 Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura.

**MSD300P** - Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica.


**BAR300P** - Robusta carcassa in ABS e acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale.

**BAR350** - Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale per saldatura manuale oppure tramite due programmi di lavoro pre-impostati

**BAR400 - 500** - Carcassa in acciaio inox - pompa a secco per il modello BAR400, pompa a bagno d'olio per il modello BAR500 - pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e di vuoto - "start" automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo.

Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

**Accessori:** Sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.

 Machine to make longer the storage time and freshness of food products maintaining the organoleptic characteristics intact. By using special vacuum bags or containers, a level of vacuum is created to prevent bacterial proliferation at low temperatures.

**MSD300P** - Plastic casing - solenoid valve rapid opening of the heat seal bar - dry pump - automatic - digital - provided with a height adjustment sensor.

**BAR300P** - Robust casing in ABS and stainless steel - dry pump - digital control panel

**BAR350** - Stainless steel casing - dry pump - digital control panel for manual sealing or through two pre-set working programs

**BAR400 - 500** - Stainless steel casing - dry pump for BAR400 model, oil pump for BAR500 - digital control panel for programming the sealing and vacuum time - automatic "start" in lowering the upper sealing bar - automatic bar opening at end of cycle

All vacuum machines support vacuum in bags or containers complete with specific lids for use.

**Accessories:** Embossed bags in various sizes - embossed rolls to create vacuum bags of the desired length.

 Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, en gardant intactes les propriétés organoleptiques.

Grâce à l'usage de spéciales sacs ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température.

**MSD300P** - Corps en plastic - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec - automatiques - numériques - munis de capteur de réglage altimétrique.

**BAR300P** - Meuble robuste en ABS et acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital

**BAR350** - meuble acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital pour soudure manuelle, ou bien à travers deux programmes de travail pré-réglés

**BAR400-500** -meuble acier inox - pompe à sec pour le modèle BAR400, pompe à huile pour le modèle BAR500- panneau des commandes digitale pour régler temps de soudure et du vide - « start » automatique en baissant la barre supérieure - ouverture automatique de la barre à fin du cycle.

Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques pour l'usage.

**Accessoires :** sachets goffrés en différentes dimensions - rouleaux goffrés pour obtenir sachets selon la longueur souhaitée.



MSD300P



BAR300P



BAR300



BAR400



BAR500



# MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE BAR



VACUUM PACK MACHINES BAR  
MACHINES SOUS VIDE BARRE DE SOUDURE BAR  
VAKUUMIERGERÄTE OHNE KAMMER BAR  
ENVASADORAS AL VACIO CON BARRA SOLDANTE BAR  
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРНОЙ ПЛАНКОЙ BAR

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MSD300P	BAR300P	BAR350	BAR400	BAR500
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,49 kW	0,45 kW		0,55 kW	0,75 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50Hz			230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SOLDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	320 mm	300 mm	350 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACIO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	0,9 m <sup>3</sup> /h	1,2 m <sup>3</sup> /h		2,4 m <sup>3</sup> /h	4,0 m <sup>3</sup> /h
VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА		80 %	85 %			98 %
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x310x140h (mm)	320x260x140h (mm)	370x280x170h (mm)	420x280x180h (mm)	520x380x210h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	4,5 Kg	6 Kg	8 Kg	13 Kg	23 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	5,5 Kg	7 Kg	9 Kg	14 Kg	24 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		420x350x190h (mm)	420x290x210h (mm)	510x330x245h (mm)	550x365x250h (mm)	610x420x300h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,028 m <sup>3</sup>	0,025 m <sup>3</sup>	0,040 m <sup>3</sup>	0,050 m <sup>3</sup>	0,076 m <sup>3</sup>

Diese Maschinen wurden entwickelt, um die Lagerzeit der Lebensmittel und die Bewahrung seiner organoleptischen Eigenschaften zu verlängern. Durch die Verwendung von speziellen Beuteln oder Behältern erzeugt man einen bestimmten Vakuumpegel, die die Vermehrung von Bakterien bei niedriger Temperatur verhindert.

**MSD300P** - Rahmen aus Plastik - Elektroventil zur schnellen Öffnung der Schweißleiste - Trockenpumpe - automatisch - digital - ausgestattet mit Höhenstellsensor.

**BAR300P** - Starke Karkasse in ABS und Edelstahl - Trockenpumpe - Digitales Bedienfeld.

**BAR350** - Edelmöbel - Trockenpumpe - Digitales Bedienfeld für manuelles Schweißen oder mit Hilfe von zwei voreingestellten Arbeitsprogrammen.

**BAR400 - 500** - Edelmöbel - Trockenpumpe für das BAR400 Modell, Ölgeschmierte Pumpe für BAR500 Modell - Digitales Bedienfeld zur Vakuum- und Schweißzeitprogrammierung und - Automatische Anbahnung als der oberen Schweißbalken abgesenkt wird - automatische Wiedereröffnung am Ende des Zyklus

Alle Vakuummaschinen unterstützen Vakuum im Beutel oder Behältern mit spezifischen Abdeckungen.

**Zubehör:** geriffelte Vakuumbeutel in verschiedenen Größen - geriffelte Rollen um Taschen der gewünschten Länge zu benutzen.

Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias a baja temperatura.

**MSD300P** - Carcasa de plástico - electroválvula apertura rápida de la barra - bomba a seco - automáticos - digitales - provistos de sensor de regulación altimétrica.

**BAR300P** - Cuerpo fuerte en ABS y acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital.

**BAR350** - Cuerpo de acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital para la soldadura manual o por medio de dos programas de trabajo preestablecidos.

**BAR400 - 500** - Cuerpo de acero inoxidable - bomba en seco para el modelo BAR400; bomba con aceite para el modelo BAR500 - panel de control digital para programar el tiempo de soldadura y de vacío - start automático al bajar la barra superior - apertura automática de la barra al final del ciclo.

Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

**Accesorios:** bolsas gofradas en varios tamaños - rollos gofrados

Упаковочные машины, предназначенные для продления срока хранения продуктов питания с сохранением в неизменном виде их органолептических характеристик. Используя специальные пакеты или контейнеры, достигается такой уровень вакуума, который препятствует размножению бактерий при низкой температуре.

**MSD300P** - Каркас из пластмассы - электроклапан для быстрого открывания планки - вакуумный насос с сухим уплотнением - автоматическими - цифровыми - оснащены датчиками регулировки Высоты.

**BAR300P** - Прочный корпус из нержавеющей стали и пластика ABS - вакуумный насос сухого типа - цифровая панель управления

**BAR350** - Корпус из нержавеющей стали - вакуумный насос сухого типа - цифровая панель управления для ручной сварки или с помощью двух предварительно заданных программ

**BAR400 - 500** - Корпус из нержавеющей стали - вакуумный насос сухого типа для модели BAR400, вакуумный насос с масляной ванной BAR500 - цифровая панель управления для программирования времени сварки и вакуума - автоматический «пуск» при опускании верхней планки - автоматическое открытие планки по окончании цикла

Все вакуумные упаковочные машины поддерживают вакуум в пакетах или ёмкостях с крышками, специально предназначенными для их использования.

**Комплектующие:** Гофрированные пакеты различных форматов - рулоны из гофрированной пленки для получения пакетов нужной длины.