

25|Anni
Anniversario

Waage[®]
by Vetrella

2023

SOTTOVUOTO


TOUCH  SMART
PROFESSIONAL

SMART
PROFESSIONAL

DVA
PROFESSIONAL


PROFESSIONAL





Dal 1997 WAAGE srl si occupa di **ideazione, progettazione, produzione e sviluppo di:**

- Bilance elettroniche da banco
- Terminali per il settore industriale
- Piattaforme
- Macchine per il confezionamento sottovuoto
- Termosigillatrici di vaschette

Fin da subito, l'azienda ha immesso sul mercato prodotti caratterizzati da un'elevata affidabilità, soddisfacendo i bisogni e le aspettative di ogni singolo cliente

Oggi WAAGE srl è presente sul territorio italiano ed estero, avvalendosi di numerosi rivenditori e di una rete commerciale solida e affermata.

L'azienda lavora con tecnologie in continuo aggiornamento e ha al proprio interno un TEAM TECNICO con esperienza ultradecennale sui prodotti. Tutto ciò permette all'azienda di rispondere alle diverse esigenze del mercato.

I prodotti vengono interamente progettati in azienda, dal design ai PCB, al software e questo rappresenta un punto di forza per i veloci cambiamenti e le numerose richieste del mercato. Inoltre, i prodotti a marchio Waage, rispondono alle più severe normative internazionali, in quanto **azienda certificata ISO 9001:2000.**



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

ORDINI

Gli ordini devono essere trasmessi in forma scritta e inviati tramite e-mail, indicando la descrizione del prodotto, la quantità e qualsiasi altra specifica necessaria. La WAAGE non si renderà responsabile dei possibili errori d'invio a conseguenza di ordini non corretti. Non si accettano ordini telefonici. Gli ordini vanno inoltrati a: WAAGE s.r.l.
e-mail: info@waage.it waagesrl@libero.it

Pagamenti

- A) Bonifico anticipato 3 %
- B) R.I.BA 30/60 gg. Data fattura

GARANZIA

Tutti i prodotti sono garantiti contro i difetti di materiale o fabbricazione, per la durata di un anno dalla data di emissione della bolla di consegna. La garanzia è limitata alla sostituzione dei pezzi guasti per il difetto di materiale. La garanzia non si applica se i prodotti sono stati modificati o manomessi, se non sono stati usati secondo le istruzioni e le modifiche indicate dal manuale di installazione e manutenzione a parti soggette ad usura.

CLAUSULA DI RISERVA DI DOMINIO

La merce fornita sarà di proprietà della WAAGE, fino al totale pagamento. L'esercizio della riserva di dominio non implicherà la rinuncia ad esigere l'adempimento del contratto né all'indenizzo dei danni.

Note

SOTTOVUOTO ESTERNO

SV
PROFESSIONAL

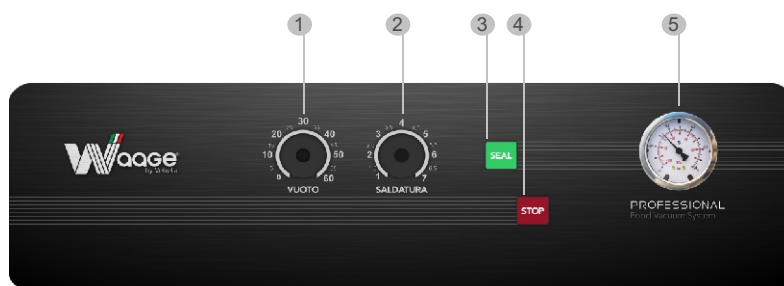
Waage[®]
by Vetrella

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto ad aspirazione esterna in acciaio Inox con pannello comandi analogico, con impostazione del tempo di vuoto e saldatura. Permette di creare il vuoto in sacchetti goffrati per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

uso domestico
Ristoranti
Macellerie
generi alimentari



- ① tempo di vuoto
- ② tempo di saldatura
- ③ tasto si saldatura
- ④ tasto stop ciclo
- ⑤ vuotometro

