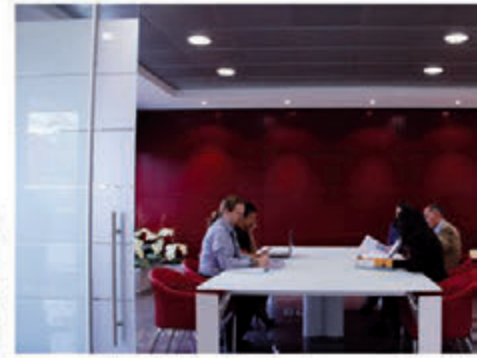


VACUUM PACKING MACHINES
SIMPLY VACUUM
MACCHINE CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO





Siamo produttori di confezionatrici sottovuoto dal 1996 costantemente impegnati al fine di far fronte alle più svariate esigenze di confezionamento dei nostri clienti. L'affidabilità e la solidità, unite alla volontà di cogliere le sfide tecnologiche che il mercato impone, sono da sempre i nostri obiettivi primari.

La nostra mission è infatti quella di soddisfare le esigenze di confezionamento di ogni singolo cliente, professionale o privato.



We are manufacturers of vacuum packaging machines since 1996 and we are constantly committed to meet all types of needs of our customers. Reliability and solidity, along with enthusiasm to pursue technological challenges that the market imposes have always been our primary goals.

Our mission is to meet the packaging needs of every individual, professional or private customer.



Producteurs de machines sous vide depuis 1996, et depuis toujours engagés à faire face aux différentes exigences de conditionnement de nos clients. La fiabilité et la solidité, avec la volonté de cueillir les défis technologiques que le marché impose, représentent depuis toujours notre but primaire. Notre mission est de satisfaire les exigences de tous nos clients, soit professionnels que particuliers.



Somos fabricantes de envasadoras al vacío desde el 1996 y en ese tiempo seguimos mejorando nuestra producción con el fin de satisfacer las necesidades de embalaje más variadas de nuestros clientes. La fiabilidad y la robustez, combinadas con el deseo de tomar los desafíos tecnológicos que impone el mercado, han sido siempre nuestros objetivos principales. Nuestra misión es, de hecho, de cumplir con los requisitos de embalaje de cada cliente, profesional o particular.



Seit 1996 sind wir Hersteller von Vakuumiergeräten und wir versuchen die Verpackungsbedürfnisse unserer Kunden zu erfüllen. Die Zuverlässigkeit und die Solidität zusammen mit der Bereitschaft technologischer Herausforderungen anzunehmen, bleiben immer unsere Schwerpunkte. Unsere Mission ist die Verpackungsbedürfnisse jedes Kunden, professionell oder privat, zu erfüllen.



INDEX

PAG 6 - MERCURIO LINE

ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL ASPIRATION

PAG 10 - MARTE LINE

ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL ASPIRATION

PAG 14 - PLUTONE LINE

CAMPANA DA BANCO - TABLE TOP MACHINES

PAG 20 - VENERE LINE

CAMPANA DA BANCO - TABLE TOP MACHINES

PAG 24 - SATURNO LINE

CAMPANA DA BANCO - TABLE TOP MACHINES

PAG 36 - URANO LINE

CAMPANA CARRELLATE - VACUUM PACKING MACHINE UPON WHEELS

PAG 46 - GIOVE LINE

MACCHINE SOTTOVUOTO PER SETTORE INDUSTRIALE - VACUUM PACKING MACHINES FOR INDUSTRIAL SECTOR

PAG 54 - APOLLO LINE

SOUS VIDE COOKER

PAG 60 - TERRA LINE

TERMOSIGILLATRICI, TESTER, GASTROVAC, SALDATRICI AD IMPULSO - THERMOSEALERS, TESTER, GASTROVAC, THERMOSEALERS

PAG 70 - NETTUNO LINE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA - BLAST CHILLER



MERCURIO LINE

MARTE LINE

ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL ASPIRATION



MERCURIO LINE



Le Confezionatrici sottovuoto semi automatiche appartenenti a questa linea sono state concepite per la distribuzione al dettaglio. La struttura esterna completamente in acciaio inox conferisce alla confezionatrice un'estrema robustezza. (SMART uso domestico - struttura in abs)

I Modelli Euromini ed Eurobig sono dotati di un pannello comandi semiautomatico, realizzato per garantire all'utilizzatore finale un'estrema semplicità di utilizzo.



The semi-automatic vacuum packaging machines belonging to this line are designed for retail distribution. The external stainless steel structure gives the packer an extreme robustness. (SMART home use - abs structure)

The Euromini and Eurobig models are equipped with a semi-automatic control panel, designed to give the user an extreme facility in the use.



Les machines s/s vide semi-automatiques de la gamme « MERCURIO » sont conçues pour la distribution au détail. La structure extérieure entièrement en acier inox assure la totale robustesse de ces appareils (Mod. SMART en ABS, pour toute utilisation ménagère).

Les deux modèles Euromini et Eurobig ont leur panneau des commandes semi-automatique, ce qui assure une grande simplicité d'utilisation.



Las envasadoras al vacío con ciclo semiautomático de esta gama se dirigen a las charcuterías y a los pequeños detallantes. La estructura toda de acero inox le da a la envasadora una gran solidez (SMART - uso familiar - estructura de plástico ABS). Los modelos Euromini y Eurobig llevan un panel de mandos semiautomático, realizado para garantizar al usuario un uso muy sencillo.



Die halbautomatische Vakuummaschinen dieser Linie sind für den Einzelhandel gedacht. Das Möbel ist komplett aus Edelstahl realisiert, der ein ist Synonym für hohe Robustheit ist. Die Modelle Euromini und Eurobig sind mit einem halbautomatischen Bedienfeld ausgestattet, um total benutzerfreundlich zu sein.



M E R C U R I O L I N E



SMART



EUROMINI



EUROBIG

Modello model modèles modelo Modelle	Struttura structure structure estructura Struktur	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Smart	ABS	380x180x 80 H	mm 300	Q= 10/12 LTmin	230 V/50-60 Hz
Euromini	Inox analogic	370x260x130 H	mm 350	Q= 20/24 LTmin	230 V/50-60 Hz
Eurobig	Inox analogic	470x260x130 H	mm 450	Q= 20/24 LTmin	230 V/50-60 Hz



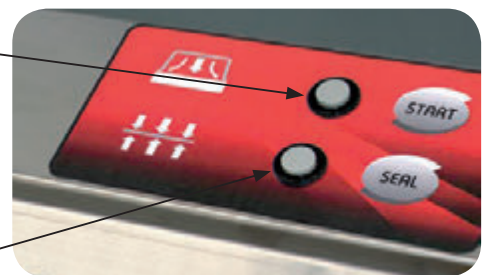
Contenitori sottovuoto
Vacuum containers



Tubo per connessione contenitori
Connection tube for containers

Inizio Vuoto
Vacuum start

Inizio Saldatura
Seal start



MERCURIO LINE



Le Confezionatrici sottovuoto semi automatiche appartenenti a questa linea sono state concepite per la distribuzione al dettaglio. La struttura esterna completamente in acciaio inox conferisce alla confezionatrice un'estrema robustezza. Il pannello comandi è studiato in modo di consentire all'operatore di selezionare sia un ciclo di lavoro automatico o manuale a tre livelli di aspirazione.

Attraverso questi modelli infine è possibile realizzare il vuoto in sacchetti o contenitori



The semi-automatic vacuum packaging machines belonging to this line are designed for retail distribution.

The external stainless steel structure gives the vacuum packer an extreme robustness. The control panel is designed to allow the operator to select either an automatic or a manual operating cycle with three suction levels.

Furthermore with these models it is also possible to vacuum in bags or in external containers.



Les machines s/s vide semi-automatiques de la gamme « MERCURIO » sont conçues pour la distribution au détail. La structure extérieure entièrement en acier inox assure la totale robustesse de ces appareils. Le panneau des commandes permet à l'opérateur de choisir entre la modalité automatique [2 différents niveaux d'aspiration à sélectionner] où celle manuelle pour le cycle de travail. De plus, il est possible avec ces modèles de faire le vide dans les sachets s/s vide où dans les récipients extérieurs.



Las envasadoras al vacío con ciclo semiautomático de esta gama se dirigen a las charcuterías y a los pequeños detallantes. La estructura toda de acero inox le da a la envasadora una gran solidez. El panel de mandos le permite al usuario de elegir si trabajar con ciclo automático o manual, eligiendo tres niveles de aspiración. Con estos modelos se pueden envasar los productos en bolsas o en vasos.



Die halbautomatische Vakuummaschinen dieser Linie sind für den Einzelhandel gedacht. Das Edelmöbel ist Synonym für hohe Robustheit, während der Bedienfeld den Bedienern die Auswahl zwischen automatischen und manuellen Programmen erlaubt. Diese Modelle können sowohl mit Beuteln als auch mit Behältern arbeiten.



M E R C U R I O L I N E



MATIC 35



MATIC 40

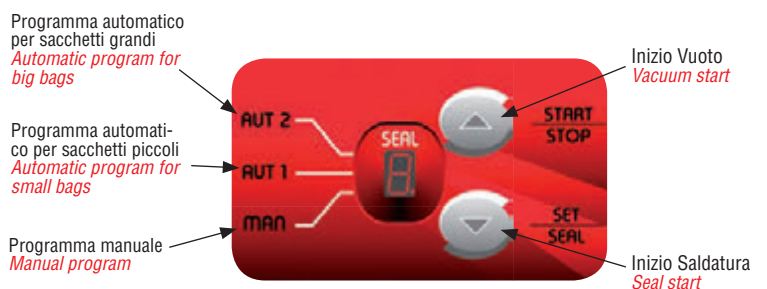


MATIC 50

Modello model modèles modelo Modelle	Struttura structure structure estructura Struktur	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Matic 35	Inox digit	370x280x170 H	mm 350	Q= 20/24 LTmin	230 V/50-60 Hz
Matic 40	Inox digit	420x280x170 H	mm 400	Q= 20/24 LTmin	230 V/50-60 Hz
Matic 50	Inox digit	520x280x170 H	mm 500	Q= 40/48 LTmin	230 V/50-60 Hz



VUOTOMETRO



MARTE LINE



Le professionali, totalmente automatiche, ideali per qualsiasi esigenza del punto vendita; dal salumiere al supermarket... non stop !!!



The professionals, totally automatic, perfect for any requests of the outlet, from the butcher's shop to the supermarket...non stop!!!



The professionals, totally automatic, perfect for any requests of the outlet, from the butcher's shop to the supermarket...non stop!!!



Les professionnelles, complètement automatiques, idéelles pour toute exigence de vente; du charcutier jusqu'aux supermarchés. Pour un travail sans interruption!!



Die komplett automatischen Maschinen sind für jedes Bedürfnis ideal, also von-der Gastronomie zur Supermarkt... Kein Stopp!!

M A R T E L I N E



IDEAL

MAGIC

OIL
MICRO

OIL
COMPAT

Modello model modèles modelo Modelle	Struttura structure structure estructura Struktur	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Ideal	Inox digit aut.	370x280x180 H	mm 350	Q= 40/48 LTmin	230 V/50-60 Hz
Magic	Inox digit aut.	420x310x180 H	mm 400	Q= 40/48 LTmin	230 V/50-60 Hz
Micro	Inox digit aut.	470x380x210 H	mm 450	Q=8/9.6 m³h-OIL	230 V/50-60 Hz
Compat	Inox digit aut.	520x380x210 H	mm 500	Q=8/9.6 m³h-OIL	230 V/50-60 Hz



Accensione / Spegnimento
confezionatrice
*Switch on / switch off of
the vacuum packaging
machine*



1. Settaggio tempo di vuoto
 2. Settaggio tempo di saldatura
 3. Interruzione anticipata del ciclo di vuoto
- 1. Setting of the vacuum time
2. Setting of the sealing time
3. Stop in advance the vacuum cycle*

Funzione di vuoto in
continuo, per aspirazione
in contenitori gastro
*nonstop vacuum function done
with suction in gastro bowls*

Definizione del tempo di vuoto
raggiunto in busta
*vacuum level reached inside
vacuum bag*

Definizione tempo di salda-
tura (espresso in secondi)
sealing time (in seconds)



PLUTONE LINE

VENERE LINE

SATURNO LINE

**CONFEZIONAMENTO A CAMPANA
DESK VACUUM PACKING MACHINE**



PLUTONE LINE



Rappresentano la linea d'ingresso al mondo professionale del confezionamento a campana. Ideali per svariati settori d'applicazione si caratterizzano in particolare per l'ottima qualità costruttiva, le elevate prestazioni e per un posizionamento economico di mercato estremamente vantaggioso.



These 3 models are meant to be the entry into the field of professional vacuum packaging with chamber machines. Suitable for several sectors of employment, these three models are easily recognizable for their top quality structure, their extremely high work capacity and, above all, for their amazing and extremely advantageous price level.



