

## **Introduzione alle Macchine Sottovuoto: La Soluzione Perfetta per il Confezionamento Professionale**

Le macchine sottovuoto rappresentano una tecnologia essenziale per il confezionamento alimentare, offrendo soluzioni avanzate per preservare la freschezza e la qualità dei prodotti. Tra le diverse opzioni disponibili, le confezionatrici sottovuoto a campana da banco si distinguono per la loro versatilità e efficienza, ideali per piccole e medie aziende del settore alimentare.

### **Macchine Sottovuoto: Innovazione e Affidabilità**

Le nostre macchine sottovuoto sono progettate per soddisfare le esigenze più diverse. Dotate di 9 programmi di confezionamento e di un ciclo di immissione gas, queste macchine offrono una flessibilità senza pari. I sensori digitali per il vuoto consentono di selezionare con precisione la quantità di vuoto desiderata nella camera, garantendo la massima efficienza anche per prodotti liquidi. La precisione di questi sensori assicura che ogni ciclo di confezionamento venga eseguito con la massima qualità, preservando le caratteristiche organolettiche e la sicurezza alimentare dei prodotti.

### **Confezionatrici Sottovuoto a Campana da Banco**

Le confezionatrici sottovuoto a campana da banco sono strumenti indispensabili per chi cerca soluzioni di confezionamento professionali. Grazie al Kit Gas, è possibile confezionare i prodotti in atmosfera modificata (ATM) direttamente con la stessa macchina. Questo permette di estendere la shelf life dei prodotti, mantenendoli freschi e di alta qualità più a lungo. La possibilità di passare facilmente dal confezionamento sottovuoto a quello in atmosfera modificata rende queste macchine estremamente versatili e adatte a una vasta gamma di applicazioni.

### **Modelli Disponibili**

**MVS31 X:** Con una barra saldante di 310 mm, questa macchina è ideale per confezionare prodotti in buste di dimensioni massime di 30x35 cm. La pompa vuoto da 8 mc garantisce cicli di vuoto e rientro in circa 38 secondi. Le dimensioni compatte e la rapidità dei cicli rendono questo modello perfetto per piccole attività che necessitano di una soluzione efficiente e affidabile.

**MVS45 X:** Questa confezionatrice offre una barra saldante di 450 mm e una pompa vuoto Bush da 20 mc. Può gestire buste fino a 40x50 cm, rendendola perfetta per il settore della ristorazione e per il confezionamento di prodotti voluminosi. La robustezza della pompa e la qualità dei materiali utilizzati assicurano prestazioni eccellenti e una lunga durata nel tempo.



**MVS41 X:** Dotata di una barra saldante di 626 mm e due barre laterali di 310 mm, questa macchina è ottimizzata per il confezionamento di prodotti lunghi e sottili, come il pesce. Le dimensioni della camera e la configurazione delle barre saldanti permettono di confezionare simultaneamente più buste, aumentando l'efficienza del processo produttivo.

### **Vantaggi del Confezionamento in Atmosfera Modificata**

L'utilizzo delle macchine per ATM consente di confezionare sottovuoto i prodotti con l'aggiunta di gas alimentare. Questo processo aiuta a mantenere la freschezza dei prodotti, prevenendo la crescita di batteri e prolungando la durata di conservazione. Le nostre macchine sottovuoto a campana da banco offrono la possibilità di eseguire test di shelf life, assicurando che i prodotti confezionati mantengano le loro caratteristiche organolettiche e la qualità nel tempo. La tecnologia ATM è particolarmente utile per prodotti delicati come carne, pesce e prodotti da forno, che beneficiano di una protezione aggiuntiva contro l'ossidazione e la perdita di umidità.

### **Applicazioni delle Macchine Sottovuoto**

Le macchine sottovuoto sono utilizzate in diversi settori, grazie alla loro capacità di prolungare la shelf life dei prodotti e migliorare la loro presentazione. Nel settore alimentare, sono ideali per il confezionamento di carni fresche, pesce, formaggi, prodotti da forno e verdure. Le confezionatrici sottovuoto sono inoltre utilizzate nel settore della ristorazione per preparare porzioni individuali di alimenti pronti per la cottura o il servizio.

Nel settore industriale, le macchine sottovuoto sono impiegate per il confezionamento di componenti elettronici, strumenti di precisione e materiali sensibili all'umidità. La capacità di creare un ambiente privo di aria all'interno della confezione protegge i prodotti da danni causati dall'ossidazione e dall'umidità, garantendo la loro integrità durante il trasporto e lo stoccaggio.

### **Contattaci per Maggiori Informazioni**

Siamo a disposizione per test alimentari sia sottovuoto che in atmosfera modificata nel nostro showroom, dove potrai vedere in azione le nostre macchine sottovuoto e verificare la loro efficacia. Disponiamo anche di un miscelatore gas alimentare e di un laboratorio di appoggio per eseguire test di shelf life sui prodotti confezionati. Offriamo consulenze personalizzate per aiutarti a scegliere la macchina più adatta alle tue esigenze e a ottimizzare i tuoi processi di confezionamento.

