

 Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura.

Carcassa in acciaio inox (escluso mod. MSD300P che è in plastica) - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco (escluso modello MSD500 che è a bagno d'olio). Tutti i modelli sono automatici e digitali, sono provvisti di sensore di regolazione altimetrica. I modelli MSD400 e MSD500 hanno la doppia saldatura.

Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.


 An appliance for prolonging food conservation times by maintaining the organoleptic characteristics intact. Via the use of appropriate bags and containers a vacuum is created that stops bacteria proliferation at low temperatures. Stainless steel body (excluding mod. MSD300P which is made of plastic) - solenoid valve rapid opening of the heat seal bar - dry pump (excluding model MSD 500 that has an oil bath). All models are automatic, digital and are provided with a height adjustment sensor. Models MSD400 and MSD500 have double sealed seams.

Accessories: embossed bags in various sizes - embossed rolls to obtain bags of the desired length.

 Machine pour prolonger les délais de conservation des aliments, en conservant toutes les caractéristiques organoleptiques. Par l'emploi de sachets ou récipients adaptés, on crée un niveau de vide qui empêche la prolifération des bactéries à basse température.


Corps en acier inox (sauf mod. MSD300P qui est en plastique) - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec (sauf modèle MSD500 qui est à bain d'huile). Tous les modèles sont automatiques et numériques. Ils sont munis de capteur de réglage altimétrique. Les modèles MSD400 et MSD500 sont équipés de double soudure.

Accessoires: sachets gaufrés en différents formats - rouleaux gaufrés pour obtenir des sachets de la longueur voulue.

 Maschine zur Gewährleistung längerer Konservierungszeiten der Lebensmittel und der organoleptischen Eigenschaften. Mit Hilfe spezieller Beutel oder Behälter entsteht ein Vakuumlevel, das die Vermehrung von Keimen bei niedriger Temperatur unterbindet.

Rahmen aus Inox-Stahl (ausgeschlossen Modell MSD300P aus Plastik) - Elektroventil zur schnellen Öffnung der Schweißleiste - Trockenpumpe (ausgenommen Modell MSD500, dieses ist mit Ölbad ausgestattet). Alle die Modelle sind automatisch und digital sowie ausgestattet mit Höheneinstellsensor. Die Modelle MSD400 und MSD500 sind mit doppelter Schweißung ausgestattet.

Zubehör: Goufrierte Beutel in verschiedenen Größen - Goufrierte Rollen zum Erhalt von Beuteln der gewünschten Länge.

 Máquinas para prolongar los tiempos de conservación de los alimentos, manteniendo intactas las características organolépticas. Utilizando las bolsas o los contenedores específicos se crea un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura.

Carcasa de acero inoxidable (excluido el mod. MSD300P fabricado con plástico) - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco (excluida en el modelo MSD500 en baño de aceite). Todos los modelos son automáticos y digitales, están provistos de sensor de regulación altimétrica. Los modelos MSD400 y MSD500 realizan la soldadura doble.

Accesorios: Bolsas gofradas de formatos diferentes - Rollos gofrados para confeccionar bolsas de largo variable.



MSD/300P



MSD/300



MSD/400



MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE MSD

VACUUM PACK MACHINE WITH A HEAT SEAL BAR
MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A BARRE DE SOUDURE
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN MIT SCHWEISSLEISTE
MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO CON BARRA SOLDADORA
ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА СО СВАРНОЙ ПЛАНКОЙ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MSD/300P	MSD/300	MSD/400	MSD/500
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,49 kW		1,1 kW	1,2 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz			
BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SOLDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEISSSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	320 mm		420 mm	520 mm
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	0,9 m ³ /h		1,8 m ³ /h	3 m ³ /h
VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА		80 %			98 %
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x310x140h (mm)	390x310x200h (mm)	560x290x210h (mm)	600x450x250h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	4,5 Kg	7 Kg	13 Kg	26 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	5,5 Kg	8 Kg	14 Kg	31 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		420x350x190h (mm)	420x360x260h (mm)	610x340x270h (mm)	700x640x490h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,028 m ³	0,039 m ³	0,056 m ³	0,220 m ³

Эти машины позволяют продлевать срок хранения пищевых продуктов, сохраняя неизменными их органолептические свойства. При использовании специальных пакетов или контейнеров, в них создается такой уровень вакуума, который при низкой температуре способен приостановить рост микроорганизмов.

Каркас из нержавеющей стали (за исключением мод. MSD300P, которая выполнена из пластмассы), электроклапан для быстрого открывания планки, вакуумный насос с сухим уплотнением (за исключением модели MSD500, где насос работает в масляной ванне). Все модели являются автоматическими цифровыми и оснащены датчиками регулировки высоты. Модели MSD400 и MSD500 оснащены устройством двойной сварки.

Комплектующие: гофрированные пакеты различных форматов - рулоны с гофрированной пленкой для получения пакетов нужной длины.



MSD/500