Elles représentent la ligne d'entrée dans le secteur professionnel du conditionnement dans la cloche. Idéales pour les différents secteurs d'usage, elles se caractérisent en particulier pour l'excellente qualité et les performances, ainsi que pour une position de marché très économique et vraiment avantageuse.



Esta es la gama de entrada en el mundo profesional de las envasadoras de campana. Estas máquinas son ideales para muchos sectores y se caracterizan por la óptima calidad constructiva, por el gran rendimiento y gracias al precio ventajoso que le coloca muy bien en el mercado.



Diese Produktgruppe bietet den ersten Schritt in der Welt des professionellen Verpackens mit Kammergeräten. Ideal für eine Vielzahl von Anwendungsbereichen, heben sich diese Geräte insbesondere durch ihre hervorragende Verarbeitungsqualität, das hohe Leistungsniveau und ihre äußerst attraktive wirtschaftliche Marktpositionierung hervor.

P L U T O N E L I N E



ALFA

Modello
model
modèles
modelo
Modelle

Dim. d'ingombro
overall dimension
dim. d'encombremet
dimensiones
Größe

Alfa

320x500x270 h



ESSENTIAL

Dimensioni camera
size of the chamber
dim. de la chambre
dim. de la càmara
Kammergröße

Barra saldante
sealing bar
barre de soudure
barra soldante
Schweißleiste

260x300x120 h

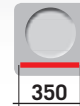
310x350x120 h

360x400x190 h

mm 250

mm 300

mm 350



ERMETIKA

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío
Vakuumpumpe

Tensione
voltage
voltage
tensión
Spannung

Q= 8/9.6 m³h-OIL

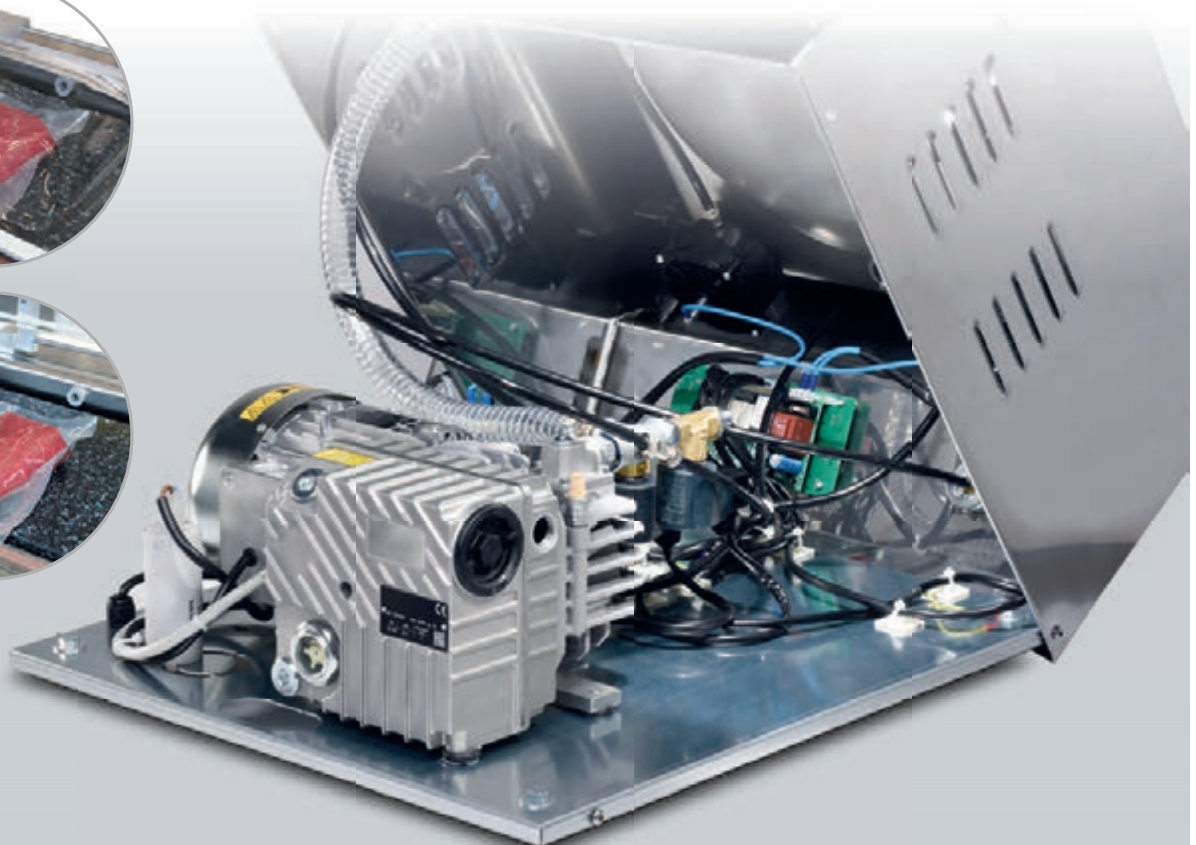
Q= 8/9.6 m³h-OIL

Q= 8/9.6 m³h-OIL

230 V/50-60 Hz

230 V/50-60 Hz

230 V/50-60 Hz



PLUTONE LINE



Rappresentano la linea d'ingresso al mondo professionale del confezionamento a campana. Ideali per svariati settori d'applicazione si caratterizzano in particolare per l'ottima qualità costruttiva, le elevate prestazioni e per un posizionamento economico di mercato estremamente vantaggioso.



These 3 models are meant to be the entry into the field of professional vacuum packaging with chamber machines. Suitable for several sectors of employment, these three models are easily recognizable for their top quality structure, their extremely high work capacity and, above all, for their amazing and extremely advantageous price level.



Elles représentent la ligne d'entrée dans le secteur professionnel du conditionnement dans la cloche. Idées pour les différents secteurs d'usage, elles se caractérisent en particulier pour l'excellente qualité et les performances, ainsi que pour une position de marché très économique et vraiment avantageuse.



Esta es la gama de entrada en el mundo profesional de las envasadoras de campana. Estas máquinas son ideales para muchos sectores y se caracterizan por la óptima calidad constructiva, por el gran rendimiento y gracias al precio ventajoso que le coloca muy bien en el mercado.



Diese Produktgruppe bietet den ersten Schritt in der Welt des professionellen Verpackens mit Kammergeräten. Ideal für eine Vielzahl von Anwendungsbereichen, heben sich diese Geräte insbesondere durch ihre hervorragende Verarbeitungsqualität, das hohe Leistungsniveau und ihre äußerst attraktive wirtschaftliche Marktpositionierung hervor.

P L U T O N E L I N E

APERTURA
CAMPANA MANUALE
MANUAL BELL
OPENING



SPRINT



SUPERIOR

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Sprint	470x550x430 h	410x450x220 h	mm 400	Q= 12/14.4 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz
Superior	560x610x430 h	500x460x200 h	mm 490	Q= 20/24 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz

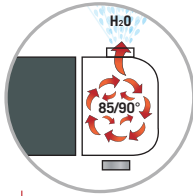


STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

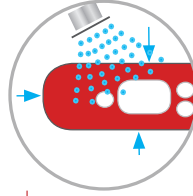
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello digitale
Digital panel



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta
contro umidità
Waterproof control Panel



Carter apribile a 90°
90° openable carter



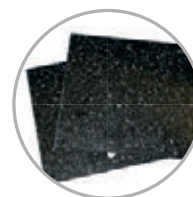
Barre saldanti estraibili
Removable sealing bars



Vasca inox con angoli stondati
senza saldature
Entirely printed stainless steel
vacuum chamber, with internal
round corners



Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system



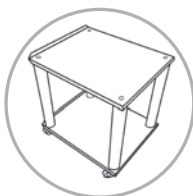
Set tavole di riempimento in
polietilene
Polyethilene filling squares set

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

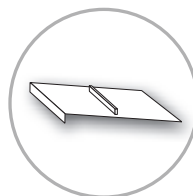
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pompa Busch
Busch Pump



Carrello supporto macchina
Charriot on wheels



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and speciale frequency



Modifica parametri vuoto / saldatura
used to modify vacuum/sealing

Funzione Gas Inerte
Attivata (LED ACCESO)
*Inert gas function on
(LED on)*

1. Settaggio % di vuoto
 2. Settaggio tempo di saldatura
 3. Attivazione funzione saldatura rapida
 4. Attivazione funzione VAC STOP:
interruzione anticipata del ciclo di vuoto
1. *Setting of the vacuum percentage*
 2. *Setting of the sealing time*
 3. *Activation of RAPID SEALING, if you push the button once*
 4. *Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice*



Accensione / Spegnimento
confezionatrice
*switch on / switch off of the
vacuum packaging machine*

Funzione di vuoto in
continuo, per aspirazione
in contenitori gastro
*nonstop vacuum function done
with suction in gastro bowls*

Definizione della percentuale
di vuoto raggiunta in camera
*vacuum level reached in the
chamber*

Funzione di pulizia olio pompa
del vuoto.
Premendo il tasto per tre secon-
di a campana chiusa
*pushing the button for three
seconds (only when the bell is
closed) the cleaning function of
the vacuum pump begins*

Definizione tempo di saldatura
(espresso in secondi)
sealing time (in seconds)

PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL

VENERE LINE



La nuova serie di confezionatrici digitali da banco. Studiate per il settore della ristorazione, dispongono di camere di vuoto totalmente stondate con barre di saldatura estraibili. Massima facilità nella pulizia. Elettronica semplice e immediata, saldatura a 18 livelli per qualsiasi tipo di sacchetto.



The new series of digital table top vacuum packaging machines. Developed for the Horeca sector, they have pressed round chambers with removable sealing bars. They're really easy to be cleaned. Simple electronics and sealing with 18 different levels for every type of bag.



La nouvelle série de sous-videuses digitales pour comptoir, conçue pour le secteur de la restauration collective, est équipée de chambres de vide entièrement obtenues par estampage ainsi que barres de soudure très stables. Son nettoyage est très facilité et immédiat, son électronique se présente simplifiée au maximum et fortement intuitive. Il est aussi possible de choisir parmi 18 différents niveaux de soudure, selon les caractéristiques des sacs utilisés.



La nueva gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital. Ideadas para el sector de la restauración, tienen cámaras de vacío con ángulos redondeados y barras de sellado extraíbles. Estas características hacen a caso que la limpieza interior sea muy sencilla así como sencilla es la electrónica. Tienen 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.



Die neue Serie von digitalen Tischvakuumverpackungsmaschinen. Sie wurden für den Horeca-Sektor entwickelt und haben gepresste Vakuumkammern ohne Ecken und ausziehbare Schweißleisten. Die Reinigung ist absolut praktisch. Die Elektronik ist einfach und es gibt 18 Schweißungsstufen für alle Beutelgröße.



V E N E R E L I N E



SYSTEM 30



SYSTEM 35



SYSTEM 40



SYSTEM 45

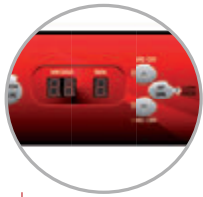
Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
System 30	410x460x420 H	310x350x190 H	mm 300	Q= 8/9.6 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz
System 35	460x500x420 H	360x400x190 H	mm 350	Q= 8/9.6 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz
System 40	510x560x450 H	410x450x220 H	mm 400	Q= 20/24 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz
System 45	560x610x450 H	460x500x220 H	mm 450	Q= 20/24 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz



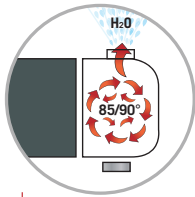
Camera di vuoto stampata con angoli stondati / Printed vacuum chamber with round corners

STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

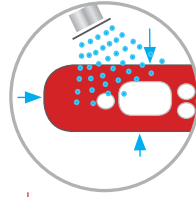
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello digitale
Digital panel



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta
contro umidità
Waterproof control Panel



Carter apribile a 90°
90° openable carter



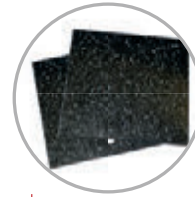
Barre saldanti estraibili
Removable sealing bars



Vasca inox con angoli stondati
senza saldature
Entirely printed stainless steel
vacuum chamber, with internal
round corners



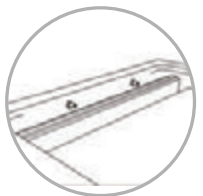
Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system



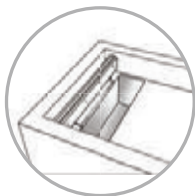
Set tavole di riempimento in
polietilene
Polyethilene filling squares set

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



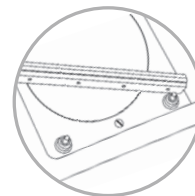
Installazione gas inerte
Arrangement for idle gas



