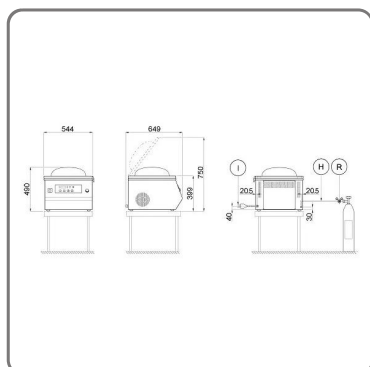


**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO**  
**barra cm.45 MINIPACK-TORRE MVS-X - cm.**  
**55x65x49H - 1100W**

SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO MINIPACK TORRE VASCA STAMPATA BARRA POMPA AD OLIO BUSH  
20 mc/h



CODICE: MV45IA37  
MARCA: MINIPACK-TORRE



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## CARATTERISTICHE:

- DIMENSIONI INGOMBRO (a coperchio chiuso) 544x649x490H
- DIMENSIONI UTILI CAMERA mm.466x405,5x226H
- POMPA AD OLIO BUSCH DA 20 MC / H
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Dispositivo ferma campana compreso
- Ciclo sottovuoto con stop
- Dispositivo taglio sfrido busta
- Barra saldante in alluminio ad innesto rapido
- Coperchio trasparente in materiale plastico ad uso alimentare
- Sensore volumetrico per rilievo vuoto
- Tavolette di riempimento in PE-HD
- 10 programmi personalizzabili e autocalibrazione
- Sicurezza sovraccarico barra saldante
- Spia segnalazione olio e assistenza

La linea MVS X possiede dei contenuti tecnologici e funzionali di altissima qualità, ma conserva la massima semplicità di utilizzo.

La collaborazione con importanti chef nella fase di realizzazione e progettazione ha consentito di arricchire le funzioni offerte da queste macchine sottovuoto a campana di ultima generazione, tenendo in considerazione le specifiche esigenze degli utilizzatori professionali.

La tastiera a comandi tattili (membran switch) è adesiva e incollata sul frontale della carrozzeria per impedire l'ingresso di liquidi nella scheda. Il pannello comandi consente di impostare fino a 10 programmi personalizzati, rendendo queste confezionatrici sottovuoto a campana dei prodotti molto versatili.

Il display visualizza con apposito messaggio la necessità di cambio olio. Il sensore elettronico interpreta i dati direttamente dalla scheda e legge il grado di vuoto realizzato all'interno della camera. Infine è possibile inoltre calibrare la macchina per correggere eventuali variazioni di pressione atmosferica alle diverse altitudini.

E' CONSIGLIATA LA SOSTITUZIONE DELL'OLIO POMPA CON FREQUENZA ANNUALE (maggiore se utilizzo intensivo o con prodotti caldi)