

MVS52DV X



MVS52DV X: la macchina sottovuoto professionale a campana doppia, affidabile e facile da utilizzare

Rispetto alle **confezionatrici a campana** di pari livello è il 30% più produttiva e veloce. Dispone di 4 barre saldanti da 53 cm e arriva a fare fino a 4 cicli di vuoto al minuto.

Progettata in collaborazione con alcuni importanti chef, la linea di **confezionatrici sottovuoto a campana MVS X** propone una serie di funzionalità all'avanguardia e di contenuti altamente tecnologici appaiati alla massima facilità di utilizzo. Grazie alla collaborazione con i professionisti del settore, questa linea di **macchine sottovuoto a campana** è equipaggiata con funzionalità specifiche per le esigenze del confezionamento professionale.

I modelli della serie sono equipaggiati con una tastiera a comandi tattili che è applicata in modo da azzerare il rischio di infiltrazioni di liquidi nella scheda, grazie alla sua applicazione ermetica sul frontale della carrozzeria. Inoltre, tramite pochi tocchi sul pannello di controllo è possibile accedere a fino a 10 programmi personalizzati.

Un apposito messaggio sul display avvisa ogni volta che è necessario procedere al cambio olio. In aggiunta, un sensore elettronico interno è in grado di leggere il vuoto realizzato nella camera. E' anche possibile, in caso di necessità, calibrare queste **confezionatrici sottovuoto a campana** in base al livello di pressione atmosferica presente alle diverse altitudini.

Dati tecnici

Alimentazione elettrica	208V 60Hz 3Ph
Potenza massima installata	3,6 kW (208V)
Massimo assorbimento elettrico	13 (208V)
Altezza piano di lavoro	893 mm
Pompa vuoto	40 m ³
Dimensioni barre saldanti	530 mm (nr. 4)
Dimensioni utili camera (vasca + coperchio)	399x519 h.200 mm
Dimensioni macchina (coperchio aperto)	1278x784 h.1344 mm
Dimensioni macchina (coperchio chiuso)	1278x784 h.985 mm
Peso macchina (netto/lordo)	268/300 kg

Layout e schede tecniche