Vasca doppia altezza per
confezionamento liquidi (SYSTEM 40)
Special double height vacuum chamber
to pack liquids (SYSTEM 40)



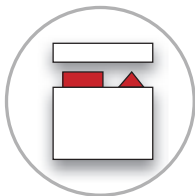
Pompa Busch
Busch Pump



Saldatura con pistoni senza cavi
Sealing with cableless pistons



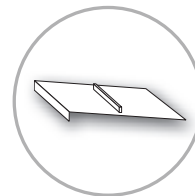
Carrello supporto macchina
Charriot on wheels



Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and speciale frequency



Modifica parametri vuoto / saldatura / tempo immissione gas
 - Attivazione / Disattivazione GAS INERTE
used to modify vacuum/sealing/gas injection time parameters
 - connection/disconnection of inert gas

Funzione Gas Inerte
 Attivata (LED ACCESO)
Inert gas function on (LED on)

1. Settaggio % di vuoto
 2. Settaggio tempo di saldatura
 3. Attivazione funzione saldatura rapida
 4. Attivazione funzione VAC STOP:
 interruzione anticipata del ciclo di vuoto
1. *Setting of the vacuum percentage*
 2. *Setting of the sealing time*
 3. *Activation of RAPID SEALING, if you push the button once*
 4. *Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice*



Accensione / Spegnimento
 confezionatrice
switch on / switch off of the vacuum packaging machine

Funzione di vuoto in continuo, per aspirazione in contenitori gastro
nonstop vacuum function done with suction in gastro bowls

Definizione della percentuale di vuoto raggiunta in camera
vacuum level reached in the chamber

Funzione di pulizia olio pompa del vuoto.
 Premendo il tasto per tre secondi a campana chiusa
pushing the button for three seconds (only when the bell is closed) the cleaning function of the vacuum pump begins

Definizione tempo di saldatura (espresso in secondi)
sealing time (in seconds)

PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

SATURNO LINE



La nuova linea "Saturno" estremamente curata nei particolari, dotata di molteplici funzioni operative si impone al vertice della propria categoria; max applicazione nel settore alberghiero, gastronomia ecc....



The new "Saturno" line, characterized by an extreme accuracy in details and equipped with several working functions, can be placed at the top of its category; full application in the catering field, gastronomy etc.



La nouvelle ligne « Saturno », extraordinairement soignée dans les particuliers et douée de plusieurs fonctions de travail, se place au sommet de sa catégorie; application maximale dans le secteur hôtelier, la gastronomie, etc.



La nueva gama "Saturno" extremadamente cuidada en los particulares, equipada de multiples funciones operativas se impone a la cumbre de la categoria propia. La mayor aplicaciòn en el sector de la hosteleria, en la restauraciòn y en las gastronomias.



Die neue „Saturno“ Linie ist besonders sorgfältig mit den Einzelheiten, sie hat verschieden Funktionen und sie ist das Beste Ihrer Kategorie. Diese Maschinen sind für Hotel und Gastronomie geeignet.



S A T U R N O L I N E

**SALDATURA CON
PISTONI SENZA CAVI
CABLELESS SEALING
WITH PISTONS**

CONFEZIONAMENTO A CAMPANA - DESK VACUUM PACKING MACHINE



POCKET



JUNIOR



MIDY



BASIC

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Pocket Display	360x400x400 H	260x300x160 H	mm 250	Q= 8/9.6 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz
Junior Display	410x460x420 H	310x350x190 H	mm 300	Q= 8/9.6 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz
Midy Display	460x500x420 H	360x400x190 H	mm 350	Q= 8/9.6 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz
Basic Display	510x560x450 H	410x450x220 H	mm 400	Q= 20/24 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz



Saldatura con pistoni senza cavi / Cableless sealing with pistons

SATURNO LINE



La nuova linea "Saturno" estremamente curata nei particolari, dotata di molteplici funzioni operative si impone al vertice della propria categoria; max applicazione nel settore alberghiero, gastronomia ecc....



The new "Saturno" line, characterized by an extreme accuracy in details and equipped with several working functions, can be placed at the top of its category; full application in the catering field, gastronomy etc.



La nouvelle ligne « Saturno », extraordinairement soignée dans les particuliers et douée de plusieurs fonctions de travail, se place au sommet de sa catégorie; application maximale dans le secteur hôtelier, la gastronomie, etc.



La nueva gama "Saturno" extremadamente cuidada en los particulares, equipada de multiples funciones operativas se impone a la cumbre de la categoria propia. La mayor aplicaciòn en el sector de la hosteleria, en la restauraciòn y en las gastronomias.



Die neue „Saturno“ Linie ist besonders sorgfältig mit den Einzelheiten, sie hat verschieden Funktionen und sie ist das Beste Ihrer Kategorie. Diese Maschinen sind für Hotel und Gastronomie geeignet.



S A T U R N O L I N E

SALDATURA CON
PISTONI SENZA CAVI
CABLELESS SEALING
WITH PISTONS

CONFEZIONAMENTO A CAMPANA - DESK VACUUM PACKING MACHINE



MIXER



MIXER PLUS



MIXER DUO



MIXER XXL



Modello
model
modèles
modelo
Modelle

Dim. d'ingombro
overall dimension
dim. d'encombrement
dimensiones
Größe

Dimensioni camera
size of the chamber
dim. de la chambre
dim. de la càmara
Kammergröße

Barra saldante
sealing bar
barre de soudure
barra soldante
Schweißleiste

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío
Vakuumpumpe

Tensione
voltage
voltage
tensión
Spannung

Mixer Display

560x610x450 H

460x500x220 H

mm 450

Q= 20/24 m³h-OIL

230 V/50-60 Hz

Mixer Plus Display

620x630x450 H

520x520x220 H

mm 500

Q= 20/24 m³h-OIL

230 V/50-60 Hz

Mixer Duo Display

600x560x450 H

500x460x220 H

2x(mm 450)

Q= 20/24 m³h-OIL

230 V/50-60 Hz

Mixer XXL Display

920x540x450 H

820x420x180 H

2x(mm 400)

Q= 20/24 m³h-OIL

230 V/50-60 Hz



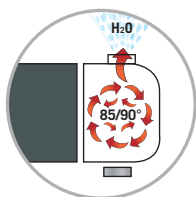
Camera stondata per facilitare la pulizia / Chamber with round corners for easy cleaning

STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

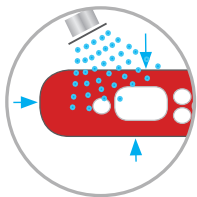
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta
contro umidità
Waterproof control Panel



Carter apribile a 90°
90° openable carter



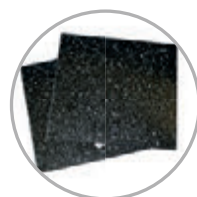
Saldatura con pistoni senza cavi
Sealing with cableless pistons



Vasca inox con angoli stondati
senza saldature
Entirely printed stainless steel
vacuum chamber, with internal
round corners



Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system



Set tavole di riempimento in
polietilene
Polyethylene filling squares set



Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Installazione gas inerte
Arrangement for idle gas



Installazione stampante
Printer installation



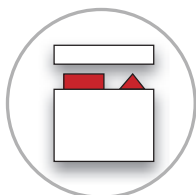
Pompa Busch
Busch Pump



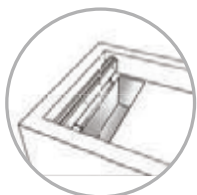
Sensore di vuoto
Vacuum sensor



Barra saldante aggiuntiva
Extra Sealing Bar



Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



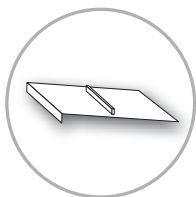
Vasca doppia altezza per
confezionamento liquidi (BASIC)
Special double height vacuum chamber
to pack liquids (BASIC)



Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



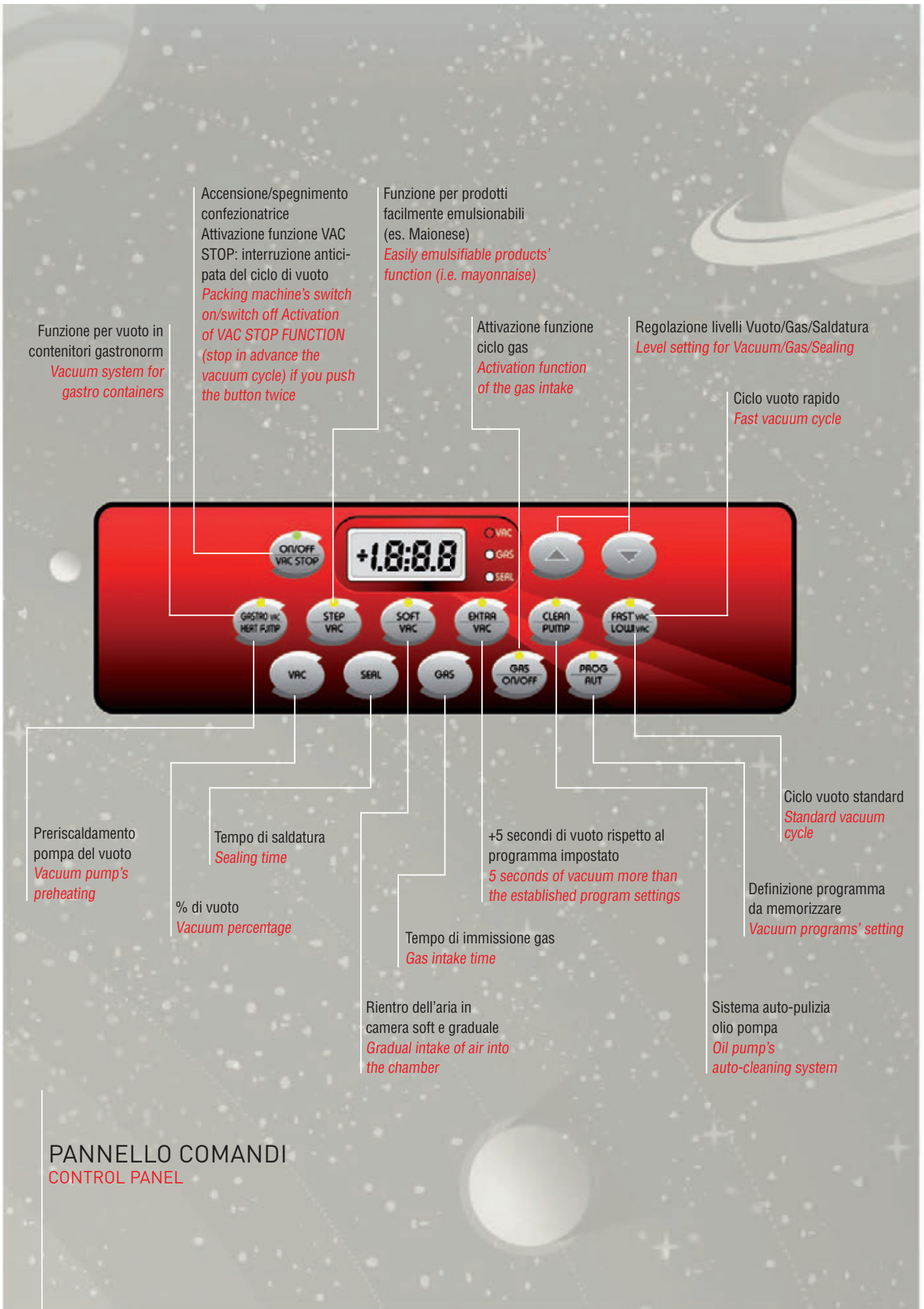
Carrello supporto macchina
Charriot on wheels



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and speciale frequency



Accensione/spengimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers

Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake

Regolazione livelli Vuoto/Gas/Saldatura
Level setting for Vacuum/Gas/Sealing

Ciclo vuoto rapido
Fast vacuum cycle

Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating

Tempo di saldatura
Sealing time

% di vuoto
Vacuum percentage

+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

Tempo di immissione gas
Gas intake time

Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber

Ciclo vuoto standard
Standard vacuum cycle

Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting

Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system

PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

SATURNO LINE



Questi due modelli, pensati per il settore GDO, si distinguono per un carattere innovativo evidenziabile in alcuni caratteri distintivi

- pannello comandi di ultima generazione che offre la possibilità di memorizzare 20 programmi di lavoro
- Struttura interna priva di vasca ma con piano di lavoro ideale per una migliore facilità di pulizia
- Barre saldanti totalmente removibili

L'innovazione incontra l'affidabilità che contraddistingue da sempre i nostri modelli di confezionatrici a campana.



These two models, have been created for the GDO sector, they distinguish themselves from others for their innovative design and functions highlighted in some distinctive features:

- Latest generation control panel that offers the ability to memorize 20 working programs
- Inner structure without chamber but with a work surface ideal for better hygiene.
- Fully removable sealing bars

With our machines, innovation meets reliability that has always characterized our vacuum packing machines.