SOTTOVUOTO ESTERNO

SV
PROFESSIONAL

Waage[®]
by Vetrella

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto ad aspirazione esterna in acciaio Inox con pannello comandi analogico, con impostazione del tempo di vuoto e saldatura. Permette di creare il vuoto in sacchetti goffrati per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

uso domestico
Ristoranti
Macellerie
generi alimentari



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Laghezza busta	Alimentazione voltage	Peso weight
FOOD	370x240x110 mm	17 l/m	370 mm	350 mm	220 V-50-60 Hz 600 w	7 kg
SV - A	470x310x150 mm	30 l/m	470 mm	450 mm	220 V-50-60 Hz 800 w	12 kg
SV1-4	470x310x150 mm	4 m ³ /h	470 mm	450 mm	220 V-50-60 Hz 800 w	15 kg

Optional su richiesta



Filtro liquidi

- Liquid filter - Filtro de líquidos



INNOVAZIONE E TECNOLOGIA NELLA PREPARAZIONE SOTTOVUOTO

TOUCH  SMART
PROFESSIONAL

Programmi N° 100

AUTOMATICO 	PERCENTUALE 	TEMPO 
MARINATURA 	CROSTACEI 	LIQUIDI 
BARATTOLO 	DISAREAZIONE 	

Riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera grazie al - sistema sensoriale di vuoto e al - sistema sensoriale olfattivo.

La linea TOUCH SMART è in grado di riconoscere il prodotto posizionato all'interno della camera e di auto-settarsi nel programma specifico per ottenere il massimo del vuoto e di conservazione del prodotto

SMART
PROFESSIONAL

Programmi N° 20

AUTOMATICO 	PERCENTUALE 	TEMPO 
MARINATURA 	CROSTACEI 	LIQUIDI 
BARATTOLO 	DISAREAZIONE 	

Riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera grazie al - sistema sensoriale di vuoto e al - sistema sensoriale olfattivo.

La linea SMART è in grado di riconoscere il prodotto posizionato all'interno della camera e di auto-settarsi nel programma specifico per ottenere il massimo del vuoto e di conservazione del prodotto





DVA

PROFESSIONAL

Programmi N° 20

PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~~~~~	LIQUIDI 💧



ST

PROFESSIONAL

Programmi N° 9

TEMPO L	LIQUIDI 💧
------------	--------------



SOTTOVUOTO


TOUCH SMART
PROFESSIONAL


by Vetrella

Design Tecnologia Produzione made in Italy



Caratteristiche

Le confezionatrici sottovuoto WAAGE sono realizzate in acciaio Inox, la componentistica è scelta facendo attenzione ai materiali di prima qualità e affidabilità. Le confezionatrici sottovuoto hanno una pompa a vuoto di diversa portata in base alla tipologia di confezionamento. Le barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia. Campana in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

Programmi

AUTOMATICO



PERCENTUALE



TEMPO



MARINATURA



LIQUIDI



ATM

BARATTOLO



DISAREAZIONE



Riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera grazie al - **sistema sensoriale di vuoto** e al - **sistema sensoriale olfattivo**. La linea **SMART** è in grado di riconoscere il prodotto posizionato all'interno della camera e di auto-settarsi nel programma specifico per ottenere il massimo del vuoto e di conservazione del prodotto.

Programma studiato e dedicato a chi deve mettere sottovuoto prodotti in sottovuoto. Con la creazione del vuoto con sistema sensoriale, in automatico la macchina rileva il vuoto nella vasca senza fare nessun settaggio, ottimo per chi pratica la cucina sottovuoto.

Programma studiato e dedicato a chi deve mettere sottovuoto prodotti in sottovuoto a tempo. Con la creazione del vuoto a tempo, la macchina lavora con tempi ben stabiliti dall'operatore.

