

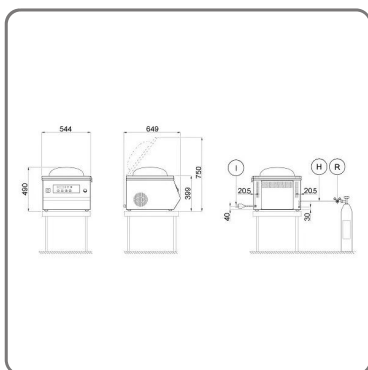
**GLOCKEN-ABSACKMASCHINE FÜR DIE VAKUUMIERUNG FÜR
DIE THEKE Stange 45 cm MINIPACK-TORRE MVS-X -
55x65x(H)49 cm.
- 1100 W**

AUFTISCH-GLOCKENVAKUUMIERMASCHINE MINIPACK TORRE GEFORMTER BEHÄLTER ÖLPUMPENSCHIENE
BUSH 20 mc/h



vedi prodotto online

CODICE: MV45IA37
MARCA: MINIPACK-TORRE



SOLUZIONI FOODSERVICE

EIGENSCHAFTEN:

- GESAMTABMESSUNGEN (mit geschlossenem Deckel) 544x649x(H)490
- NUTZABMESSUNGEN DER KAMMER 466x405,5x(H)226 mm.
- ÖLPUMPE BUSCH 20 MC / H
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304
- Vakuumzyklus mit Stopp
- Vakuumschneidvorrichtung mit Stopp
- Schneidevorrichtung für Abfallbeutel
- Schnellverschlussleiste aus Aluminium
- Transparenter Deckel aus lebensmittelechtem Kunststoff
- Volumensensor zur Vakuumerfassung
- PE-HD-Füllbretter
- 10 anpassbare Programme und Autokalibrierung
- Überlastsicherung des Siegelbalkens
- Ölwarn- und Service-Kontrollleuchte

Die Linie MVS X ist technologisch und funktionell auf höchstem Niveau und bietet gleichzeitig ein Höchstmaß an Benutzerfreundlichkeit.

Die Zusammenarbeit mit führenden Köchen in der Entwicklungs- und Designphase hat es ermöglicht, die Funktionen dieser Vakuumiermaschinen der neuesten Generation zu erweitern und dabei die spezifischen Bedürfnisse professioneller Anwender zu berücksichtigen.

Die taktile Steuerungstastatur (Membranschalter) ist selbstklebend und auf die Vorderseite des Gehäuses geklebt, um das Eindringen von Flüssigkeiten in die Platine zu verhindern. Über das Bedienfeld können bis zu 10 individuelle Programme eingestellt werden, was diese Glocken-Absackmaschinen zur Vakuumierung sehr vielseitig macht.

Das Display weist auf einen erforderlichen Ölwechsel hin. Der elektronische Sensor wertet die Daten direkt von der Platine aus und zeigt das erreichte Vakuumniveau in der Kammer an. Schließlich ist es auch möglich, das Gerät zu kalibrieren, um etwaige Schwankungen des atmosphärischen Drucks in verschiedenen Höhenlagen auszugleichen.

Es wird empfohlen, das Pumpenöl jährlich auszuwechseln (bei intensivem Gebrauch oder bei heißen Produkten häufiger)