Ce sont deux modèles, conçus pour le secteur de la distribution à grande échelle, qui se distinguent par leur caractère innovant immédiatement détectable grâce à :

- Leur panneau des commandes de dernière génération qui permet de mémoriser jusqu'à 20 programmes de travail
- Leur structure intérieure prive de cuve mais une surface plane de travail qui facilite tout nettoyage à la fin du travail
- Les barres de soudure entièrement amovibles qui permettent un nettoyage immédiat et complet de la chambre du vide.

L'innovation rencontre donc la fiabilité qui a toujours marqué nos emballages s/s vide à comptoir.



Estos dos modelos, que se dirigen a las cadenas de supermercados, se destacan para algunas características innovadoras:

- Panel de mandos de última generación que ofrece la posibilidad de memorizar 20 programas de trabajo
- Mueble sin cuba sino con plano de trabajo que ayuda la sencillez de la limpieza
- Barras soldantes removibles por completo

La innovación encuentra la fiabilidad que caracteriza desde siempre nuestros modelos de envasadoras al vacío de campana.



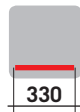
Diese zwei Modelle heben sich durch innovative Merkmale hervor:

- Neuer digitale Bedienfelder mit 20 Arbeitsprogrammen
- Innere Kammer ohne Wanne mit einem praktischen Arbeitsflach, um die Maschine komplett und schnell zu reinigen.
- Abnehmbare Schweißbalken

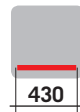
Innovation harmoniert mit Zuverlässigkeit, die stets eine der Stärken unseren Kammermaschinen ist.



S A T U R N O L I N E



CLEAN 33



CLEAN 43

Modello
model
modèles
modelo
Modelle

Dim. d'ingombro
overall dimension
dim. d'encombrement
dimensiones
Größe

Dimensioni camera
size of the chamber
dim. de la chambre
dim. de la càmara
Kammergröße

Barra saldante
sealing bar
barre de soudure
barra soldante
Schweißleiste

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío
Vakuumpumpe

Tensione
voltage
voltage
tensión
Spannung

Clean 33

440X490X385 H

350X360X140 H

mm 330

Q= 8/9.6 m³h-OIL

230 V/50-60 Hz

Clean 43

550X580X425 H

450X460X140 H

mm 430

Q= 20/24 m³h-OIL

230 V/50-60 Hz

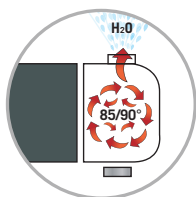


STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

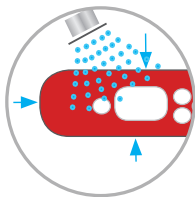
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta contro umidità
Waterproof control Panel



Carter apribile a 90°
90° openable carter



Saldatura con pistoni senza cavi
Sealing with cableless pistons



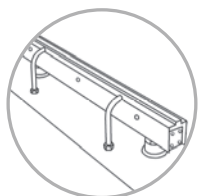
Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system



Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Installazione gas inerte
Arrangement for idle gas



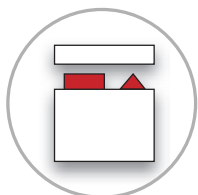
Installazione stampante
Printer installation



Pompa Busch
Busch Pump



Sensore di vuoto
Vacuum sensor



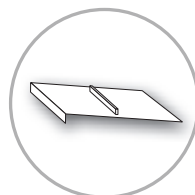
Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



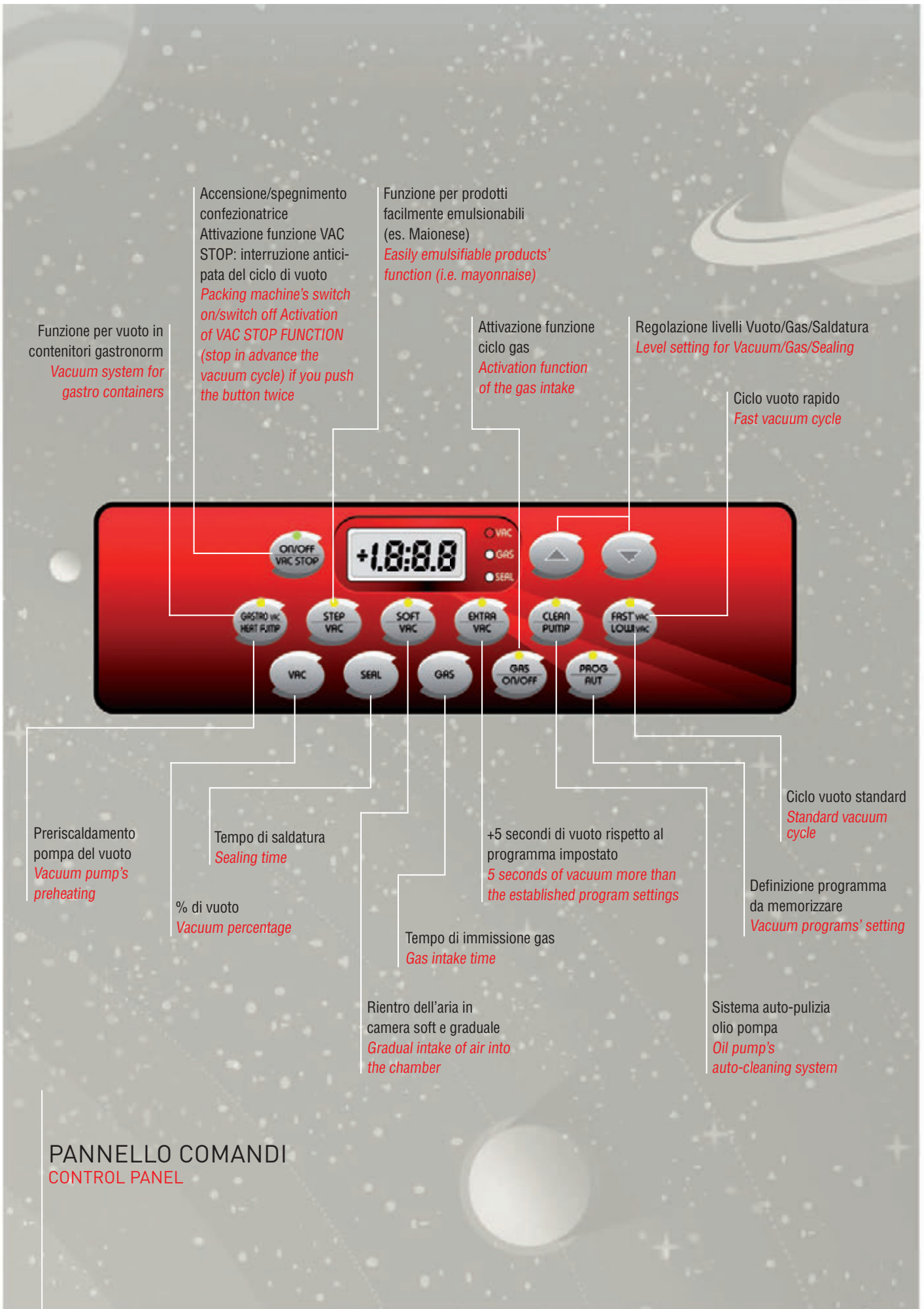
Carrello supporto macchina
Charriot on wheels



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and speciale frequency



Accensione/spengimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers

Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake

Regolazione livelli Vuoto/Gas/Saldatura
Level setting for Vacuum/Gas/Sealing

Ciclo vuoto rapido
Fast vacuum cycle



Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating

Tempo di saldatura
Sealing time

+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

Ciclo vuoto standard
Standard vacuum cycle

% di vuoto
Vacuum percentage

Tempo di immissione gas
Gas intake time

Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting

Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber

Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system

PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL



URANO LINE

CONFEZIONATRICE A CAMPANA CARRELLATE
VACUUM PACKING MACHINE WITH PLEXIGLASS LID UPON WHEELS



URANO LINE



Sono le versioni ideali per il centro di confezionamento, laboratorio all'ingrosso e per tutti coloro che necessitano di buona produttività. Le pompe per vuoto estremamente potenti, le camere di vuoto stampate prive di saldature ed il controllo elettronico del vuoto offrono le max garanzie nei risultati raggiunti.



They are perfect for packing-factories, laboratories, and for all the customers requiring a substantial production. The vacuum pumps are extremely powerful; moreover, the forged vacuum chambers with no weldings, and the electronic vacuum control, offer maximum guarantee in results.



La version idéale pour les centres de conditionnement, pour les grands laboratoires et pour toutes les activités qui nécessitent une bonne productivité. Les pompes pour le vide sont extrêmement puissantes, les chambres de vide imprimées et avec les angles arrondis et le contrôle électronique du vide vous offrent la garantie plus complète dans les résultats.



Son las maquinas ideales para el empaque en grandes centros productivos, laboratorios de mayoristas y para todos los que necesitan de una buena productividad. Las bombas de vacio muy potentes, las cámaras de vacio hechas de moldeo y el control electrónico de vacio ofrecen las maximas garantias de resultados logrados.



Diese Maschinen sind perfekt für die Verpackungsgeschäfte und für alles, nach einer gute Produktivität fragen. Die Pumpe sind besonders stark, die Kammer haben keine Ecke und die elektronische Prüfung der Vakuumierung bietet den Kunden die besten Ergebnisse.



U R A N O L I N E



MIXER/L



MASTER 2

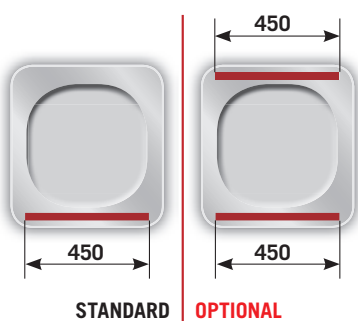


ASTRAL

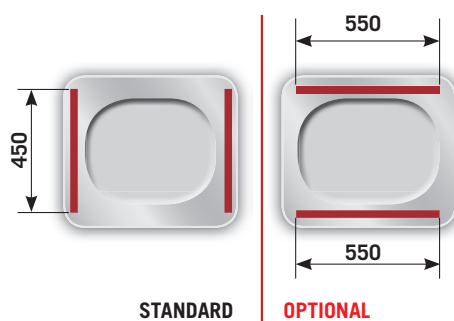
Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Mixer/L Display	560x610x1050 H	460x500x220 H	mm 450	Q= 20/24 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz
Master 2 Display	680x570x1050 H	560x460x220 H	2x(mm 450)	Q= 20/24 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz
Astral Display	620x630x1050 H	520x520x220 H	2x(mm 500)	Q= 20/24 m ³ h-OIL	230 V/50-60 Hz

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
SEALING BARS POSITION

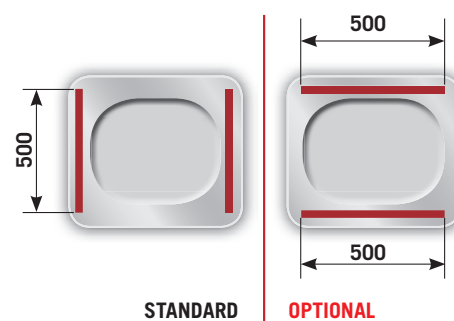
MIXER/L



MASTER 2



ASTRAL



URANO LINE



Sono le versioni ideali per il centro di confezionamento, laboratorio all'ingrosso e per tutti coloro che necessitano di buona produttività. Le pompe per vuoto estremamente potenti, le camere di vuoto stampate prive di saldature ed il controllo elettronico del vuoto offrono le max garanzie nei risultati raggiunti.



They are perfect for packing-factories, laboratories, and for all the customers requiring a substantial production. The vacuum pumps are extremely powerful; moreover, the forged vacuum chambers with no weldings, and the electronic vacuum control, offer maximum guarantee in results.



La version idéale pour les centres de conditionnement, pour les grands laboratoires et pour toutes les activités qui nécessitent une bonne productivité. Les pompes pour le vide sont extrêmement puissantes, les chambres de vide imprimées et avec les angles arrondis et le contrôle électronique du vide vous offrent la garantie plus complète dans les résultats.



Son las maquinas ideales para el empaque en grandes centros productivos, laboratorios de mayoristas y para todos los que necesitan de una buena productividad. Las bombas de vacio muy potentes, las cámaras de vacio hechas de moldeo y el control electrónico de vacio ofrecen las maximas garantias de resultados logrados.



Diese Maschinen sind perfekt für die Verpackungsgeschäfte und für alles, nach einer gute Produktivität fragen. Die Pumpe sind besonders stark, die Kammer haben keine Ecke und die elektronische Prüfung der Vakuumierung bietet den Kunden die besten Ergebnisse.