Per ulteriori informazioni o per prenotare una dimostrazione, contattaci via email a [federico@multipack.it](mailto:federico@multipack.it) o telefonicamente al +39 339 4253206. Visita il nostro sito web [www.multipack.it](http://www.multipack.it) per scoprire tutte le nostre soluzioni di confezionamento e per compilare il nostro form di contatto. Siamo situati in Via Belvedere 3, 17012, Albissola Marina (SV) e siamo pronti ad accoglierti per mostrarti le nostre innovazioni nel confezionamento sottovuoto.

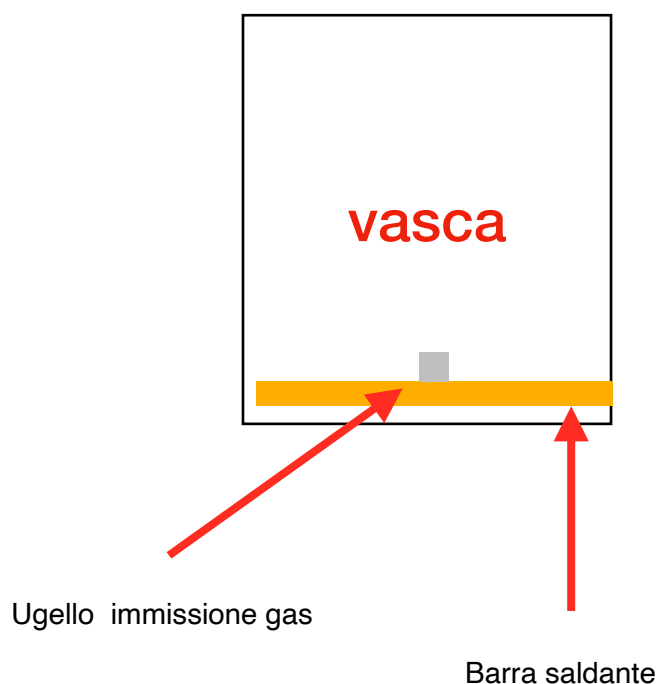
## **Conclusione**

Le macchine sottovuoto e le confezionatrici sottovuoto a campana da banco rappresentano una soluzione indispensabile per chi cerca efficienza, versatilità e qualità nel confezionamento dei prodotti. Con tecnologie avanzate come i sensori digitali per il vuoto e il Kit Gas per il confezionamento in atmosfera modificata, queste macchine offrono una protezione superiore e una maggiore shelf life per i prodotti confezionati.

Investire in una macchina sottovuoto significa migliorare la qualità dei prodotti, ottimizzare i processi produttivi e soddisfare le esigenze dei clienti con soluzioni di confezionamento all'avanguardia. Contattaci oggi stesso per scoprire come le nostre macchine sottovuoto possono aiutarti a raggiungere i tuoi obiettivi di confezionamento e a migliorare la tua efficienza operativa.

## MVS31 X

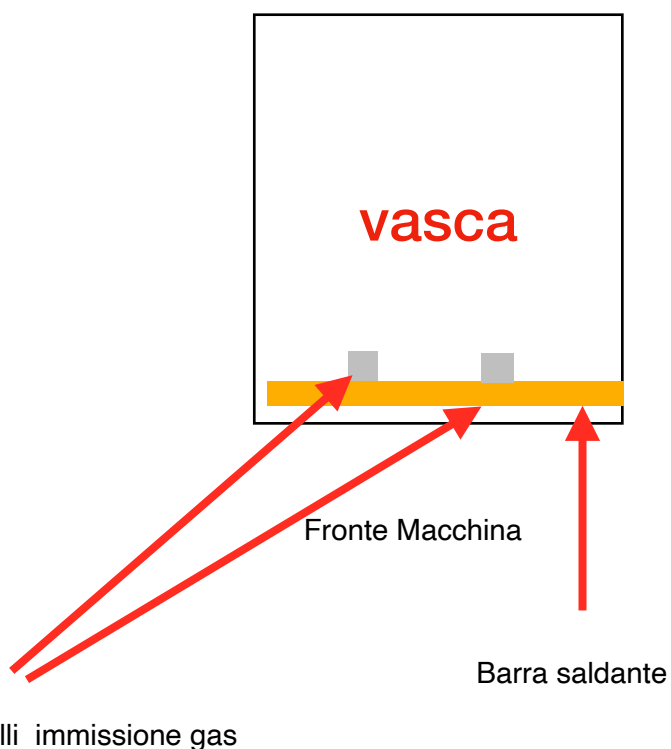
SOTTOVUOTO DA BANCO - BARRA SALDANTE 310 mm



