



# MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCD ECO

NEW

MCD ECO BELL-SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINES  
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE MCD ECO  
VAKUUMKAMMERGERÄTE MCD ECO  
MÁQUINAS ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA MCD ECO  
КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА ЭКО

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL MODELF	MCD/360E	MCD/420E	MCD520/E
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,9 kW		1,1 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		
BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SOLDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEISSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	350 mm	420 mm	520 mm
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	20 m <sup>3</sup>		25 m <sup>3</sup>
DIMENSIONI UTILI CAMERA SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE KAMMERGRÖSSE DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ		430x 370x 190h (mm)	430x 430x 200h (mm)	530x 530x 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	540x490x 450h (mm)	550x540x 500h (mm)	650x640x 500h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТО	39Kg	60Kg	78Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	49Kg	72Kg	90Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		620x 580x 550h (mm)	650x 620x 580h (mm)	650x 620x 580h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,198 m <sup>3</sup>	0,234 m <sup>3</sup>	0,234 m <sup>3</sup>



MCD/360E

Le macchine a 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 al sottovuoto ed alla sigillatura si ottiene un notevole allungamento della conservazione del prodotto. Tutte le macchine sono costruite in acciaio inox, hanno la vasca stampata, il coperchio in plexiglass trasparente. La barra saldante è azionata da pistoni pneumatici, le pompe del sottovuoto sono a bagno d'olio.

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

Bell-shaped vacuum packaging machines allow food to be practically packaged and prolong storage time, keeping the organoleptic characteristics intact. Thanks to the vacuum effect and to the sealing, food storage is notably prolonged. All machines are made in stainless steel, and have a moulded tank with a transparent plexiglass lid. The sealing bar is activated by pneumatic pistons, the vacuum pumps are in an oil bath.

**Accessories:** normal smooth bags and bags for cooking in various sizes.

Les machines sous vide à cloche permettent de conditionner les aliments de façon pratique et permettent de prolonger les délais de conservation, en gardant leurs caractéristiques organoleptiques intactes. Grâce au sous vide et au scellage, un allongement remarquable de la conservation du produit est obtenu. Toutes les machines sont fabriquées en acier inox, sont équipées d'une cuve moulée et d'un couvercle en plexiglas transparent. La barre soudante est actionnée par des pistons pneumatiques, les pompes du sous vide sont à bain d'huile.

**Accessoires:** sachets lisses normaux et pour cuisson de différents formats.

Die Vakuumkammergeräte erlauben ein praktisches Verpacken von Speisen und ermöglichen eine Verlängerung der Haltbarkeit, wobei die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben. Dank des Vakuums und der Versiegelung verlängert sich die Haltbarkeit des Produkts beachtlich. Alle Geräte bestehen aus rostfreiem Stahl, haben einen formgestanzten Behälter und einen Deckel aus transparentem Plexiglas. Der Schweißbalken wird mit Pneumatikkolben angetrieben; die Vakuumpumpen arbeiten mit Ölbad.

**Zubehör:** Beutel, glatt normal und für Garung in diversen Formaten.

Las máquinas envasadoras al vacío de campana permiten envasar alimentos de manera práctica y prolongar los tiempos de conservación, manteniendo inalteradas las propiedades organolépticas. Gracias al vacío y a la selladura es posible ampliar de manera significativa la conservación del producto. Todas las máquinas se fabrican de acero inoxidable, tienen cuba moldeada y tapa de plexiglas transparente. La barra soldadora es accionada por pistones neumáticos, las bombas de vacío son en baño de aceite.

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

Колпаковые вакуумные упаковочные машины позволяют практичным образом упаковывать продукты и увеличивают сроки их хранения, не изменяя при этом органолептические характеристики. Благодаря созданию вакуума и запечатыванию достигается значительное увеличение срока хранения продукта. Все машины изготовлены из нержавеющей стали, оснащены штампованным баком, крышкой из прозрачного органического стекла. Сварочная планка приводится в действие пневматическими поршнями; вакуумные насосы работают с масляной ванной.

**Комплектующие:** обыкновенные гладкие пакеты для варки различных форматов.