U R A N O L I N E



MAGNUM



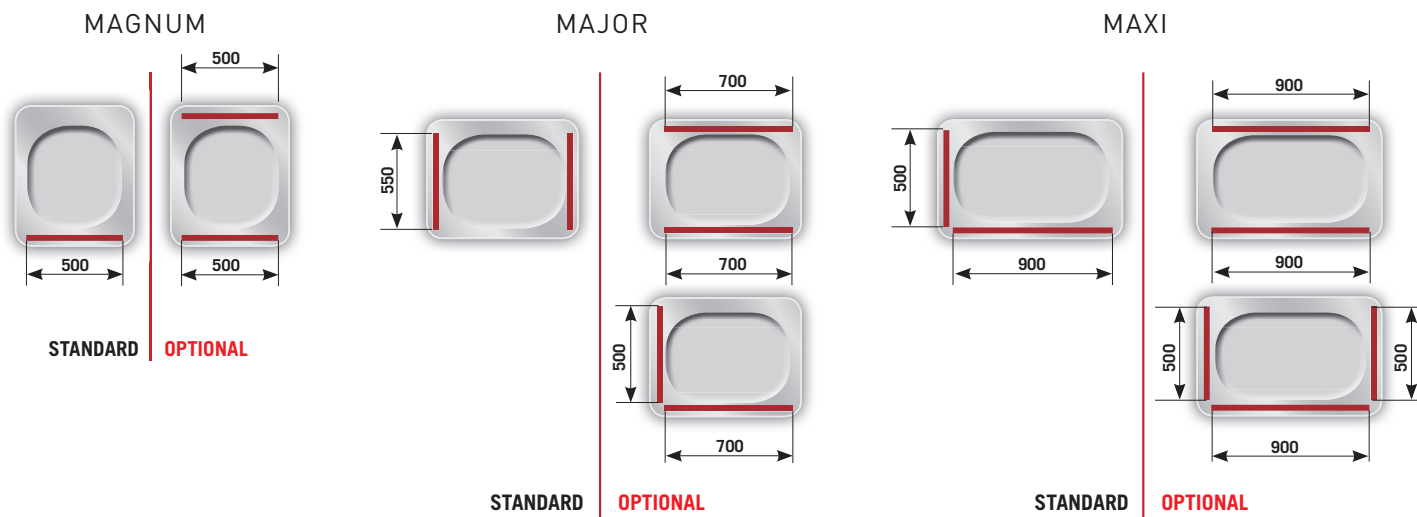
MAJOR



MAXI

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Magnum	630x760x1050 H	510x650x220 H	mm 500	Q= 60/72 m ³ h-OIL	400 V/50-60 Hz
Major	840x680x1050 H	720x570x220 H	2x(mm 550)	Q= 60/72 m ³ h-OIL	400 V/50-60 Hz
Maxi	1040x680x1050 H	920x570x220 H	mm 900/500	Q= 100/120 m ³ h-OIL	400 V/50-60 Hz

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
SEALING BARS POSITION



URANO LINE



Sono le versioni ideali per il centro di confezionamento, laboratorio all'ingrosso e per tutti coloro che necessitano di buona produttività. Le pompe per vuoto estremamente potenti, le camere di vuoto stampate prive di saldature ed il controllo elettronico del vuoto offrono le max garanzie nei risultati raggiunti.



They are perfect for packing-factories, laboratories, and for all the customers requiring a substantial production. The vacuum pumps are extremely powerful; moreover, the forged vacuum chambers with no weldings, and the electronic vacuum control, offer maximum guarantee in results.



La version idéale pour les centres de conditionnement, pour les grands laboratoires et pour toutes les activités qui nécessitent une bonne productivité. Les pompes pour le vide sont extrêmement puissantes, les chambres de vide imprimées et avec les angles arrondis et le contrôle électronique du vide vous offrent la garantie plus complète dans les résultats.



Son las maquinas ideales para el empaque en grandes centros productivos, laboratorios de mayoristas y para todos los que necesitan de una buena productividad. Las bombas de vacio muy potentes, las cámaras de vacio hechas de moldeo y el control electrónico de vacio ofrecen las maximas garantias de resultados logrados.



Diese Maschinen sind perfekt für die Verpackungsgeschäfte und für alles, nach einer gute Produktivität fragen. Die Pumpe sind besonders stark, die Kammer haben keine Ecke und die elektronische Prüfung der Vakuumierung bietet den Kunden die besten Ergebnisse.



U R A N O L I N E



SUPER

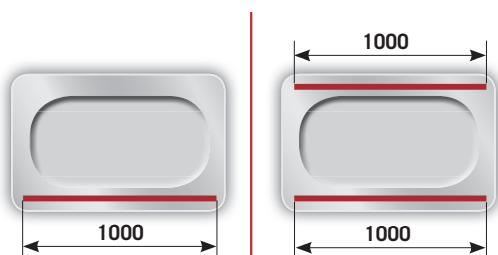


HYPER

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Super	1140x590x1050 H	1020x420x200 H	mm 1000	Q= 60/72 m ³ h-OIL	400 V/50-60 Hz
Hyper	1680x680x1050 H	(720x570x220H) x2	(2xmm550) x2	Q= 100/120 m ³ h-OIL	400 V/50-60 Hz

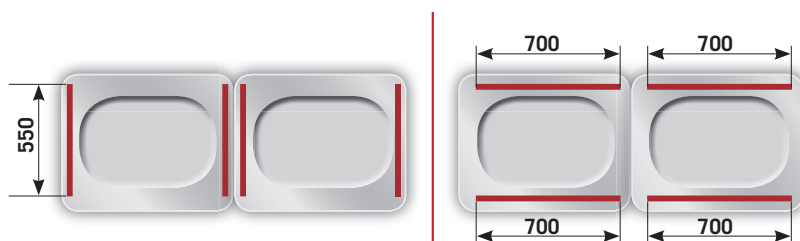
DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
SEALING BARS POSITION

SUPER



STANDARD OPTIONAL

HYPER



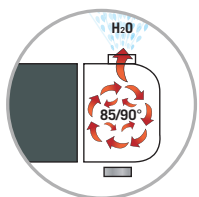
STANDARD OPTIONAL

STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

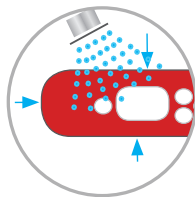
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta contro umidità
Waterproof control Panel



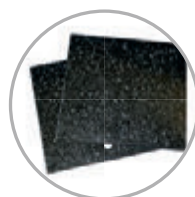
Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum



Vasca inox con angoli stondati senza saldature
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners



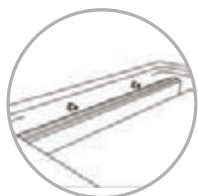
Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system



Set tavole di riempimento in polietilene
Polyethylene filling squares set

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



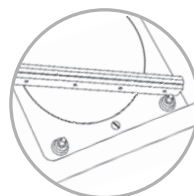
Installazione gas inerte
Arrangement for idle gas



Installazione stampante
Printer installation



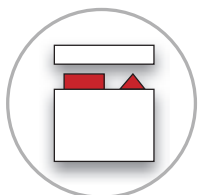
Pompa Busch
Busch Pump



Saldatura con pistoni senza cavi
Sealing with cableless pistons



Barra saldante aggiuntiva
Extra Sealing Bar



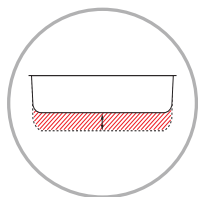
Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



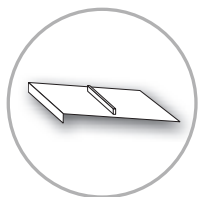
Sensore di vuoto
Vacuum sensor



Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



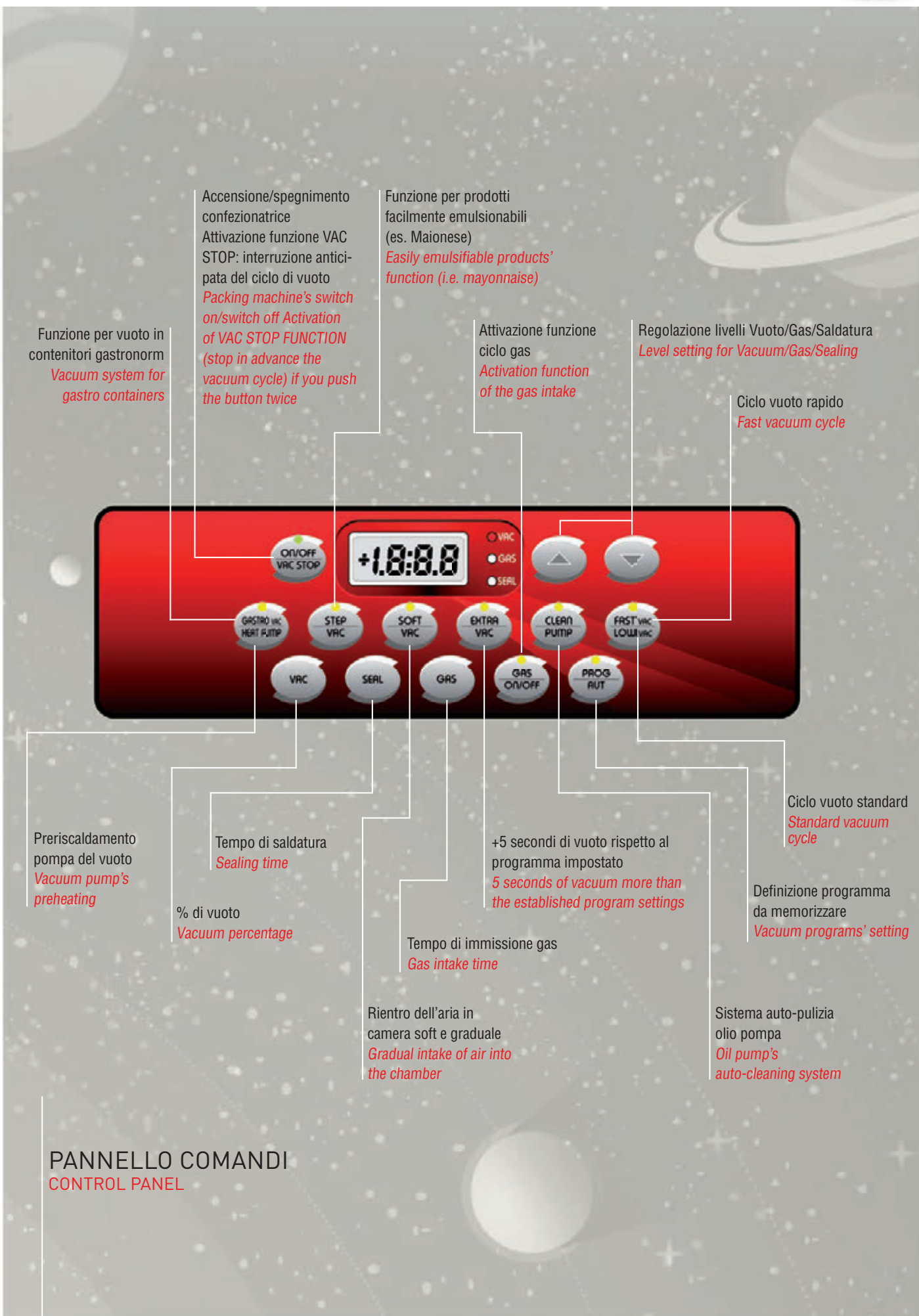
Altezza camera maggiorata
Increased chamber height



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and speciale frequency



Accensione/spengimento confezionatrice
 Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

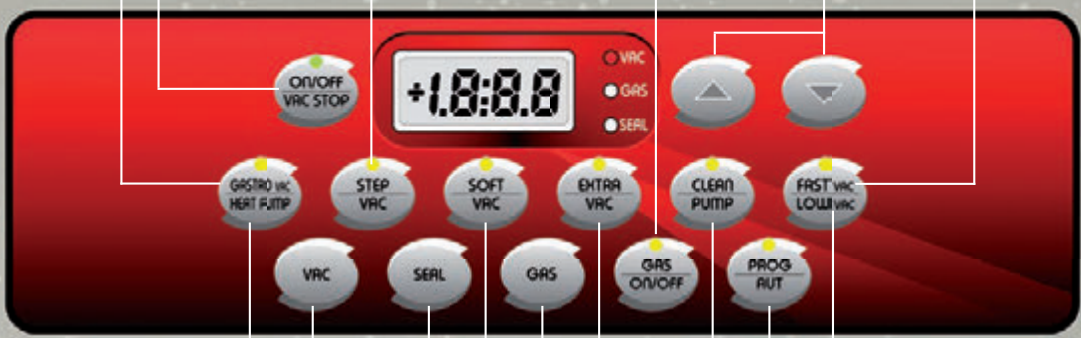
Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers

Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake

Regolazione livelli Vuoto/Gas/Saldatura
Level setting for Vacuum/Gas/Sealing

Ciclo vuoto rapido
Fast vacuum cycle



Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating

Tempo di saldatura
Sealing time

% di vuoto
Vacuum percentage

Tempo di immissione gas
Gas intake time

Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber

+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

Ciclo vuoto standard
Standard vacuum cycle

Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting

Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system

PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL



GIOVE LINE

CONFEZIONATRICI PER L'INDUSTRIA
INDUSTRIAL SECTOR



GIOVE LINE



Una risposta ottimale alle esigenze delle industrie di medie-grandi dimensioni. Le confezionatrici a fianco riportate rispondo a pieno alle richieste dei più svariati settori industriali nel campo alimentare e non.



