

Sottovuoto a campana

Le sottovuoto a campana sono le macchine ideali per qualsiasi tipo di esercizio professionale ed industriale. Sono costruite interamente in acciaio inox con vasca stampata ed angoli arrotondati. L'alta qualità dei materiali impiegati e la tecnica costruttiva garantiscono la massima sicurezza e solidità per assicurare un vuoto perfetto e durevole nel tempo. Tutti i modelli sono dotati di pompa a bagno d'olio e di coperchi in plexiglass ad alto spessore ed elevata trasparenza per garantire un'elevata affidabilità anche in caso di utilizzo frequente. Le barre saldanti sono comandate da pistoni pneumatici e sono facilmente estraibili. I modelli eco MVL sono dotati di comandi analogici essenziali che regolano il tempo di aspirazione e saldatura. I modelli top MVC sono full optional ed hanno di serie i comandi digitali, il gruppo iniezione gas, soft air, 10 programmi no stress e 99 programmi. Sono tutte predisposte per effettuare il vuoto nei contenitori, effettuare saldature sia nelle buste normali sia nelle buste per cottura e consentono anche il sottovuoto esterno in buste goffrate.

Vakuumgerät mit glocke

Die Vakuumgeräte mit Glocke sind die idealen Geräte für jede Art von professionellen und industriellen Anwendungen. Sie sind vollkommen aus rostfreiem Stahl hergestellt, mit geformter Schale und abgerundeten Ecken. Die hohe Qualität der verwendeten Materialien und die Konstruktionstechnik gewährleisten höchste Sicherheit und geben die Garantie für ein perfektes und dauerhaftes Vakuum. Alle Modelle sind mit einer Pumpe im Ölbad ausgestattet sowie mit Deckeln aus Plexiglas von grosser Dicke und hoher Transparenz, um beste Zuverlässigkeit auch bei häufiger Benutzung zu garantieren. Die Schweißstangen werden von Druckluftkolben angetrieben und sind leicht herausziehbar. Die Modelle eco MVL haben wesentliche analogische Bedienungen, welche die Ansaug- und Schweißdauer regulieren. Die Modelle top MVC sind mit allen Extras versehen und haben eine Reihe von digitalen Bedienungen, ein Gaszufuhraggregat, soft air, 10 Antistress-Programme und 99 Programme. Sie sind alle dazu vorgesehen, ein Vakuum in den Behältern zu erzeugen, normale Beutel wie auch Kochbeuteln zu verschweißen und erlauben auch ein Aussenvakuum bei geprägten Beuteln.



MVL370

MVL430

MVL530

Chamber vacuum machines

The vacuum chamber machines are ideal for any kind of professional and industrial activity. They are entirely built with stainless steel with molded tank and rounded corners. The materials' high quality and the construction techniques guarantees the maximum safety and toughness to ensure a perfect and long lasting vacuum. All models are equipped with an oil pump and high thickness and transparency plexiglass lids that offers high reliability even in case of frequent use. The sealing bars are controlled by pneumatic pistons and can be easily removed. The models "eco MVL" are equipped with essential analog controls to regulate the suction time and welding. The top models MCV are full-featured and have digital controls, gas injection unit, soft air function, 10 "no stress" programs and 99 normal programs. They are all ready for making vacuum in jars and pots, weld both plain bags and cooking bags, and also allow the external vacuum with embossed bags.

Sous vide a cloche

Les confectionneuses pour sous vide à cloche sont idéales pour le secteur de la restauration professionnelle et de l'industrie agroalimentaire. Elles sont réalisées entièrement en acier inoxydable avec cuve moulé et coins arrondis. La haute qualité des matériaux utilisés et les techniques de construction garantissent une grande sécurité et solidité pour assurer un vide parfait et durable. Tous les modèles sont équipés d'une pompe à bain d'huile et d'un couvercle en plexiglass d'épaisseur élevée et grande transparence afin d'assurer une grande résistance même en cas d'utilisation fréquente. Les barres de soudage sont commandés par des pistons pneumatiques et peuvent être facilement enlevées. Les modèles « eco MVL » sont équipés de commandes analogiques essentiels pour sélectionner le temps d'aspiration et de soudage. Les modèles haut de gamme « MVC » ont une série de commandes numériques, l'unité d'injection de gaz inertes, fonction « soft air », 10 programmes « no stress » et 99 programmes normaux. Toutes les machines sont équipés pour faire le vide dans les récipients, souder à la fois les sachets simples et ceux pour cuisson et également pour faire le vide extérieurement dans des sachets gaufrés.



MVC330

MVC430

MVC530

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	DIMENSIONI CAMERA mm CHAMBER DIMENSION mm DIMENSIONS CHAMBRE mm KAMMERMENSIONEN mm	BARRA SALDANTE mm WELDING BAR mm BARRE DE SOUDRE mm SCHWEISSALKEN mm	POMPA A BAGNO D'OLIO OIL PUMP POMPE À BAIN D'HUILE ÖLVAKUUMPUMPE	VUOTO FINALE FINAL VACUUM VIDE FINAL ENDGÜLTIGES VAKUUM	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
MVL370	750	230/1N/50-60	470x500x480h	370x370	360	21 m ³ /h	2,0 mbar	55,00	66,00	67x60x57h
MVL430	840		530x560x490h	430x430	420			59,00	71,00	67x60x57h
MVL530	950		630x660x500h	530x530	520			77,00	90,00	77x70x60h
MVC330	750		430x460x410h	330x330	320	8 m ³ /h		36,00	47,00	55x50x52h
MVC430	840		530x560x490h	430x430	420	21m ³ /h		61,00	73,00	67x60x57h
MVC530	950		630x660x500h	530x530	520			78,00	91,00	77x70x60h