Programma studiato e dedicato per la marinatura sottovuoto. La macchina rimane in vuoto per un tempo ben preciso impostabile dall'operatore. La marinatura sottovuoto risulta essere preziosa in cucina per due motivi principali: permetterà di conservare a lungo gli alimenti in maniera corretta e soprattutto li renderà ancor più gustosi e pronti all'uso. Il condimento della marinatura infatti, riuscirà in questo modo a penetrare al meglio all'interno degli alimenti e a permetterne anche la migliore conservazione.

Programma dedicato a chi deve mettere sottovuoto prodotti liquidi come sughi, salse e tutti i prodotti che contengono un'elevata quantità di liquidi all'interno della busta.

Programma con gas inerte ATM, il gas immesso nella confezione permette di allungare il tempo di conservazione del prodotto ma soprattutto evita lo schiacciamento. Usato per prodotti morbidi come pasta fresca, pasticceria, panificazione.

Programma dedicato a chi deve fare il sottovuoto nei barattoli. Processo-programma studiato per eliminare il vuoto dentro ai barattoli e a chiudere il barattolo ermeticamente. Usato per prodotti da cucinare in barattoli, ma anche per i prodotti in barattoli come marmellate, miele, legumi, olive, salse.

La desaerazione in sottovuoto permette di estrarre l'aria da un prodotto liquido, questa tecnica è applicata per attenuare la porosità di alimenti solidi generalmente ortaggi, per evitare che durante la cottura sottovuoto rimanga acqua all'interno della busta.

SOTTOVUOTO DA BANCO

TOUCH SMART
PROFESSIONAL

Waage
by Vetrella

CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi touch 7" pollici 100 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA W	CROSTACEI C	LIQUIDI D
BARATTOLO B	DISAREAZIONE D	



320 mm



350 mm



410 mm

Selezione modo lavoro



Selezione programma



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
touch 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
touch 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x450 mm
touch 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	1	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x500 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet



Stampante integrata
Velocità di stampa 80 mm/s
carta termica 57x30 mt x 12
carta LINERLESS
EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Stampante esterna
etichettatrice**
Velocità di stampa 200 mm/s
carta termica adesiva 100x100



Connessione ethernet



Connessione Wi Fi

SOTTOVUOTO DA BANCO

TOUCH SMART
PROFESSIONAL

Waage
by Vetrella

CARATTERISTICHE

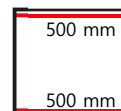
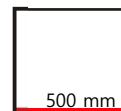
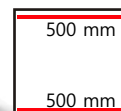
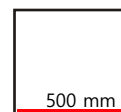
Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi touch 7" pollici 100 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~	CROSTACEI 🦞	LIQUIDI 💧
BARATTOLO 📦	DISAREAZIONE 🔄	



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
touch 50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
touch 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Carrellate

touch 50 C	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
touch 2/50 C	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet



Stampante integrata
Velocità di stampa 80 mm/s
carta termica 57x30 mt x 12
carta LINERLESS
EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



Stampante esterna etichettatrice
Velocità di stampa 200 mm/s
carta termica adesiva 100x100



Connessione ethernet



Connessione Wi Fi

SOTTOVUOTO DA BANCO

SMART
PROFESSIONAL

Waaage[®]
by Vetrella

CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
Campana in plexiglass trasparente
ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
ristorazione professionale
industria agroalimentare
Industrie conserviera
settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~~~~~	CROSTACEI 🦞	LIQUIDI 💧
BARATTOLO 📦	DISAREAZIONE 🔄	



320 mm



350 mm



410 mm

Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
SMART 32	390X530x320 mm	330X400X180 mm	8 m ³ /h	320 mm	1	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
SMART 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x450 mm
SMART 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	1	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x500 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet



Stampante integrata
Velocità di stampa 80 mm/s
carta termica 57x30 mt x 12
carta LINERLESS
EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Stampante esterna
etichettatrice**
Velocità di stampa 200 mm/s
carta termica adesiva 100x100