An excellent answer to the requests of mediumbig companies. The vacuum packing machines shown on the right side, can fully answer to the requests of several industrial sectors, and not only food industries.



Une réponse étudiée exprès pour satisfaire les exigences des industries de dimensions moyennes où grandes. Les machines montrées à coté donnent une réplique totale aux demandes de plus variés secteurs industriels: du milieu alimentaire jusqu'aux autres domaines.



Una respuesta optimal para las exigencias de las empresas medio-grandes. Estas envasadoras al vacío pueden responder a todas las exigencias de los varios sectores industriales, alimenticios y no alimenticios.



Diese Maschinen schauen einer optimalen Antwort auf die Bedürfnisse der mittel – groß Firmen. Die Vakuumverpackungsmaschinen von der Seite komplett antworten auf die Anfrage von Lebensmittelfirmen und auch von anderem industriellen Bereiche.



G I O V E L I N E



Modello
model
modèles
modelo
Modelle

Dim. d'ingombro
overall dimension
dim. d'encombrement
dimensiones
Größe

Dimensioni camera
size of the chamber
dim. de la chambre
dim. de la càmara
Kammergröße

Barra saldante
sealing bar
barre de soudure
barra soldante
Schweißleiste

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío
Vakuumpumpe

Tensione
voltage
voltage
tensión
Spannung

XL 45

570x660x530 H

470x530x220 H

mm 450

Q= 20/24 m³h-OIL

230 V/50-60 Hz

XL 50

760x670x1150 H

660x530x230 H

2x(mm 500)

Q= 60/72 m³h-OIL

400 V/50-60 Hz

XL 60

900x800x1150 H

830x660x230 H

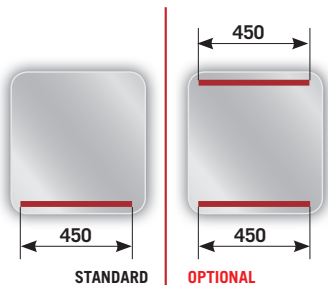
2x(mm 600)

Q= 100/120 m³h-OIL

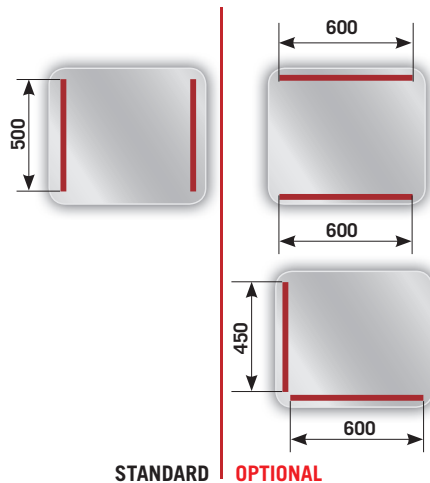
400 V/50-60 Hz

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI SEALING BARS POSITION

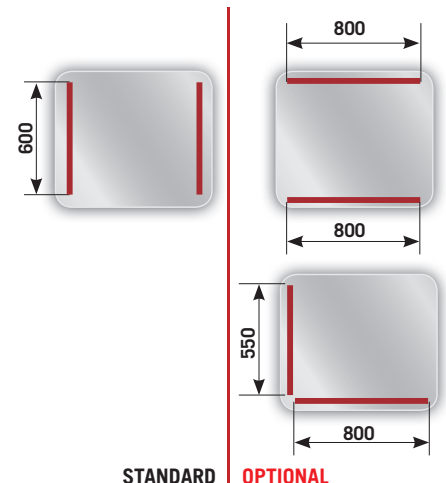
XL 45



XL 50



XL 60



GIOVE LINE



Una risposta ottimale alle esigenze delle industrie di medie-grandi dimensioni. Le confezionatrici a fianco riportate rispondo a pieno alle richieste dei più svariati settori industriali nel campo alimentare e non.



An excellent answer to the requests of mediumbig companies. The vacuum packing machines shown on the right side, can fully answer to the requests of several industrial sectors, and not only food industries.



Une réponse étudiée exprès pour satisfaire les exigences des industries de dimensions moyennes où grandes. Les machines montrées à coté donnent une réplique totale aux demandes de plus variés secteurs industriels: du milieu alimentaire jusqu'aux autres domaines.



Una respuesta optimal para las exigencias de las empresas medio-grandes. Estas envasadoras al vacío pueden responder a todas las exigencias de los varios sectores industriales, alimenticios y no alimenticios.



Diese Maschinen schauen einer optimalen Antwort auf die Bedürfnisse der mittel – groß Firmen. Die Vakuumverpackungsmaschinen von der Seite komplett antworten auf die Anfrage von Lebensmittelfirmen und auch von anderem industriellen Bereiche.



G I O V E L I N E



XL 100



XL 130



XL 80 DOUBLE

Modello
model
modèles
modelo
Modelle

Dim. d'ingombro
overall dimension
dim. d'encombrement
dimensiones
Größe

Dimensioni camera
size of the chamber
dim. de la chambre
dim. de la càmara
Kammergröße

Barra saldante
sealing bar
barre de soudure
barra soldante
Schweißleiste

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío
Vakuumpumpe

Tensione
voltage
voltage
tensión
Spannung

XL 100

1150x800x1150 H

1050x660x230 H

mm1000 / mm550

Q= 100/120 m³h-OIL

400 V/50-60 Hz

XL 130

1400x810x1150 H

1310x710x320 H

mm1300 / mm620

Q= 150/180 m³h-OIL

400 V/50-60 Hz

XL 80 DOUBLE

1900x800x1150 H

(830x740x230 H) x2

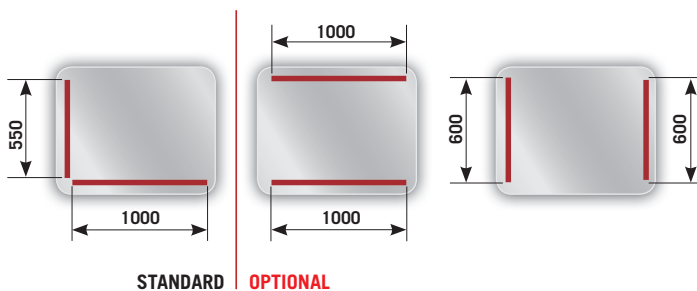
(mm 800) x4

Q= 100/120 m³h-OIL

400 V/50-60 Hz

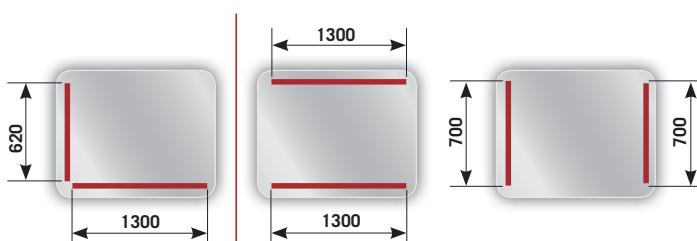
DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI SEALING BARS POSITION

XL 100



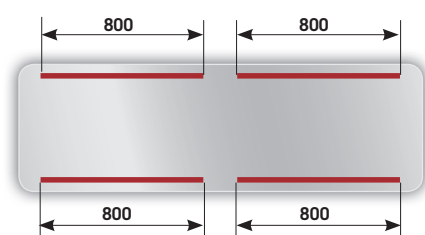
STANDARD OPTIONAL

XL 130



STANDARD OPTIONAL

XL 80 DOUBLE



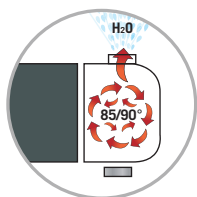
STANDARD

STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



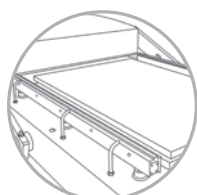
Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum



Set tavole di riempimento in polietilene
Polyethylene filling squares set

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



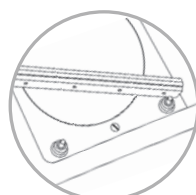
Installazione gas inerte
Arrangement for idle gas



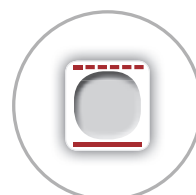
Installazione stampante
Printer installation



Pompa Busch
Busch Pump



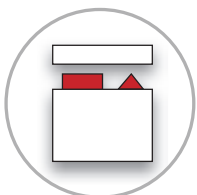
Saldatura con pistoni senza cavi
Sealing with cableless pistons



Barra saldante aggiuntiva
Extra Sealing Bar



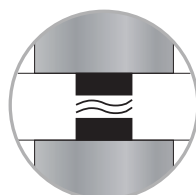
Sensore di vuoto
Vacuum sensor



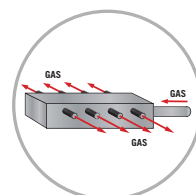
Taglio Eccesso
Exceeding cutting bar



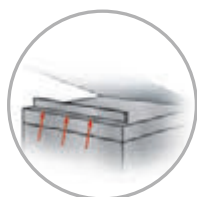
Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



Barra contrapposta biattiva
Opposed sealing bar (beactive)



Diffusore gas
Gas diffuser



Saldatura pneumatica
Pneumatic sealing



Pompa vuoto maggiorata (solo per confezionatrici a campana carrellate)
Increased vacuum pump (only for floor chamber machine)



Tensione e frequenza speciale
Voltage and speciale frequency



Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Accensione/spengimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting

% di vuoto
Vacuum percentage

Tempo di immissione gas
Gas intake time

Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers

Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake

Regolazione livelli Vuoto /Gas / Saldatura
Level setting for Vacuum /Gas / Sealing

Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating

Tempo di saldatura
Sealing time

Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber

+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system

PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL



APOLLO LINE

SOUS VIDE COOKER



APOLLO LINE



Sistema innovativo studiato per la realizzazione di cottura a bassa temperatura di prodotti in sottovuoto. La macchina, totalmente costruita in acciaio inox, è dotata di un pannello comandi digitale per monitorare regolarmente tempo e temperatura di cottura che, grazie al sistema di riscaldamento, è mantenuta in modo perfettamente costante.



Innovative system designed for to cook vacuum packed products at a low temperature. The machine, totally made of stainless steel, is equipped with a digital control panel to regularly monitor the time and temperature of the cooking process, thanks to the heating system, the temperature is constantly maintained.



Nouveau système idée pour la réalisation de la cuisson à basse température des aliments sous vide. La machine, totalement fabriquée en acier inox, est équipée d'un panneau des commandes digital pour régler et vérifier régulièrement temps et température de cuisson qui, grâce au système de chauffage, est gardée stable.



Sistema innovador estudiado para la realización de cocción de baja temperatura al vacío. La máquina, construida enteramente en acero inoxidable, está equipada con un panel de control digital para supervisar regularmente el tiempo y la temperatura de cocción que, gracias al sistema de calefacción, se mantiene constante.



Innovatives System zum Kochen von vakuumierten Produkten. Die Maschine, völlig aus Edelstahl angebaut, ist mit digitalem Bedienfeld ausgestattet, um die Kochzeit und Temperatur regelmäßig zu kontrollieren. Dank dieses Systems bleibt die Temperatur immer konstant.



A P O L L O L I N E



COOK/9



COOK/25



COOK/50

Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Capacità max vasca maximum chamber capacity capacité max de la cuve maxima capacidad cuba Maximum Kammer-Fassungsvermögen	Temperatura di lavoro working temperature temperature de travail temperatura de trabajo Betriebstemperatur	Potenza puissance power potencia Leistung	Peso weight poids peso Gewicht	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Cook/9	345x285x270 H	9 lt	45° - 100°	400 W	kg 6,5	230 V/50-60 Hz
Cook/25	350x550x320 H	25 lt	45° - 100°	1000 W	kg 12	230 V/50-60 Hz
Cook/50	670x550x320 H	50 lt	45° - 100°	2000 W	kg 20	230 V/50-60 Hz

La **Sous Vide Cooker** è l'attrezzatura ideale per beneficiare di tutti gli innumerevoli e importanti vantaggi della cottura sottovuoto a bassa temperatura.

