



Macchina sottovuoto a campana

250 C - 350 C - 400 C - 500 C



Apparecchiatura professionale totalmente inox, notevolmente flessibile ai vari settori d'utilizzo. Dotata di caratteristiche tecnologiche innovative, si rende indispensabile per il confezionamento di svariati prodotti (salse, liquidi, carne, pesce e verdure), trovando applicazione nei più svariati settori, dalla ristorazione alla gastronomia, catering, supermarket etc. Dotata inoltre, di sistema di predisposizione per iniezione gas inerte (a richiesta), è in grado di confezionare e proteggere anche prodotti particolarmente delicati e fragili. L'accuratezza dei dettagli e l'alta qualità dei materiali assicurano un vuoto perfetto e durevole nel tempo. Ogni macchina è equipaggiata di una pompa a bagno d'olio, provvista di un dispositivo che consente il drenaggio e il riscaldamento dell'olio da utilizzare in seguito a periodi di inattività o freddo intenso. Il coperchio è dotato di uno spesso plexiglass che garantisce una maggiore resistenza alle tensioni provocate dall'utilizzo frequente. La macchina consente il sottovuoto esterno alla campana con buste goffrate per prodotti di lunghezza considerevole.



Stainless-steel professional equipment, extremely flexible for various areas of use. Equipped with innovative technological features, it is indispensable for the packaging of various products (sauces, liquids, meat, fish and vegetables), with applications in various sectors, from catering to delicatessens, catering, supermarkets etc. Also available with provision for inert gas injection upon request, it is also able to pack and protect particularly delicate and fragile products. The attention to detail and high-quality materials used ensure a perfect and lasting vacuum. Each machine is equipped with a oil immersed pump, endowed with a device that allows oil drainage and heating to use after periods of inactivity or cold weather. The cover is equipped with thick Plexiglass which provides greater resistance to stress caused by frequent use. The machine allows for vacuum packaging outside the chamber in embossed bags for particularly long products.





Machine professionnelle entièrement réalisée en inox, s'adaptant à différents secteurs d'utilisation. Dotée de caractéristiques technologiques innovantes, elle est indispensable pour le conditionnement de divers produits (sauces, liquides, viandes, poissons et légumes), dans les secteurs les plus variés comme la restauration, la gastronomie, les services de traiteur, la grande distribution, etc. Équipée d'un système de prédisposition à injection de gaz inerte (sur demande), elle est également capable de conditionner et de protéger des produits particulièrement délicats et fragiles. Le souci des détails et la grande qualité des matériaux assurent un vide parfait et durable. Chaque machine est équipée d'une pompe à bain d'huile, munie d'un dispositif qui permet le drainage et le réchauffage de l'huile à utiliser après des périodes d'inactivité ou de froid intense. Le couvercle est composé d'un plexiglas épais garantissant une meilleure résistance aux tensions provoquées par une utilisation fréquente. Pour le conditionnement des produits les plus longs, la machine peut faire le vide à l'extérieur de la cloche grâce à des sacs gaufrés.



Dieses professionelle Gerät ist vollständig aus Edelstahl hergestellt und passt sich den unterschiedlichsten Anwendungsanforderungen an. Dank seiner innovativen technologischen Ausstattung ist es ein unerlässliches Instrument für die Verpackung der unterschiedlichsten Produkte (Saucen, Flüssigkeiten, Fleisch, Fisch und Gemüse) und kommt in einem breiten Spektrum von Sektoren zur Anwendung: in der Gastronomie, in Catering-Betrieben, Supermärkten etc. Darüber hinaus ist der Vakuumierer dafür vorgerüstet, mit einem (optionalen) Inertgas-Injektionssystem ausgestattet zu werden, das die Verpackung und den Schutz auch von besonders empfindlichen und zerbrechlichen Produkten erlaubt. Die Sorgfalt in der Auswahl und die hohe Qualität der Materialien gewährleisten ein perfektes und dauerhaftes Vakuum. Jede Maschine ist mit einer Ölbadpumpe ausgerüstet, die mit einer Vorrichtung ausgestattet ist, die das Ablassen und Erhitzen des Öls nach längerer Nichtbenutzung oder starker Kälte ermöglicht. Der mit einem dicken Plexiglas versehene Deckel gewährleistet eine höhere Beständigkeit gegen Spannungen, die durch die häufige Nutzung entstehen. Die Maschine ermöglicht bei besonders langen Produkten das Vakuumieren mit geriffelten Beuteln außerhalb der Kammer.



