

EMPACADORA AL VACÍO MSA 420M

Linea
Evo



DESCRIPCIÓN

Diseñada para conservar y proteger alimentos mediante extracción de aire y sellado hermético de la bolsa. Además de la función clásica de vacío, incorpora como funciones adicionales el marinado al vacío y el sistema de inyección de gas para empaque en atmósfera modificada. Cuenta con control digital, 5 memorias programables, bomba de 20 m³/h y barra de sellado de 42 cm, características que brindan mayor versatilidad para procesos especializados de conservación de alimentos.

GARANTÍA Y CONSUMO

- ✓ Un año de garantía de fábrica.
- ✓ Garantía extendida de 3 años.*
- ✓ Garantía por componentes eléctricos y electrónicos.
- ✓ Certificamos stock inmediato de repuestos y consumibles.
- ✓ Servicio técnico comprobable, especializado y efectivo.

FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS

- ✓ Extracción de aire de la bolsa.
- ✓ Sistema de inyección de gas para atmósfera modificada.
- ✓ Dos inyectores integrados al sistema de atmósfera modificada.
- ✓ Función de marinado al vacío.
- ✓ Reduce la exposición del alimento al oxígeno.
- ✓ Preserva características bajo congelación y cuadas de conservación.
- ✓ Extiende por más tiempo la vida de los alimentos.
- ✓ Permite el empaque de sólidos, líquidos y pastas.
- ✓ Procesa varias bolsas a la vez.
- ✓ Permite empaque de frascos de vidrio esterilizados.
- ✓ 5 memorias programables para diferentes configuraciones de trabajo.
- ✓ Panel de control digital.
- ✓ Bomba de vacío de 20 m³/h, para mayor capacidad de extracción.
- ✓ Barra de sellado extraíble de 42 cm.
- ✓ Cámara profunda con tapa transparente cóncava.
- ✓ Construcción en acero inoxidable.
- ✓ Alimentación eléctrica: 110 voltios monofásica.

SERVICIO TÉCNICO, REPUESTOS



HONESTIDAD



RESPONSABILIDAD



CALIDAD



SERVICIO



CUMPLIMIENTO



CONFIANZA



RESPECTO

* Términos y condiciones de la garantía extendida publicados en la página web: www.msacolombia.com

