



MCD/420S



MCD/750CS

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. 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. Stampante e tastiera per etichettatura del prodotto (escluso modello MCD320).

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. 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. Printer and keyboard for product labelling (except for model MCD320I.)

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. 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. Imprimante et clavier pour l'étiquetage du produit (modèle MCD320 exclu).

Die Vakuumkammer-Verpackungsmaschinen sind geeignet für eine praktische Verpackung von Lebensmittel 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. Eingebaute Ölbadpumpen "Busch" (führende Firma auf dem Weltmarkt).

Zubehör: glatte Beutel und spezielle Beutel für Kochen in verschiedenen Größen. Drucker und Tastatur zur Etikettierung des Produkts (außer Modell MCD320).



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | MCD/320 | MCD/420 | MCD/420S | MCD/520 | MCD/520S | MCD/520 C-CS | MCD/650 C-CS | MCD/750 C-CS |
|--|---|---------------------------|----------------------|----------|----------------------|----------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,45 kW | 0,81 kW | | 0,83 kW | | | 1,31 kW | 1,5 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | | | | 400V/3N/50-60Hz | |
| BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SALDADORA | HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА | 320 mm | 420 mm | | 520 mm | | | 650 mm | 750 mm |
| POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO | VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС | 8 m ³ /h | 21 m ³ /h | | 25 m ³ /h | | | 40 m ³ /h | 63 m ³ /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) |
| 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) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 36 Kg | 55 Kg | 58 Kg | 75 Kg | 78 Kg | 93 Kg | 150 Kg | 175 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 45 Kg | 68 Kg | 70 Kg | 85 Kg | 88 Kg | 134 Kg | 202 Kg | 227 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 620x 580x 630h (mm) | 720x620x680h (mm) | | 820x620x680h (mm) | | | 820x 620x 1280h (mm) | 1050x 850x 1280h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,227 m ³ | 0,304 m ³ | | 0,345 m ³ | | | 0,651 m ³ | 1,142 m ³ |

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 plexiglas transparente y están predispuestas para el uso de gases inertes y para el vacío exterior. La barra de soldadura se acciona mediante pistones neumáticos. Todas las máquinas adoptan bombas en baño de aceite BUSCH, empresa líder en el mercado mundial.

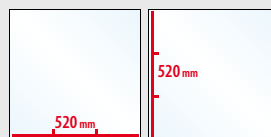
Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción en varios formatos. Impresora y teclado para el etiquetado del producto (excluido modelo MCD320).

Колпаковые вакуумные упаковочные машины практично 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. На всех машинах применяются насосы с масляной ванной BUSCH, лидер на мировом рынке.

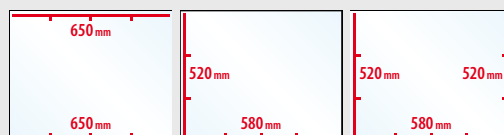
Комплектующие: обыкновенные гладкие пакеты для варки, в различных форматах. Принтер и клавиатура для этикетирования продукции (кроме модели MCD320).

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

MCD 520C-CS



MCD 650C-CS



MCD 750C-CS

