

MX 3



MX 3 esalta all'ennesima potenza la tecnologia del sottovuoto.

Ti basta scegliere dallo schermo touch la preparazione che desideri e **MX 3** la realizzerà per te in busta, vasetto o recipiente in pochi minuti.

Vuoi marinare la carne per uno spezzatino succulento? Ti bastano pochi minuti di un ciclo di sottovuoto appositamente studiato da un team di chef.

Hai ospiti e desideri offrire loro un profumato limoncello? Non dovrai pensarci con settimane d'anticipo. In pochi istanti avrai un infuso di limone dalla perfetta gradazione alcolica.

Sei un barman? Vuoi stupire con cocktail ricercati? Prepara le basi con un tocco dello schermo touch e servile al bancone sotto gli occhi dei tuoi clienti.

Tutto questo grazie a **MX 3**, dove il sottovuoto si somma con la cucina. Prepara le tue buste ed i tuoi vasetti e sfruttali al massimo cuocendoli a basse temperature.

I vantaggi di averlo nella tua cucina

Infusi, marinature e cocktail

MX 3 va molto oltre il sottovuoto in busta, in vasetto e in bottiglia: infusi, marinature, cocktail e ricette in pochi istanti.

WiFi e Bluetooth

Connettività WiFi e Bluetooth: basta un tocco dello schermo touch o del tuo smartphone per programmare il ciclo di sottovuoto perfetto per le tue preparazioni.

Dati tecnici

Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz 1Ph 120V 60Hz 1Ph
Potenza massima installata	0,95 kW (230V) 1 barra saldante / 1,75 kW (230V) 2 barre saldanti 0,95 kW (120V) 1 barra saldante / 1,75 kW (120V) 2 barre saldanti
Massimo assorbimento elettrico	4,1 A (230V) 1 barra saldante / 7,6 A (230V) 2 barre saldanti 7,9 A (120V) 1 barra saldante / 14,6 A (120V) 2 barre saldanti
Pompa vuoto	8 m ³
Dimensioni barre saldanti	318 mm
Dimensioni utili camera (vasca + coperchio)	328x333 h.184 mm (1 barra saldante) / 328x281 h.184 mm (2 barre saldanti)
Dimensioni macchina (coperchio aperto)	435x595 h.705 mm
Dimensioni macchina (coperchio chiuso)	435x595 h.450 mm
Peso macchina (netto/lordo)	47,5/59 kg

Layout e schede tecniche