Connessione ethernet



Connessione Wi Fi

CARATTERISTICHE

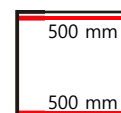
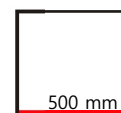
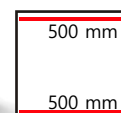
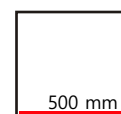
Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO 	PERCENTUALE 	TEMPO 
MARINATURA 	CROSTACEI 	LIQUIDI 
BARATTOLO 	DISAREAZIONE 	



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
SMART 50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
SMART 2/50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Carrellate

SMART 50 C	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
SMART 2/50 C	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



Connessione ethernet



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



Stampante esterna etichettatrice
 Velocità di stampa 200 mm/s
 carta termica adesiva 100x100



Connessione Wi Fi

CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

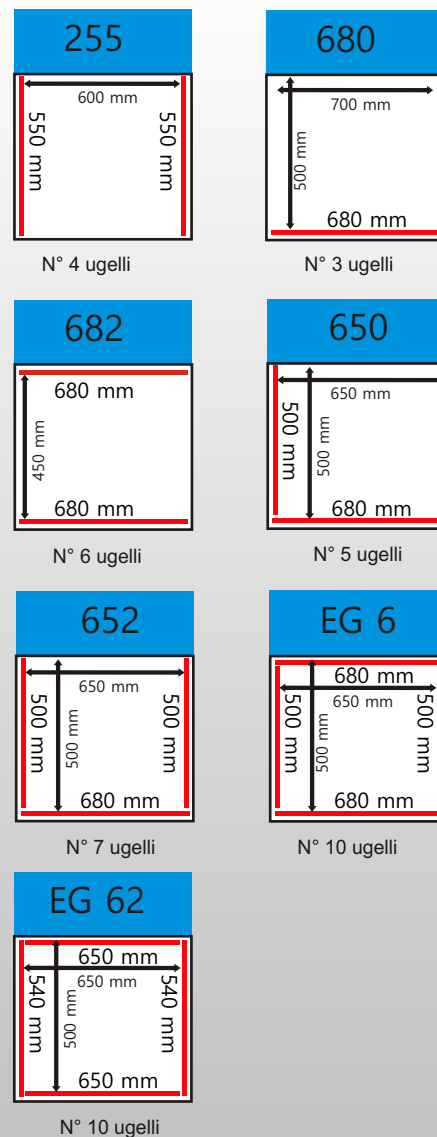
PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA W	CROSTACEI C	LIQUIDI D
BARATTOLO B	DISAREAZIONE D	

Serie 255



Modelli SMART



Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
800x690x930 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
170 mm**



Connessione ethernet



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Stampante esterna
etichettatrice**
 Velocità di stampa 200 mm/s
 carta termica adesiva 100x100



**Vasca maggiorata
200 mm**



Connessione Wi Fi



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
 Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confeziona in ATM
 per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti

CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

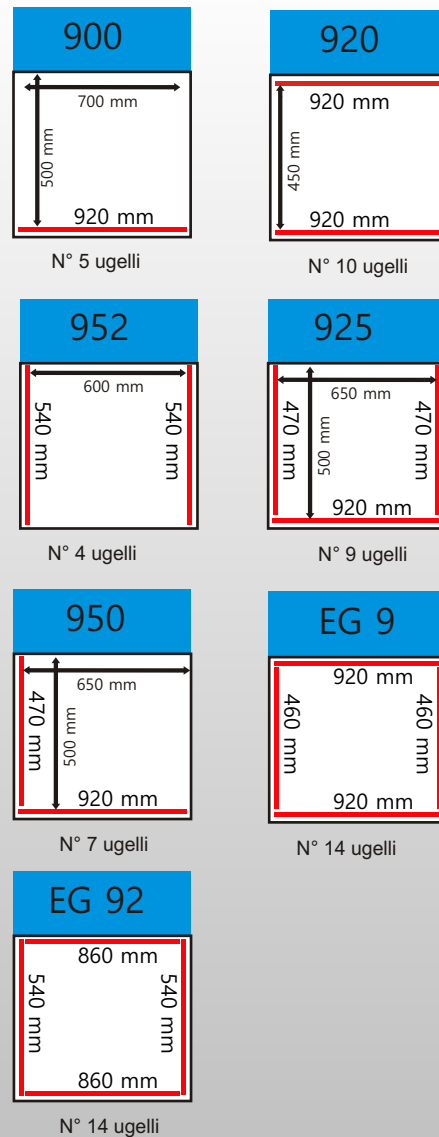
PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA W	CROSTACEI C	LIQUIDI D
BARATTOLO B	DISAREAZIONE D	