ES  Equipo profesional totalmente inoxidable, sumamente versátil para varios sectores de uso. Dotado de características tecnológicas innovadoras, resulta indispensable para el envasado de diversos productos (salsas, líquidos, carne, pescado y verduras) y puede emplearse en los más variados sectores, desde los restaurantes y la gastronomía hasta el catering y los supermercados, etc. Cuenta, además, con un sistema de predisposición para la inyección de gas inerte (a petición), capaz de envasar y proteger incluso los productos más delicados y frágiles. La precisión en los detalles y la alta calidad de los materiales aseguran un vacío perfecto y duradero en el tiempo. Cada máquina está equipada con una bomba con baño de aceite, provista de un dispositivo que permite el drenaje y el calentamiento del aceite que se va a utilizar tras períodos de inactividad o frío intenso. La tapa, que tiene un grueso plexiglás, garantiza una mayor resistencia a las tensiones provocadas por el uso frecuente. La máquina permite el vacío exterior de la campana con fundas en relieve para productos de longitud considerable.

RU  Профессиональные машины полностью изготовлены из нержавеющей стали и могут использоваться в различных сферах. Они оснащены новейшими технологиями, незаменимы для упаковки различных продуктов (соусов, жидкостей, мяса, рыбы и овощей) и могут использоваться в самых различных сферах, от ресторанов до гастрономических магазинов, предприятий общепита, супермаркетов и т. д. Кроме того, машины могут комплектоваться системой для инъекции инертного газа (по запросу), что позволяет упаковывать и защищать даже особо мягкие и хрупкие продукты. Внимательное отношение к деталям и высокое качество материалов гарантируют глубокий и продолжительный вакуум. Каждая машина оборудована насосом с масляной ванной, а также устройством для дренажа и подогрева масла, которое будет полезно после длительного простоя оборудования или в период сильных холодов. Крышка из толстого плексигласа обеспечивает повышенную устойчивость к нагрузкам, возникающим при частом пользовании оборудованием. Машина позволяет выполнять вакуумирование длинных продуктов с помощью гофрированных пакетов за пределами камеры.

Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	VACUUM / 300C	VACUUM / 400C	VACUUM / 500C
Dimensione - Dimensions Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	410 x 460 x 430 mm	510 x 560 x 460 mm	610 x 630 x 500 mm
Dimensioni camera - Chamber dimensions Dimensions chambre - Камермаße Dimensiones cámara - Размеры камеры	310 x 350 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	520 x 520 x 200 mm
Voltaggio - Voltage - Voltage Spannung - Voltaje - Напряжение	230 / 50-60 Hz 230 В/50-60 Гц	230 V / 50-60 Hz 230 В/50-60 Гц	230 V / 50-60 Hz 230 В/50-60 Гц
Pompa del vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide Vakuumpumpe - Bomba de vacío - Вакуумный насос	8-9,6 m ³ /h - oil Öl - aceite - масло	20-24 m ³ /h - oil Öl - aceite - масло	20-24 m ³ /h - oil Öl - aceite - масло
Numero programmi - Number of programs Nombre de programmes - Programmanzahl Número programas - Количество программ	9	9	9
Barra saldante - Sealing bar - Barre de soudure Schweißbalken - Barra de sellado - Запайвающая пластина	300 mm	400 mm	500 mm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	38 kg	50 kg	70 kg

Coperchio in plexiglass
 Plexiglass cover
 Couvercle en plexiglas
 Deckel aus Plexiglas
 Tapa de plexiglás
 Крышка из плексигласа



Pompa a bagno d'olio
 Oil-bath pump
 Pompe à bain d'huile
 Ölbadpumpe
 Bomba con baño de aceite
 Масляный насос