

MVS41 X



MVS41 X: una máquina de vacío de altísima calidad y máxima sencillez

La línea de **máquinas de vacío de campana MVS X** está dotada de una serie de contenidos tecnológicos y funciones de alta calidad, manteniendo al mismo tiempo la máxima sencillez de uso. Creadas mediante la colaboración con chefs y profesionales del sector alimentario, estas **envasadoras al vacío** disponen de funciones innovadoras adaptadas a las necesidades del uso profesional, para responder a todas las exigencias del sector.

El teclado con mandos táctiles (membran switch) está aplicado herméticamente en la parte frontal de la máquina, de modo que impide la infiltración de líquidos en la placa. A través del panel de mandos es posible acceder a 10 programas diferentes, personalizados según las principales necesidades del sector.

Muchas otras funciones convierten estas **máquinas de vacío de campana** en auténticas joyas: desde los mensajes que avisan de la necesidad de cambiar el aceite, hasta la presencia de un sensor eléctrico que lee el vacío obtenido en la cámara —interpretando los datos directamente desde la placa—, hasta

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Acero inoxidable (AISI 304)
- Ciclo de vacío con parada
- Dispositivo de corte del sobrante de la bolsa
- Barra de soldadura de aluminio de acoplamiento rápido
- Tapa transparente de material plástico apto para uso alimentario
- Sensor volumétrico para detección del vacío
- Placas de relleno de PE-HD
- 10 programas personalizables
- Autocalibración

- Seguridad contra sobrecarga de la barra de soldadura
- Indicador de aceite y asistencia
- Certificación CE – ETL – NSF.

Datos técnicos

Alimentación eléctrica	120V 60Hz 1Ph
Potencia máxima instalada	2,3 kW
Consumo eléctrico máximo	19 A
Bomba de vacío	20 m ³
Dimensiones de las barras de soldadura	626 mm (nr. 1 frontal) / 310 mm (nr. 2 laterales)
Dimensiones útiles de la cámara (cuba + tapa)	637x289,5 h.101 mm
Dimensiones de la máquina (tapa abierta)	826x543 h.704 mm
Dimensiones de la máquina (tapa cerrada)	826x543 h.445 mm
Peso de la máquina (neto/bruto)	100/111 kg

Diseño y fichas técnicas

