le temps. Les versions en ABS sont équipées de commandes analogiques, tandis que les versions en acier inoxydable sont dotés de commandes numériques et d'un grand écran LCD. Tous les modèles disposent de la barre de soudure professionnelle qui garantit une soudure parfaite des sachets normaux et pour cuisson. Tous les modèles sont aussi conçus pour faire le vide dans les récipients. L'emballage sous vide garantit une conservation prolongée des produits et une meilleure hygiène.



MBP330 (ABS)



MBA330 (ABS)



MVB330 (INOX)



MVB430 (INOX)

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE	POTENZA WATT POWER WATT LEISTUNG WATT PUISSANCE WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG BRANCHEMENT	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm	BARRA SALDANTE mm WELDING BAR mm SCHWEISSALKEN mm BARRE DE SOUDURE mm	POMPA AUTOLUBRIFICANTE SELF LUBRICATING PUMP SELBSTSCHMIERENDE PUMPE POMPE AUTOLUBRIFIANTE	VUOTO FINALE FINAL VACUUM ENDGÜLTIGES VAKUUM VIDE FINAL	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg NETTOGEWICHT Kg POIDS NET Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg BRUTTOGEWICHT Kg POIDS BRUT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm VERPACKUNGSABMESSUNGEN cm DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	
MBP330 (ABS)	250	230/1N/50-60	380x200x90h	330	16 l/min	0,80 mbar	1,80	2,50	42x36x19h	
MBA330 (ABS)										
MVB330 (INOX)	375		390x260x130h	430	28 l/min		8,00	9,00	50x34x26h	
MVB430 (INOX)	840		510x295x175h				10,50	12,00	60x34x28h	