Serie 920



Modelli SMART



Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
200 mm**



Connessione ethernet



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Stampante esterna
etichettatrice**
 Velocità di stampa 200 mm/s
 carta termica adesiva 100x100



**Vasca maggiorata
300 mm**



Connessione Wi Fi



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
 Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confeziona in ATM
 per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti

SOTTOVUOTO DA BANCO

DVA
PROFESSIONAL

Waage
by Vetrella

CARATTERISTICHE

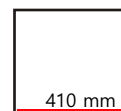
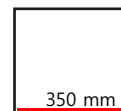
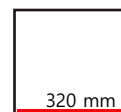
Realizzate in acciaio Inox
pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
Campana in plexiglass trasparente
ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
ristorazione professionale
industria agroalimentare
Industrie conserviera
settore caseario

PROGRAMMI

PERCENTUALE	TEMPO
MARINATURA	LIQUIDI



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
DVA 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
DVA 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x450 mm
DVA 41	612x667x370 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	1	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x500 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet



Stampante integrata
Velocità di stampa 80 mm/s
carta termica 57x30 mm x 12
carta LINERLESS
EASYLOADING (caricamento veloce della carta)

SOTTOVUOTO DA BANCO

DVA
PROFESSIONAL

Waage
by Vetrella

CARATTERISTICHE

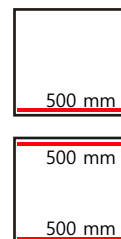
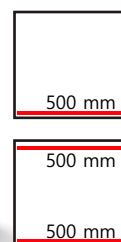
Realizzate in acciaio Inox
pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
Campana in plexiglass trasparente
ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
ristorazione professionale
industria agroalimentare
Industrie conserviere
settore caseario

PROGRAMMI

PERCENTUALE	TEMPO
MARINATURA	LIQUIDI



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
DVA 50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
DVA 2/50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Carrellate

DVA 50 C	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
DVA 2/50 C	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet



Stampante integrata
Velocità di stampa 80 mm/s
carta termica 57x30 mt x 12
carta LINERLESS
EASYLOADING (caricamento veloce della carta)

SOTTOVUOTO CARRELLATA

DVA
PROFESSIONAL

Waage
by Vetrella

CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
Campana in plexiglass trasparente
ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
ristorazione professionale
industria agroalimentare
Industrie conserviera
settore caseario

