



Le macchine sottovuoto a campana consentono di confezionare i cibi in modo pratico e permettono di prolungare i tempi di conservazione, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche.

Grazie all'atmosfera protettiva dei gas inerti ed al sottovuoto, si blocca la proliferazione batterica e si impediscono alterazioni del prodotto da conservare.

Tutte le macchine sono costruite in acciaio inox, hanno la vasca stampata, il display LCD in 5 lingue (I, GB, F, D, E), il coperchio in plexiglass trasparente e sono predisposte per l'utilizzo di gas inerti e per il sottovuoto esterno. La barra saldante è azionata da pistoni pneumatici. Sono disponibili con stampante e tastiera per l'etichettatura del prodotto (escluso modello MCD320).

Tutte le macchine adottano pompe a bagno d'olio BUSCH, azienda leader del mercato mondiale.

Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

The Chamber vacuum machines are suitable to pack the food in a practical way and they allow the preservation time to increase, while keeping the organoleptic characteristic unchanged.

Thanks to the protective atmosphere of the inert gases and to the vacuuming, the bacteria proliferation is interrupted and all the alterations of the product to preserve are avoided.

All the machines are manufactured in stainless steel, with a pressed tank, an LCD display in 5 languages (Italian, English, French, German and Spanish) and a transparent Plexiglas lid. They are predisposed for the utilisation with inert gases and for the external vacuuming. The sealing bars are activated by pneumatic pistons. The machines can be manufactured with printer and keyboard in order to prepare the labels for the products (model MCD320 excluded).

All the machines use the oil sealed pumps by BUSCH, leader on the worldwide market.

Accessories: standard smooth bags and cooking bags in several sizes.

Les machines sous vide à cloche permettent de conditionner les aliments d'une façon pratique et de prolonger les temps de conservation, en maintenant les caractéristiques organoleptiques intactes.

Grâce à l'atmosphère protectrice des gaz inertes et au sous vide, la prolifération des bactéries est arrêtée et toute altération du produit à conserver est empêchée.

Toutes les machines sont construites en acier inox, elles ont la cuve imprimée, le display LCD en 5 langues (I, GB,F,D,E), le couvercle en plexiglas transparent et elles sont équipées pour l'utilisation de gaz inertes et pour le sous vide extern. La barre soudant est actionnée par pistons pneumatiques. Disponibles avec imprimante et clavier pour étiqueter le produit (sauf le modèle MCD320).

Toutes les machines emploient pompes à bain d'huile BUSCH, société leader sur le marché mondial.

Accessoires: sachets lis normaux et pour cuisson en différents formats.

Die Vakuumkammer-Verpackungsmaschinen sind geeignet für eine praktische Verpackung von Lebensmitteln und für längere Konservierungszeiten mit der Gewährleistung der organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Die schützende Atmosphäre von Edelgasen und vom Vakuum unterbinden die Vermehrung von Keimen und hindern die Veränderungen des konservierten Produktes.

Maschinen aus Edelstahl, mit bedruckter Schale, LCD Display in 5 Sprachen (I, GB, F, D, E), Deckel aus durchsichtigem Plexiglas und für den Einsatz von Edelgasen und Aussenvakuum vorbereitet.

Schweißstab durch pneumatische Kolben betätigt. Lieferbar mit Drucker und Tastatur um das Produkt zu etikettieren (Mod.MCD320 ausgeschlossen). Eingebaute Oelbadpumpen "Busch" (führende Firma auf dem Weltmarkt).

Zubehör: glatte Beutel und spezielle Beutel für Kochen in verschiedenen Größen.





