

TERMOSIGILLATRICE



Serie **VG**

Modello **VG 43 VUOTO-GAS**

TERMOSIGILLATRICE

Le termosigillatrici di vaschette vuoto gas sono realizzate in acciaio Inox 304 e con slitte in plastica alimentare, dotata di pannello comandi digitale composto da 15 programmi memorizzabili e settabili.

Permette di termosigillare vaschette con l'eliminazione dell'aria quindi vuoto al 100 % e all'immissione del gas inerte ATM.

La VG 43 VUOTO-GAS è completamente autonoma senza l'utilizzo di compressori.

Stampi facilmente intercambiabili e personalizzabili a disegno in base al formato e alle necessità del cliente.

Programmi

15 programmi memorizzati con il settaggio di ogni singolo programma

- Temperatura 50 - 200 ° - Tempo di saldatura 0,5 - 7 sec.
- Tempo di gas 0,5 - 7 sec. Gas

Ideale per

hotel, ristoranti, catering, caseifici, macellerie

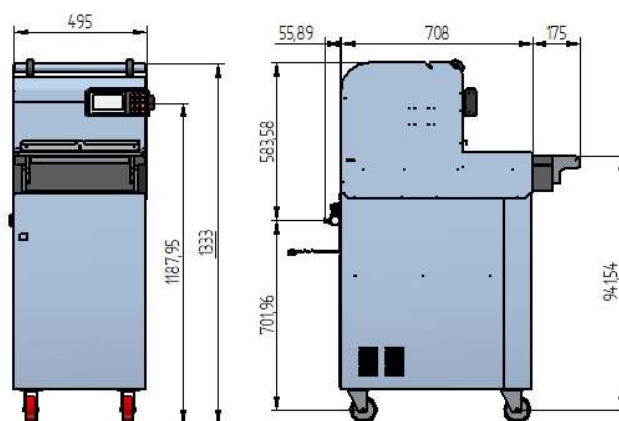
Caratteristiche tecniche

VG 43 VUOTO-GAS



	Dimensione d'ingombro - Overall dimension Dimensions d'encombrements - Grosse dimensions	485 X710 h 950 mm
	Dimensione max vaschette - Tray max sizes Max. Schalengröße - Dim. max. Barquettes	Configurazione vaschette
	Lunghezza e diametro - Reel max width and diam. Max Rollenbreite und -Durchmesser - Largeur et diamètre max bobine	max bobina L 400 Ø 200 mm
	Caricamento vaschette - Tray loading and movement Verschließvorgang mit Bewegungsablauf - Chargement barquette et mouvementation	MANUALE
	Ciclo di lavoro - working cycle ciclo de trabajo - Arbeitszyklus	Automatico
	Pompa del vuoto - Vacuum pump Vacuum pump - Pompe de vide	25 m ³ /h
	Comandi - Control Commandes - Anschaltung	LCD digital 20 PRG
	Struttura - Stainless steel using Structure - cuve Struktur	INOX AISI 304
	Peso - Voltage - Spannung	P= 130 Kg
	Tensione - Voltage - Spannung	230 V - 50 Hz

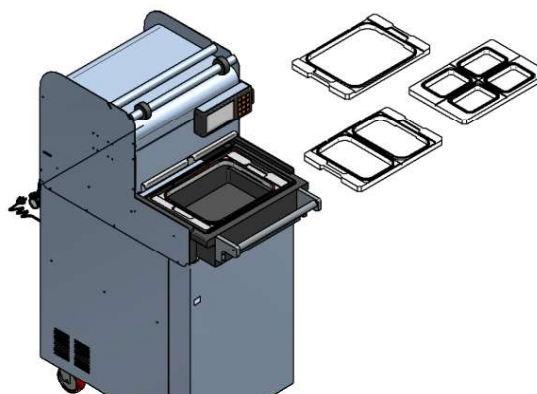
Dati tecniche



Configurazione vaschette STANDARD - GASTRONORM configuration



Cambio stampi veloce



Stampi personalizzabili configuration

Stampi personalizzabili a disegno in base al formato e alle necessità del cliente.