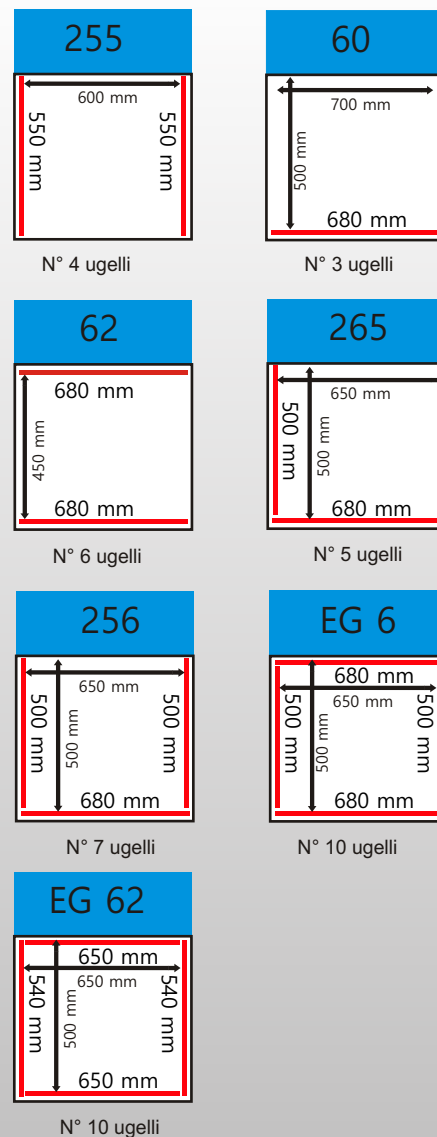
PROGRAMMI

PERCENTUALE	TEMPO
MARINATURA	LIQUIDI

Serie 255



Modelli DVA



Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
170 mm**



Stampante integrata
Velocità di stampa 80 mm/s
carta termica 57x30 mt x 12
carta LINERLESS
EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Vasca maggiorata
200 mm**



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confeziona in ATM
per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti

SOTTOVUOTO CARRELLATA

DVA
PROFESSIONAL

Waage
by Vetrella

CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
pannello comandi digitale con 20 programmi memorizzabili.
barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
Campana in plexiglass trasparente
ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
ristorazione professionale
industria agroalimentare
Industrie conserviera
settore caseario

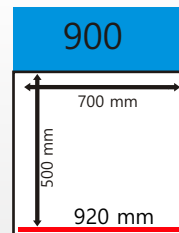
PROGRAMMI

PERCENTUALE	TEMPO
MARINATURA	LIQUIDI

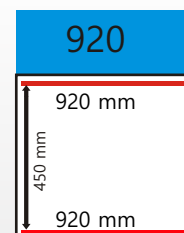
Serie 920



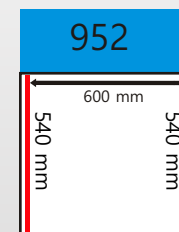
Modelli DVA



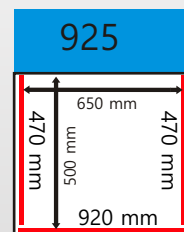
N° 5 ugelli



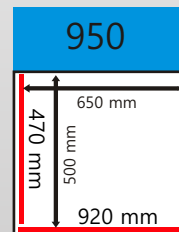
N° 10 ugelli



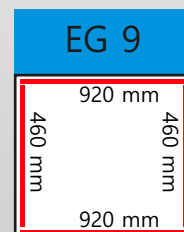
N° 4 ugelli



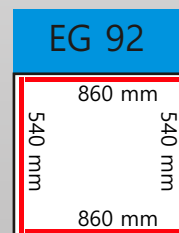
N° 9 ugelli



N° 7 ugelli



N° 14 ugelli



N° 14 ugelli

Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
200 mm**



Stampante integrata
Velocità di stampa 80 mm/s
carta termica 57x30 mt x 12
carta LINERLESS
EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Vasca maggiorata
300 mm**



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confeziona in ATM
per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti

SOTTOVUOTO DA BANCO



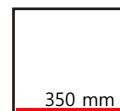
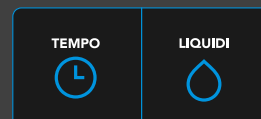
CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili.
barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
Campana in plexiglass trasparente
ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
ristorazione professionale
industria agroalimentare
Industrie conserviere
settore caseario

PROGRAMMI



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
ST 320	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
ST 350	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x450 mm
ST 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	12 m ³ /h	410 mm	2	220 V-50-60 Hz 1200 w	48kg	400x500mm
ST 410	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	1	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x500 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet