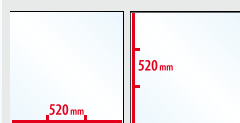
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCD

CUPOLA VACUUM PACK MACHINE
MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A CLOCHE
VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE
MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO DE CAMPANA
КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

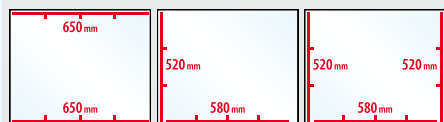
MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MCD/320	MCD/420	MCD/420S	MCD/520	MCD/520S	MCD/520CS	MCD/650CS	MCD/750CS	MCD/950CS
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,45 kW	0,81 kW		0,83 kW			1,31 kW	1,5 kW	2,2 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz						400V/3N/50-50Hz		
BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SALDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	320 mm	420 mm		520 mm			650 mm	750 mm	950 mm
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	8 m³/h	21 m³/h		25 m³/h			40 m³/h	63 m³/h	100 m³/h
DIMENSIONI UTILI CAMERA SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE KAMMERGRÖSSE DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ		330x 330x 230h (mm)	430x430x230h (mm)		530x530x200h (mm)			660x 540x 200h (mm)	760x 540x 200h (mm)	960x 540x 200h (mm)
VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА		98%								
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x420x 410h (mm)	490x530x460h (mm)		590x630x500h (mm)		590x630x 1050h (mm)	770x690x 1050h (mm)	870x690x 1050h (mm)	1050x690x 1050h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	36 Kg	55 Kg	58 Kg	75 Kg	78 Kg	93 Kg	150 Kg	175 Kg	200 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	45 Kg	68 Kg	70 Kg	85 Kg	88 Kg	134 Kg	202 Kg	227 Kg	255 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		620x 580x 630h (mm)	720x 620x 680h (mm)		820x 620x 680h (mm)		820x 620x 1280h (mm)	1050x 850x 1280h (mm)		1250x 850x 1280h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,227 m³	0,304 m³		0,345 m³		0,651 m³	1,142 m³		1,360 m³

BARRA SALDANTE / HOT-WELD SEALER / BARRE SOUDANTE VERSCHWEIßSTAB / BARRA SALDADORA / СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА

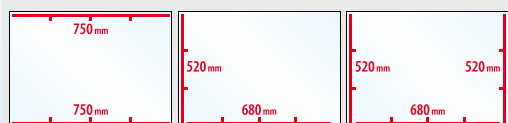
MCD 520CS



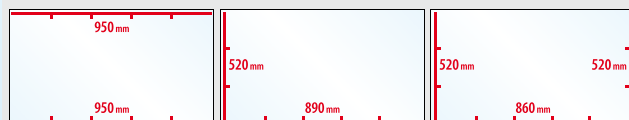
MCD 650CS



MCD 750CS



MCD 950CS



Las máquinas de vacío de campana permiten envasar los alimentos de manera práctica y prolongar los tiempos de conservación manteniendo intactas las características organolépticas. Gracias a la atmósfera protectora de los gases inertes y al vacío, se bloquea la proliferación de bacterias y se impiden alteraciones del producto a conservar.

Todas las máquinas están fabricadas de acero inoxidable, tienen la cuba moldeada, el display LCD en 5 idiomas (I, GB, F, D, E), la tapa de plexiglás transparente y están predisuestas para el uso de gases inertes y para el vacío exterior. La barra de soldadura se acciona mediante pistones neumáticos. Se encuentran disponibles con impresora y teclado para el etiquetado del producto (excepto el modelo MCD320). Todas las máquinas adoptan bombas en baño de aceite BUSCH, empresa líder en el mercado mundial.

Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción en varios formatos.

Колпаковые вакуумные упаковочные машины практически упаковывают продукты питания и позволяют и позволяют увеличить время хранения, не изменяя при этом органолептические характеристики. Благодаря защитной атмосфере инертных газов и вакууму, блокируется размножение бактерий и изменение свойств продукта.

Все машины выполнены из нержавеющей стали, оснащены штампованным баком, ЖК-дисплеем на 5 языках (итальянский, английский, французский, немецкий и испанский), колпаком из прозрачного оргстекла, возможность использования инертных газов для внешнего вакуума. Сварочная планка приводится в действие пневматическими поршнями. Может быть установлено печатающее устройство с кнопочным пультом для этикетирования продукта (за исключением модели MCD320). На всех машинах применяются насосы с масляной ванной BUSCH, лидер на мировом рынке.

Комплектующие: обыкновенные гладкие пакеты для варки, в различных форматах.