Tra i tanti:

- 1 **Notevole riduzione del calo di peso** degli alimenti (aumentando la resa della materia prima)
- 2 **Risparmio di tempo** nella gestione della cucina non richiedendo nessun intervento in fase di cottura
- 3 **Mantenimento delle proprietà nutrizionali** degli alimenti, con minore dispersione di vitamine e sali minerali;
- 4 Rilevante **aumento della morbidezza** e della succosità dei cibi;
- 5 Possibilità di **cuocere contemporaneamente più alimenti** confezionati singolarmente in sacchetti sigillati.

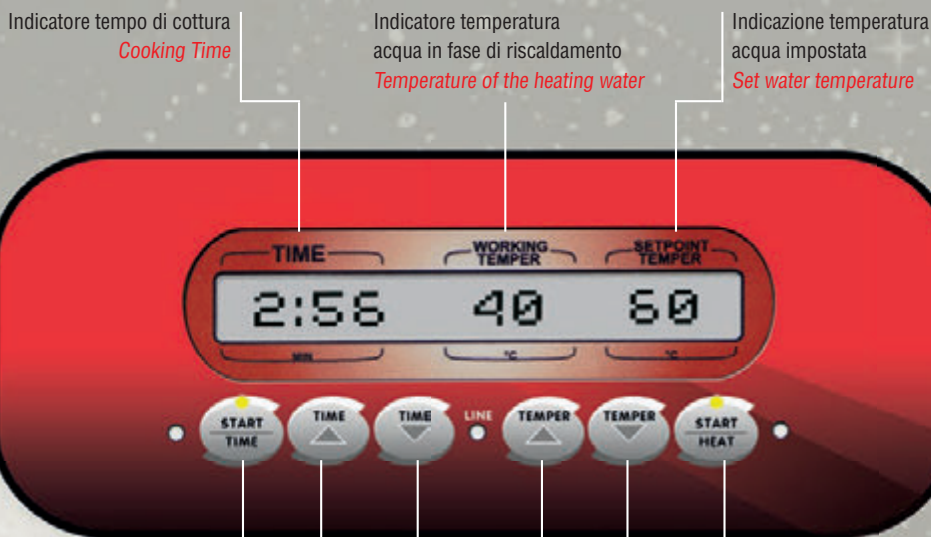


The **Sous Vide Cooker** is the ideal cooking equipment to exalt the food that we cook and to obtain all the benefits that are reached by the sousvide cooking system.

Here are the following benefits :

- 1 **Significant reduction in the weight loss** of foods (increasing the yield of the raw material)
- 2 **Save timer in the kitchen** as there is no request to interfere during the cooking process
- 3 **Conservation of the nutritional properties** of the food, with less loss of vitamins and salts
As well as minerals;
- 4 **Significant increase in softness** and exalted flavours of the food;
- 5 Possibility to **cook several different type of food products** (packed and sealed bags) at the same time.





Indicatore tempo di cottura
Cooking Time

Indicatore temperatura
acqua in fase di riscaldamento
Temperature of the heating water

Indicazione temperatura
acqua impostata
Set water temperature

(+) Settaggio
tempo di cottura
*(+) Cooking time
setting*

(-) Settaggio tempo
di cottura
*(--) Cooking time
setting*

(-) Settaggio
temperatura acqua in vasca
*(--) Water temperature
setting in the chamber*

Attivazione / disattivazione
ciclo di cottura
*Activation / deactivation
cooking cycle*

(+) Settaggio
temperatura acqua in vasca
*(+) Water temperature
setting in the chamber*

Attivazione / disattivazione
ciclo di riscaldamento acqua
*Cooking cycle
activation / deactivation*

PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL



150 X 250 200 X 400 300 X 400 400 X 600
 150 X 350 200 X 600 350 X 450 500 X 700
 200 X 300 250 X 350 400 X 500

BUSTE PER SOTTOVUOTO LISCIE MY 100
 Vacuum bags - Sachets pour vide - Bolsas para vacio - Vakuumbbeutel
 SMOOTH - LISSES - LISAS



150 X 250 200 X 400 300 X 400 400 X 600
 150 X 350 200 X 600 350 X 450 500 X 700
 200 X 300 250 X 350 400 X 500

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE MY 100
 Vacuum bags - Sachets pour vide - Bolsas para vacio - Vakuumbbeutel
 GOFER - GAUFFRÉS - GOFRADAS



200 X 300 250 X 350 300 X 400

BUSTE PER SOTTOVUOTO COTTURA
 Vacuum bags for cooking - Sacs sous vide pour cuisson - bolsas para cocción



F= 200 X 12 Mt F= 300 X 12 Mt

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE IN BOBINA
 Gofer vacuum bags' rolls - Sacs sous vide goffres en rouleaux -
 Rollo de bolsas gofradas para vacio

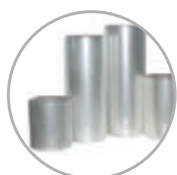


MOD GASTRO 1/1 H 150
 MOD GASTRO 1/2 H 150
 MOD GASTRO 1/3 H 150

BACINELLE INOX E COPERCHI SOTTOVUOTO
 Inox vacuum trays and covers - Bacs inox et couvercles sous
 vide - Cubetas inox y tapas de polietileno para vacio



TUBO CON MANICOTTO ADATTATORE PER VUOTO IN CONT. GASTRO
 Tube connector for vacuum in gastronorm containers - Tube avec
 douille à adapter pour le vide en bacs gastronorm - Manguera con
 adaptador para hacer el vacio en cubetas gastronorm



BOBINE POLY SERIE SEAL (MOD 300) H= 150 H= 200
 BOBINE POLY SERIE SEAL (MOD 400) H= 370
 BOBINE A BARRIERA SERIE TRAY H= 340 ≈ 9Kg

BOBINE PER TERMOSIGILLATICI
 Film roll for tray sealers - Bobines pou termoschelleuses -
 Bobinas para termoselladoras



KIT 3 PCS

CONTENITORI TRASPARENTI CON COPERCHIO (ASP. ESTERNA)
 Transparent containers with cover (external aspiration) - Conte-
 neurs transparentes avec couvercle (aspiration extérieur)- Vasitos
 transparentes + tapas



ROTOLO ADESIVO STAMPANTE
 Stickers roll for printer - rouleau adhésif pour imprimante -
 Rollo adhesivo para impresora



STRISCE ADESIVE NEOPRENE PER RILEVAMENTO TEMPERATURA
 DURANTE LA COTTURA IN SOTTOVUOTO
 Adhesive neoprene labels to measure the temperature while cooking in
 vacuum - Bandes adhésives en néoprène pour vérifier la température
 pendant la cuisson sous vide - Bandas adhesivas de neopreno para la
 detección de temperatura durante la cocción al vacío



TERRA LINE

TERMO SIGILLATRICI - THERMOSEALERS



TERRA LINE



Due differenti tipologie di sigillatrici per vaschette manuali. Ideali per il punto vendita e per il laboratorio. Sono apparecchiature in grado di sigillare qualsiasi formato di vaschetta.



Two different kinds of manual tray sealers. These machines are perfect for the retail shop and the workroom. The machines are able to seal and pack any kind of tray shapes.



Deux différents types de thermoscelleuses manuelles pour barquettes, conçues pour souder tout format de barquettes. Elles sont idéelles pour les ventes au détails et pour les labos.



Dos tipos diferentes de máquinas selladoras para bandejas manuales. Ideales para los colmados y para los obradores. Son maquinas que pueden sellar cualquier tamaño de bandeja.



Zwei verschiedene Typen von manuellen Thermoschweißgeräte um Speisen in Schalen zu packen. Diese Maschinen sind perfekt für Filialen und die Vorbereitung. Es ist möglich verschiedene Formen von Schalen zu versiegeln.



T E R R A L I N E



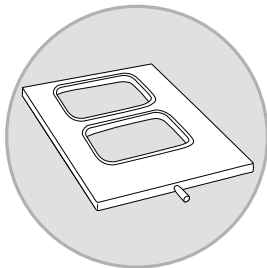
SEAL 300



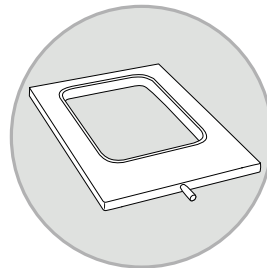
SEAL 400

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Seal 300 Digit	280x500x600 H open	mm 265x196	600 W	manual	digit	230V/50-60 Hz
Seal 400 Digit	400x500x600 H open	mm 265x325	1200 W	manual	digit	230V/50-60 Hz

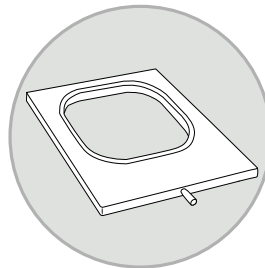
SEAL 300



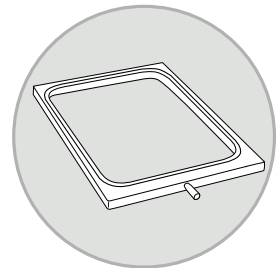
STAMPO MV mm 138x96
MOULD MV mm 138x96



STAMPO MV mm 193X138
MOULD MV mm 193X138

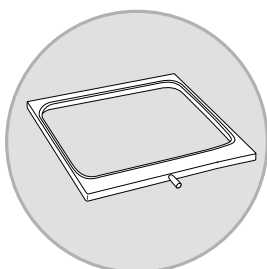


STAMPO MV mm 180x180
MOULD MV mm 180x180

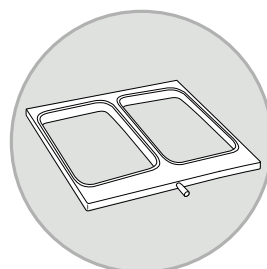


STAMPO MV mm 195X260
MOULD MV mm 195X260

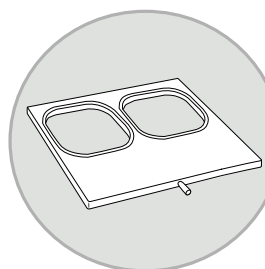
SEAL 400



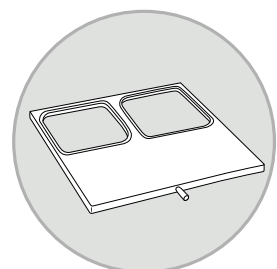
STAMPO GN 1/2 mm 265x320
MOULD GN 1/2 mm 265x320



STAMPO GN 1/4 mm 265x160
MOULD GN 1/4 mm 265x160



STAMPO GN 2 x mm (180x180)
MOULD GN 2 x mm (180x180)



STAMPO GN 1/8 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130

TERRA LINE



Le nuove termosigillatrici semi-automatiche, si distinguono sul mercato per alcuni importanti dettagli tecnici:

- trascinamento automatico del film
- auto regolazione della pressione di sigillatura indipendente dall'operatore
- cambio stampo rapido
- possibilità di realizzare stampi speciali su richiesta del cliente

Queste piccole innovazioni in ambito progettuale hanno determinato un'immediatezza e facilità di utilizzo anche da parte dell'operatore più inesperto.

Seal-matic 300 e 400 sono da considerarsi ideali per negozi di alimentari, laboratori e GDO.



The new semi-automatic tray sealers stand out on the market for some important technical details:

- Automatic filming
- Automatic control of the sealing pressure independently from the operator
- Rapid mold change
- Possibility to make special molds on customer's request

These small innovations in the design have determined an immeasurable and easy use of the tray sealer even for the most inexperienced operator. Seal-matic 300 and 400 are ideal for grocery stores, laboratories and GDOs.



Les nouvelles thermoscelleuses semi-automatiques se caractérisent par la présence d'importants détails techniques:

- Traînée automatique du film de scellage
- Autorégulation, complètement indépendante de l'opérateur, de la pression de soudure
- Remplacement rapide des empreintes
- Possibilité de fabriquer des empreintes spéciales sur demande

L'ensemble de ces modifications au niveau de conception et construction ont permis d'aboutir une immédiateté et une extrême facilité d'utilisation, même par l'opérateur le plus inexpérimenté. SEAL-MATIC300 et SEAL-MATIC400 sont les solutions idéelles pour les épiceries, les laboratoires et le secteur de la distribution à grande échelle.



Las nuevas termoselladoras automáticas, se destacan en el mercado para algunos importantes detalles técnicos:

- Colocación automática de la película
- Auto regulación de la presión del sellado, de manera independiente de la fuerza del usuario
- Rapido cambio molde
- Posibilidad de realizar moldes especiales según necesidad del cliente

Estas pequeñas innovaciones de proyecto han hecho que la máquina sea muy sencilla y inmediata para utilizarse, también por parte del usuario más inexperto. Seal - matic 300 y 400 son ideales para charcuterías, gastronomías y supermercados.