SOTTOVUOTO DA BANCO



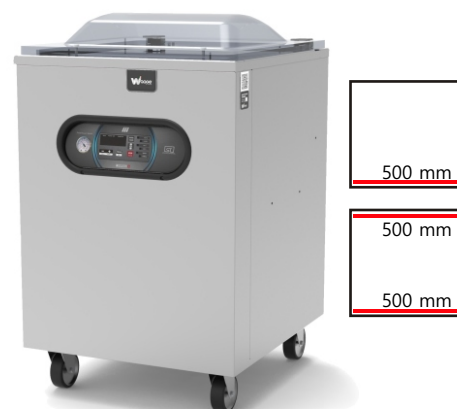
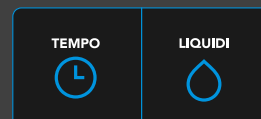
CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili.
barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
Campana in plexiglass trasparente
ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
ristorazione professionale
industria agroalimentare
Industri conserviera
settore caseario

PROGRAMMI



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
ST 500	600x670x460 mm	515x550x220 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550mm
ST 2/50	600x670x460 mm	515x550x220 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Carrellate

ST 500	600x670x460 mm	515x550x220 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550mm
ST 2/50	600x670x460 mm	515x550x220 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet

SOTTOVUOTO CARRELLATA



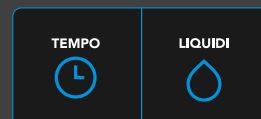
CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili.
barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
Campana in plexiglass trasparente
ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
ristorazione professionale
industria agroalimentare
Industri conserviera
settore caseario

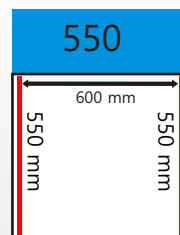
PROGRAMMI



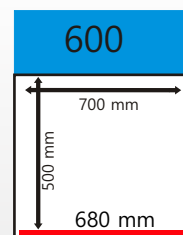
Serie 550



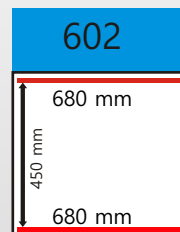
Modelli ST



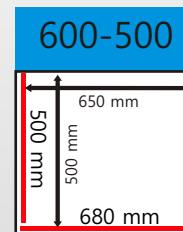
N° 4 ugelli



N° 3 ugelli



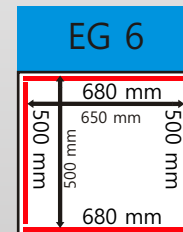
N° 6 ugelli



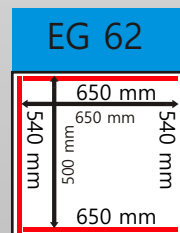
N° 5 ugelli



N° 7 ugelli



N° 10 ugelli



N° 10 ugelli

Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
170 mm**



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confezione in ATM
per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti



**Vasca maggiorata
200 mm**

SOTTOVUOTO CARRELLATA



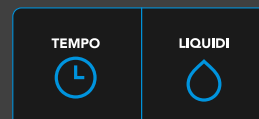
CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili.
barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
Campana in plexiglass trasparente
ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
ristorazione professionale
industria agroalimentare
Industrie conserviera
settore caseario

