

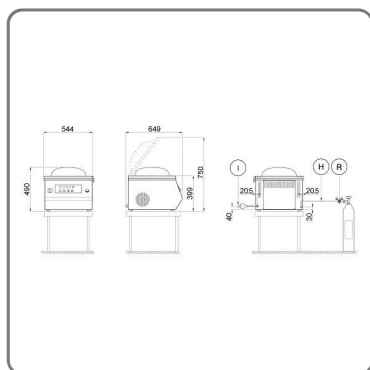
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO
barra cm.45 MINIPACK-TORRE MVS-X - cm.
55x65x49H - 1100W

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



vedi prodotto online

CODICE: MV45IA37
MARCA: MINIPACK-TORRE



Specifiche tecniche e caratteristiche

Dati tecnici

Tipologia: confezionatrice sottovuoto a campana da banco
Modello: Minipack Torre MVS-X
Dimensioni esterne: 544 × 649 × 490 mm (coperchio chiuso)
Dimensioni camera: 466 × 405,5 × 226 mm
Lunghezza barra saldante: 45 cm
Potenza: 1100 W
Pompa: Busch ad olio – 20 m³/h
Struttura: acciaio inox AISI 304

Struttura e materiali

Costruzione in acciaio inox AISI 304: adatta a utilizzo professionale e facile da pulire.
Vasca stampata: maggiore resistenza e igiene durante l'utilizzo.
Coperchio trasparente alimentare: consente il controllo visivo del ciclo.
Barra saldante in alluminio a innesto rapido: facilita manutenzione e sostituzione.
Tavolette di riempimento in PE-HD: ottimizzano i cicli con prodotti di diverse dimensioni.

Funzionamento

Pompa Busch da 20 m³/h: garantisce cicli rapidi e un vuoto stabile.
Sensore volumetrico: rileva il livello di vuoto in modo preciso.
10 programmi personalizzabili: permette di adattare la macchina a diversi prodotti.
Sistema di autocalibrazione: mantiene prestazioni costanti anche con variazioni ambientali.
Dispositivo taglio sfrido: ottimizza il confezionamento e riduce sprechi.
Ciclo sottovuoto con stop: consente il controllo diretto del processo.
Segnalazione manutenzione olio: facilita la gestione ordinaria.
Sicurezza barra saldante: protegge la macchina da sovraccarichi.

Applicazioni e utilizzo

Indicata per ristoranti, gastronomie, macellerie, laboratori alimentari e attività di vendita che necessitano di un confezionamento sottovuoto affidabile e continuo.

Permette di:

SOLUZIONI FOODSERVICE

prolungare la conservazione degli alimenti;
organizzare la produzione in anticipo;
migliorare la gestione delle scorte.

Adatta per:

confezionamento di carne, pesce, piatti pronti e preparazioni fresche;
utilizzo intensivo con cicli ripetuti durante la giornata;
lavorazioni che richiedono precisione e costanza nel risultato.

Grazie alla pompa professionale e ai programmi personalizzabili, consente di lavorare prodotti diversi mantenendo sempre un livello di vuoto controllato.

Rispetto a macchine più semplici:

garantisce maggiore velocità nei cicli;
offre maggiore precisione nel confezionamento;
riduce errori e sprechi operativi.

Sintesi operativa

Macchina sottovuoto progettata per uso professionale continuo, ideale per attività che lavorano su volumi medio-alti.

Adatta a chi cerca affidabilità, velocità e controllo preciso del processo di confezionamento.