

Machine à emballer sous vide

JUMBO

Véritables machines à faire le vide, les machines Magic Vac sont équipées d'une pompe à piston en nylon et en carbone issue de la technologie électromédicale, et bénéficient d'un très haut niveau de technologie et de fiabilité. Elles peuvent réaliser un taux de vide de 97%, allant jusqu'à - 0.85 bar.

La mise sous vide permet de conserver les aliments 3 à 5 fois plus longtemps qu'avec les techniques de conservation habituelles, limitant ainsi le gâchis alimentaire.

Spécificités et Avantages de la machine Jumbo :

- Extraction d'air puissante
- Equipée d'une **double pompe avec pistons autolubrifiés**
- Performances professionnelles, extraction d'air puissante
- Robuste, carrosserie en acier inoxydable AISI 304
- Barre de soudure extra large : 40 cm
- Débit moyen de la pompe litre/minute 31,5L
- Niveau de décompression 0,85 bar
- Facile d'utilisation grâce au système de fermeture breveté « lock-unlock »
- Clavier à touches multifonctions
- Indicateur analogique de vide
- Interrupteur et prise pour câble d'alimentation
- Bac de condensation amovible
- Filtre de la pompe à vide pour aliments en poudre (farine, œufs, sucre)
- Barre de soudure avec système de refroidissement pour usage intensif
- Une prise extérieure permet une mise sous vide des accessoires avec un tuyau
- L'aspiration se faisant à l'extérieur de la machine, il n'y a pas de limitation de longueur d'emballage
- Adapté à un usage professionnel
- Il est possible de surgeler, conserver ou cuire avec le même rouleau.



Réf : V702PK1

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	380 W
Valeur de mise au vide	- 0,85 bar
Dimensions (cm)	54 x 31,5 x 17
Poids	12 kg
Garantie	1 an
Pays de Fabrication	Italie

