

MX 2



MX 2 eleva al máximo nivel la tecnología de vacío.

Solo tienes que elegir en la pantalla táctil la preparación que desees y **MX 2** la realizará por ti en bolsa, tarro o recipiente en pocos minutos.

¿Quieres marinar la carne para un guiso succulento? Solo necesitas unos minutos con un ciclo de vacío especialmente desarrollado por un equipo de chefs.

¿Tienes invitados y quieres ofrecerles un aromático limoncello? No tendrás que pensarlo con semanas de antelación. En pocos instantes tendrás una infusión de limón con la graduación alcohólica perfecta.

¿Eres barman? ¿Quieres sorprender con cócteles sofisticados? Prepara las bases con un toque en la pantalla táctil y sírvelas en la barra ante los ojos de tus clientes.

Todo esto gracias a **MX 2**, donde el vacío se une a la cocina. Prepara tus bolsas y tus tarros y aprovéchalos al máximo cocinándolos a baja temperatura.

Las ventajas de tenerlo en tu cocina

Infusiones, marinados y cócteles

MX 2 va mucho más allá del vacío en bolsa, en tarro y en botella: infusiones, marinados, cócteles y recetas en pocos instantes.

WiFi y Bluetooth

Conectividad WiFi y Bluetooth: basta un toque en la pantalla táctil o en tu smartphone para programar el ciclo de vacío perfecto para tus preparaciones.

Diseño

MX 2 aporta diseño a tu cocina porque es bonito y personalizable con tu color favorito.

Datos técnicos

Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz 1Ph 120V 60Hz 1Ph
Potencia máxima instalada	0,36 kW (230V) 0,4 kW (120V)
Consumo eléctrico máximo	1,56 A (230V) 3,3 A (120V)
Bomba de vacío	4 m ³
Dimensiones de las barras de soldadura	265 mm
Dimensiones útiles de la cámara (cuba + tapa)	271x184 h.179 mm
Dimensiones de la máquina (tapa abierta)	325x425 h.510 mm
Dimensiones de la máquina (tapa cerrada)	325x425 h.240 mm
Peso de la máquina (neto/bruto)	24/27 kg

Diseño y fichas técnicas