<b>POMPA VUOTO</b>	<b>8 MC</b>
<b>Nr ugelli gas per barra</b>	<b>1</b>
<b>Nr buste per ciclo</b>	<b>1 da 30 x 35 max</b>
<b>CICLO VOTO + RIENTRO</b>	<b>38 SEC CIRCA</b>
<b>DIMENSIONI UTILI CAMERA</b>	<b>325x243,5xh.158 mm</b>
<b>DIMENSIONI MACCHINA COPERCHIO APERTO</b>	<b>390x499xh.669 mm</b>
<b>Alimentazione</b>	<b>220 v</b>

# MVS45 X

**SOTTOVUOTO DA BANCO - BARRA SALDANTE 450 mm**

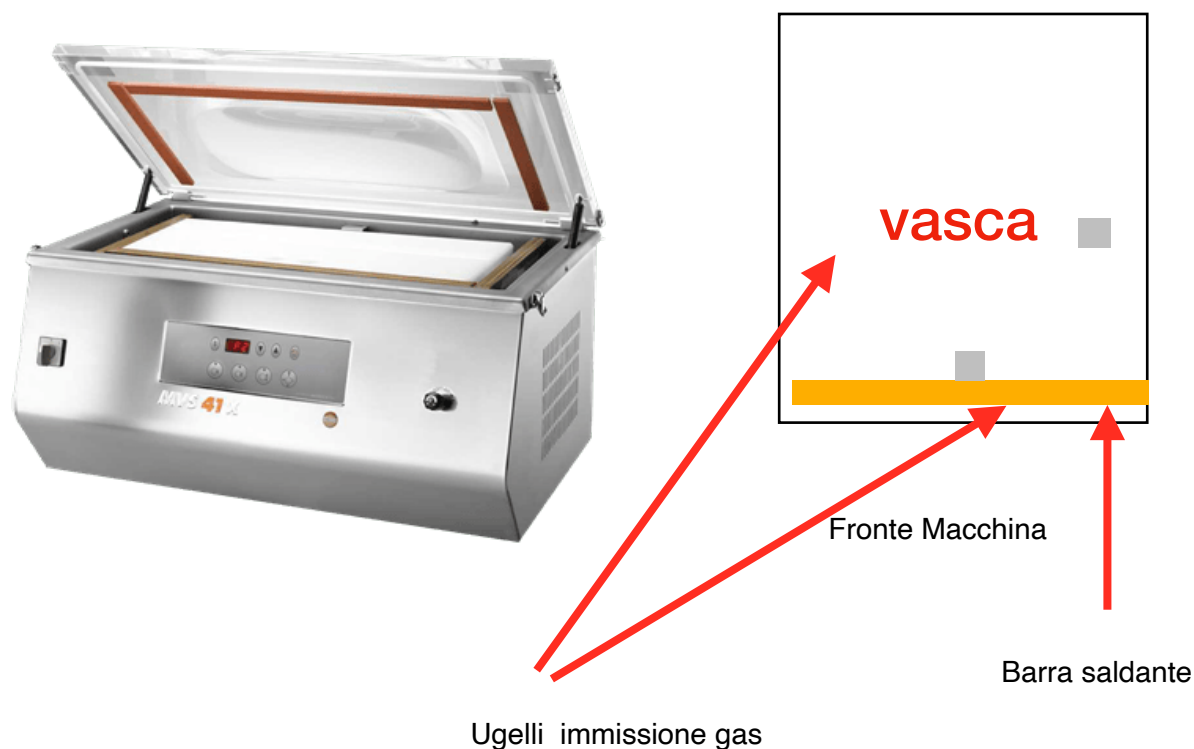


<b>POMPA VUOTO BUSH</b>	20 MC
<b>Nr ugelli gas per barra</b>	2
<b>Nr buste per ciclo</b>	1 da 40 X 50 cm max 2 da 22 x 45 max
<b>CICLO VOTO + RIENTRO</b>	38 SEC CIRCA
<b>DIMENSIONI UTILI CAMERA</b>	466x405,5x h.226
<b>DIMENSIONI MACCHINA COPERCHIO APERTO</b>	544x649x h.750

Disponibile anche con due barre laterali da 450 mm e due ugelli per barra, sia in versione da banco che carrellata

## MVS41 X

SOTTOVUOTO DA BANCO -  
BARRA SALDANTE 626 mm + 2 laterali 310 mm



<b>POMPA VUOTO BUSH</b>	20 MC
<b>Nr ugelli gas per barra</b>	1
<b>CICLO VOTO + RIENTRO</b>	38 SEC CIRCA
<b>DIMENSIONI UTILI CAMERA</b>	637x289,5x101 mm
<b>DIMENSIONI MACCHINA COPERCHIO APERTO</b>	826x543x704 mm

**Ideale per il settore ristorazione,  
disponibile anche in versione doppia barra saldante e carrellata**

**Macchina ideale per il settore ristorazione e confezionamento prodotti bassi come pesce**