Calle66#74B-33 Bogotá
www.msacolombia.com
Info: 601 9 14 50 00

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

MSA 420M

Línea
Evo

GARANTÍA

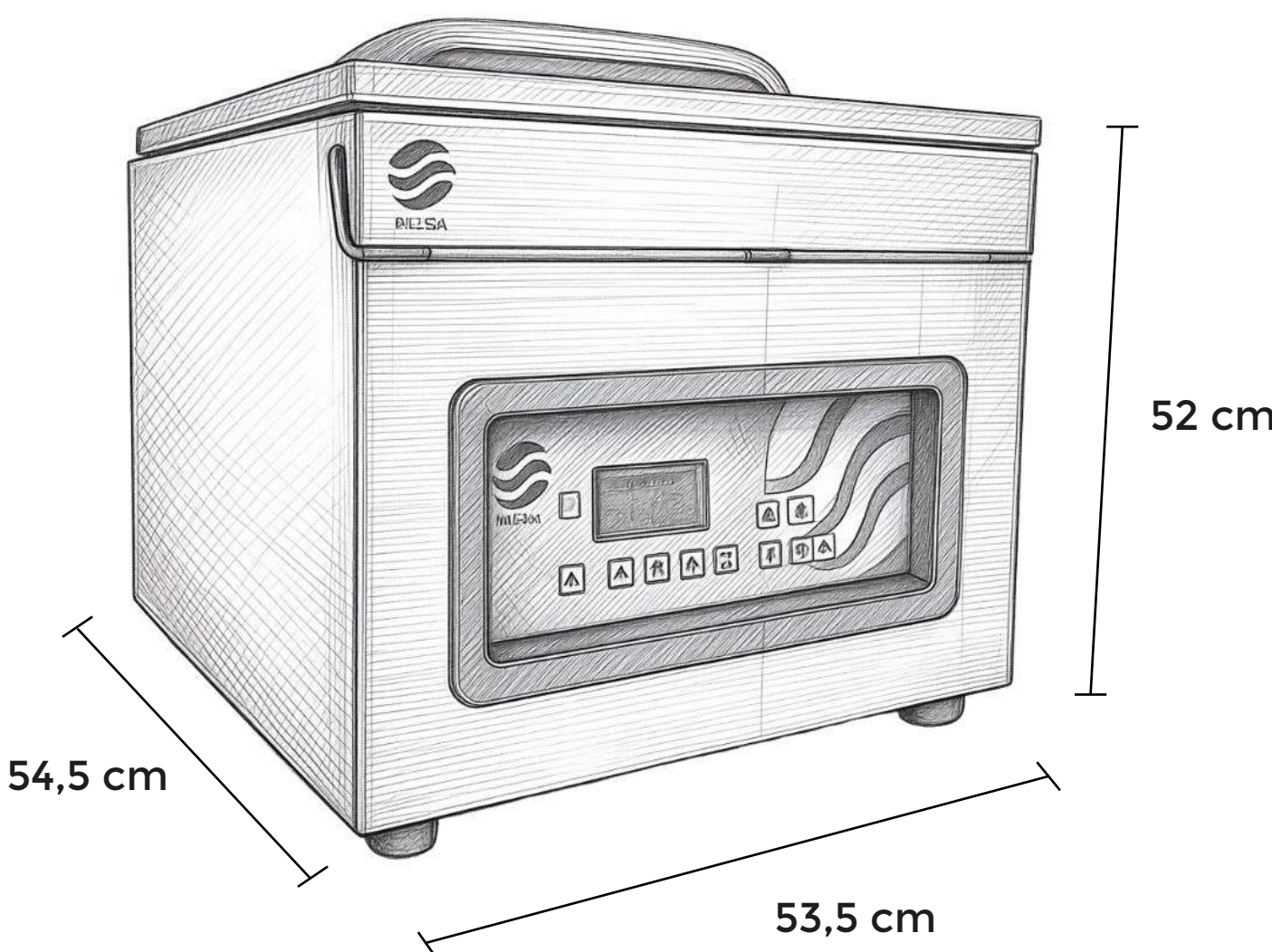
EXTENDIDA
HASTA 3 AÑOS*

GARANTÍA POR COMPONENTES
ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Modelo	MSA420M Línea Evo
Tipo	Mesa
Cámaras de vacío	1
Dimensiones cámara de vacío	47 × 44.5 × 10.5 cm
Altura de la cámara de vacío	18 cm
Barras de sellado	1 extraíble
Tamaño de sellado	42 × 1 cm
Espacio de la cámara	40 cm
Panel de control	
Memorias programables	5
Tiempo de sellado	5 - 45 segundos
Función de marinado en vacío	Si
Función de atmósfera modificada	Inyección de gas
Cantidad de inyectores	
Rango de temperatura	
Racor de conexión	
Capacidad de flujo	20 m³/h
Potencia	900 W ~ 1.2 HP
Voltaje de alimentación	Monofásica: 110 V AC / 60 Hz
Material de fabricación	
Tipo de tapa	
Tipo apertura	
Marca de la bomba	Endimentiono
Aceite de vacío	VG 32 (ISO VG 68)
Método de ahorro de energía	Automática del panel
Peso neto	70 kg
Dimensiones de la máquina	54.5 × 53.5 × 52 cm
Peso bruto	83 Kg
Dimensiones con empaque	63.5 x 61 x 61

TODOS VENDEN MAQUINARIA, NOSOTROS OFRECEMOS
SOLUCIONES QUE PROTEGEN SU INVERSIÓN



*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a
cambio sin previo aviso.



Calle66#74B-33 Bogotá
www.msacolombia.com
Info: 601 9 14 50 00