

MAGIC VAC JUMBO-30 PREMIUM MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL

Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.



- Estructura de acero inoxidable.
- Rendimiento profesional gracias a la potente **bomba doble**.
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- Parte superior desmontable para facilitar la limpieza.
- Facilidad de uso con cierres de autobloqueo con ventana.
- Ajuste de sellado triple: alimentos secos, alimentos húmedos y alimentos muy húmedos.
- Ciclo completamente automático.
- Ciclo específico para la fabricación de bolsas a partir del rollo.
- Ciclo específico para la creación del vacío en los contenedores.
- Ciclo específico para **marinado rápido** (12 minutos en el contenedor especial ACO1073 que se comprará por separado).
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- Medidor de vacío digital.
- Barra de sellado profesional con sellado extra grande (3mm) con la función **"ActiSeal3D"** (ajuste automático de sellado).
- **Barra de sellado: 30 cm con alta disipación térmica.**
- Cumple con la directiva ErP el consumo de energía.
- Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas y 5 bolsas precortadas de 30x40 cm.
- Potencia: 130 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 28.
- Valor de la bomba vacía: -0.83 bar.

Nota: No se puede utilizar con los recipientes de vacío de acero inoxidable de formato Gastronorm 1/1.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 8018294013950

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 24,50 X 12,50 X 41,50 cm

Peso neto producto: 5,000 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 31,80 X 17,80 X 48,40 cm

Peso bruto embalaje unitario: 6,600 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 31,80 X 17,80 X 48,40 cm

Peso bruto embalaje: 6,600 Kg