Die neue Thermoschweißgeräte haben verschiedene besondere Merkmale:

- Automatische Drehung der Folie
- Selbstregulierung des Druckluftes ohne Eingreifen des Bedienungspersonal
- Einfache Wechsel der Siegelrahmen
- Siegelrahmen in Sondergrößen auf Anfrage

Diese kleine Neuerungen helfen auch dem unerfahrenen Bediener, der Vorteile aus der Unmittelbarkeit und der Benutzerfreundlichkeit ziehen kann. Seal-matic 300 und 400 sind ideal fuer kleine Lebensmittelgeschäfte und Laboratoiren.



T E R R A L I N E



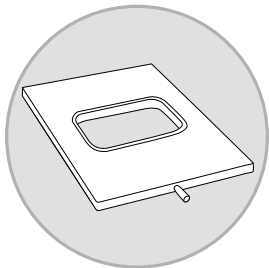
SEAL-MATIC 300



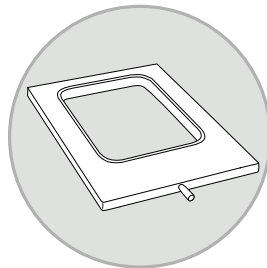
SEAL-MATIC 400

Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Seal-Matic 300	320x440x500 H	mm 200x190	760 W	semi-automatic	-	Timer-digit	-	230V/50-60 Hz
Seal-Matic 400	520x540x500 H	mm 390x265	1520 W	semi-automatic	-	Timer-digit	-	230V/50-60 Hz

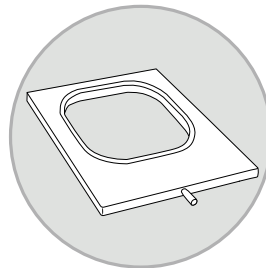
SEAL-MATIC 300



STAMPO MV mm 138x96
MOULD MV mm 138x96

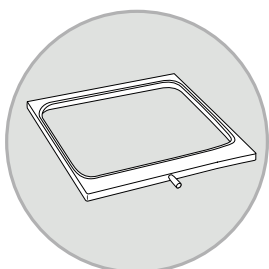


STAMPO MV mm 193x138
MOULD MV mm 193x138

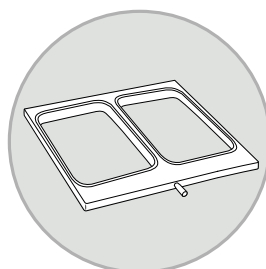


STAMPO MV mm 180x180
MOULD MV mm 180x180

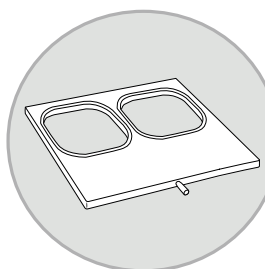
SEAL-MATIC 400



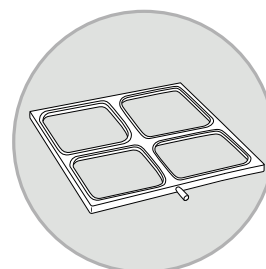
STAMPO GN 1/2 mm 265x320
MOULD GN 1/2 mm 265x320



STAMPO GN 1/4 mm 265x160
MOULD GN 1/4 mm 265x160



STAMPO GN 2 x mm (180x180)
MOULD GN 2 x mm (180x180)



STAMPO GN 1/8 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130

TERRA LINE



Termosigillatrici vuoto/gas per vaschette di qualsiasi formato, dispongono di un ciclo di lavoro completamente automatico. Risultano essere ottimamente impiegate in laboratori di pasta fresca e macellerie in quanto assolvono una duplice funzione di confezionamento e conservazione dei prodotti all'interno di pratiche vaschette termosigillate ermeticamente.



These thermosealers with gas injection can vacuum pack food in trays thanks to a completely automatic working cycle. They perfectly fit the needs of fresh pasta workrooms and butcheries as Tray 600 – 800 can pack and preserve food products in hermetically sealed trays.



Thermoscelleuses « vide/gaz » pour tout format de barquettes. Elle disposent d'un cycle de travail complètement automatique. Elle se révèlent être bien utilisées dans les laboratoires de pâte fraîche et les boucheries, grâce à leur double fonction d'emballage et stockage de produits en pratiques barquettes parfaitement soudées.



Termoselladoras para bandejas de cualquier tamaño, con el ciclo de trabajo automático. Se utilizan en las gastronomías que hacen pasta fresca y carnicerías porque pueden hacer la doble función de empacamiento y conservación de los productos dentro de útiles barquetas termoselladas de manera hermética.



Mit diesen Thermo-schweißgeräten können Speisen auch mit „Gas für längere Haltbarkeit“ dank komplett automatischen Arbeitsabläufen in Schalen verpackt werden. Sie erfüllen perfekt die Bedürfnisse von „fresh pasta workrooms“, Fleischereien und kleinen Supermärkten da Tray 600-800 Speisen in dicht verschweißten Schalen verpackt und schützt.



T E R R A L I N E

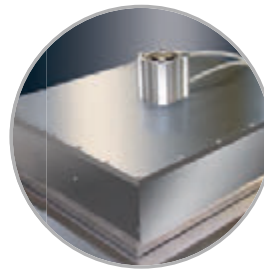


TRAY 600



TRAY 800

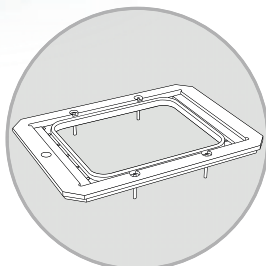
Modello modél modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Tray 600	610x600x560 H	mm 265x325	1800 W	automatic	Q= 20/24 m³h-OIL	digit LCD + sensor-VAC	± 3 BAR	230V/50-60 Hz
Tray 800	610x600x1100 H	mm 265x325	1800 W	automatic	Q= 20/24 m³h-OIL	digit LCD + sensor-VAC	± 3 BAR	230V/50-60 Hz



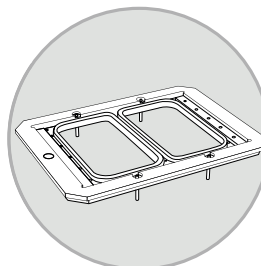
Saldatura a mezzo pistone
pneumatico 3 ATA
Sealing by pneumatic piaston, 3 Ata



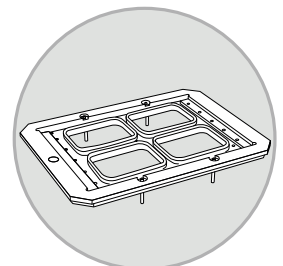
Fustellatura manuale
delle vaschette
Manual trays cutting



STAMPO GN 1/2 mm 265x320
MOULD GN 1/2 mm 265x320



STAMPO GN 1/4 mm 265x160
MOULD GN 1/4 mm 265x160



STAMPO GN 1/8 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130



PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

ON/OFF VAC STOP
 Accensione/spengimento confezionatrice
 Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

PROG AUT
 Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting

GASTRO VAC
 Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

STEP VAC
 Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers

EXTRA VAC
 Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake

VAC %
 % di vuoto
Vacuum percentage

GAS TIME
 Tempo di immissione gas
Gas intake time

SEAL TIME
 Tempo di saldatura
Sealing time

SOFT VAC
 Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber

GAJ ON/OFF
 +5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

HEAT PUMP
 Regolazione livelli Vuoto / Gas / Saldatura
Level setting for Vacuum / Gas / Sealing

CLEAN PUMP
 Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating

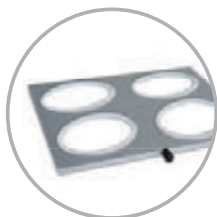
EUROMATIC
 Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system

OPTIONAL PER TRAY 600 - TRAY 800

OPTIONAL



Pompa rossa per ossigeno
Red pump for oxygen



Stampi speciali
Special moulds



Compressore
Compressor



TESTER



Rilevatore digitale di vuoto in campana



Vacuum digital detector



Détecteur digitale du vide dans la chambre



Aparato digital para medir el vacío en campana



Digitales Vermessungsgerät für Vakuum im Kammer

Dimensioni d'ingombro / overall dimension
dim. d'encombrement / dimensiones / Größe
mm 65X23X110 H



Gastrovac: unità mobile con pompa integrata per creare il vuoto in contenitori Gastro



Gastrovac: movable unit with integrated vacuum pump to create vacuum inside Gastro containers



Gastrovac: aparato con bomba de vacío para realizar el vacío en las cubetas gastronorm



Gastrovac: unité mobile avec pompe de vide intégrée pour créer le vide à l'extérieur dans les bacs Gastro



Gastrovac: mobile Einheit mit integrierter Vakuumpumpe zum Absaugen für GN-Behälter



GASTROVAC

Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Filtro esterno per liquidi external fluid filter filtre externe pour liquides filtro externo para líquidos Außerfilter für Flüssigkeit	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Gastrovac	390x280x250 H	standard	automatic	Q=8/9.6 m ³ h-OIL	analogic	230 V/50-60 Hz



EM320/420: bags sealer to hermetically seal bags of different sizes and thickness



EM320/420: Soudeuses manuelles à impulsion, idéales pour sceller hermétiquement des sachets ayant différentes épaisseurs.



EM320/420: selladoras con impulso eléctrico, ideales para sellar de manera hermética bolsas de diferente grosor.



Schweißleiste EM320/420: Schweißleiste um Säcke verschiedener Größe und Dicke zu versiegeln



EM 320 / EM 420



EM320/420: sigillatrici ad impulso, ideali per sigillare ermeticamente sacchetti di differente spessore.

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Tensione voltage voltage tensión Spannung
EM 320	450x80x260 (open)	mm 320	230 V/50-60 Hz
EM 420	550x80x260 (open)	mm 420	230 V/50-60 Hz



NETTUNO LINE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA - BLAST CHILLER



NETTUNO LINE



Abbattitori di temperatura affidabili, semplici ed economici. Trovano il loro settore di utilizzo privilegiato nell'ambito della ristorazione ove il connubio tra prestazioni ottimali e facilità di utilizzo permettono all'utilizzatore finale una migliore organizzazione della giornata lavorativa.



Reliable, simple and cheap blast chillers. Within the catering equipment, the blast chiller enables the end user to obtain a better plan of his daily job routine thanks to its excellent performances and an extremely easy-to-use system.



Cellules de refroidissement très fiables, simples et économiques. Leur domaine d'utilisation le plus privilégié est sans doute chez le restaurant, où la combinaison de performance et de facilité d'utilisation permet à l'utilisateur final une meilleure organisation de sa journée de travail.



Abatidores de temperatura fiables, sencillos y de precio competitivo. Se utilizan mayormente en la restauración donde las óptimas prestaciones y la sencillez de la utilización permiten al usuario final una mejor organización del día de trabajo.



Verlässlicher, einfacher und günstiger Schockgefrierer. Mit dem Schockgefrierer kann die Verarbeitung der Speisen einfach geplant werden (zB Catering), dank exzellenter Arbeitsweise und einfacher Handhabung.

NETTUNO LINE



NETTUNO 3



NETTUNO 5



NETTUNO 10

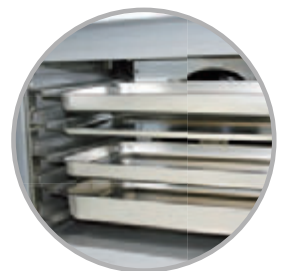
Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni interne internal dimensions dimensions intérieures dimensiones internas Inneren Dimensionen	Abbattimento positivo-resa positive chilling - performance abattement positif - durée abatimiento positivo - rendimiento Negative Abkühlung - Leistung	Abbattimento negativo-resa negative chilling - performance abattement négatif - durée abatimiento negativo - rendimiento Positive Abkühlung - Leistung	Numero teglie (non include) number of pans (not included) N° de plats (pas inclus) numero bandejas (no incluidas) Nummer der Auflaufformen (Nicht enthalten)	Peso weight poids peso Gewicht	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Nettuno 3	610x410x280 H	+3° 14 kg	-18° 11 kg	3- 1/1 GN - 3-400X600	kg 50	230 V/50-60 Hz
Nettuno 5	610x410x410 H	+3° 20 kg	-18° 15 kg	5- 1/1 GN - 5-400X600	kg 60	230 V/50-60 Hz
Nettuno 10	610x410x760 H	+3° 25 kg	-18° 20 kg	10- 1/1 GN - 10-400X600	kg 90	400 V/50-60 Hz



Ventole (Nettuno 10)
fan (Nettuno 10)



Ventola (Nettuno 5)
fan (Nettuno 5)



Teglie
pans



UNIVAC Group S.r.l. div. EUROMATIC

Via Maestri del Lavoro d'Italia, 19
29017 Fiorenzuola d'Arda (PC)

Tel. +39 0523 949263 - Fax +39 0523 945748

E-mail: info@euromaticdivision.com

P.IVA 01500110331