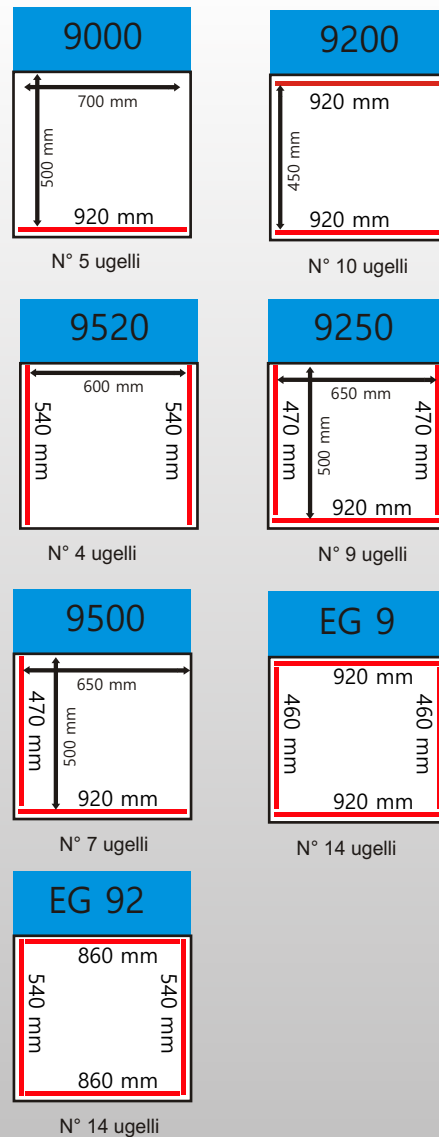
PROGRAMMI



Serie 9000



Modelli ST



Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina	Dimensione Vasca	Pompa vuoto	Alimentazione	Peso
overall dimension	chamber dimension	vacuum pump	voltage	weight
1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
- Cut of seal - coupe-sachet



Vasca maggiorata 200 mm



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confezione in ATM per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti



Vasca maggiorata 300 mm

Confezionamento in vaschetta

TERMOSIGILLATRICI

PER QUALI ALIMENTI È INDICATO?

- Pasta fresca
- Prodotti di panificazione
- Prodotti morbidi
- Prodotti delicati
- Carni bianche
- Carni rosse
- Verdure
- Caseificazione



25 | Anni
Anniversario

Waage[®]
by Vetrella

2023

TERMOSIGILLATRICI



TR
PROFESSIONAL

VGA
PROFESSIONAL

VGT
PROFESSIONAL



Termosigillatrici di vaschetta

TR
PROFESSIONAL

Waage
by Vetrella

CARATTERISTICHE

La termosigillatrice serie TR semi-automatica è una macchina progettata per il confezionamento in vaschetta solo sigillatura. Il pannello comandi permette di impostare i parametri e può memorizzare fino a 9 programmi diversi.

Gli stampi a piastra piano possono essere personalizzati.

INDICATO PER SETTORI

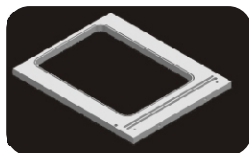
attività commerciali, industria agroalimentare, settore caseario, attività di produzione

PER QUALI ALIMENTI È INDICATO?

- Pasta fresca
- Prodotti di panificazione
- Prodotti morbidi
- Prodotti delicati
- Carni bianche
- Carni rosse
- Verdure
- Caseificazione



Configurazione vaschette STANDARD



Codice A - 260X190
Codice B - 226X190
Codice C - 190x130
Codice PIATTO - 190x190



Configurazione vaschette STANDARD



Stampi personalizzabili

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



Stampi personalizzabili

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

Caratteristiche tecniche	TR 25 SA Elettrica	TRA 43 SA Pneumatica
Dimensione d' ingombro - Overall dimension	263x500x542 mm	433x496x534 mm
Dimensione max vaschette - Tray max sizes	Configurazione vaschette	Configurazione vaschette
Lunghezza film - Reel max width and diam.	Max L 220	Max L 360
Diametro film - Reel max width and diam.	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Caricamento vaschette - Tray loading and movement	Manuale	Manuale
Ciclo di lavoro - working cycle	Automatico	Automatico
Comandi - Control	Digitali	Digitali
Programmili - program	N° 9	N° 9
Funzionamento - Stainless stell asing	Elettrico	Pneumatico - 3 bar
Struttura - Stainless stell asing	INOX AISI 304	INOX AISI 304
Peso - Voltage - Spannung	P= 40 Kg	P= 55Kg
Tensione - Voltage - Spannung	220 V - 50 Hz 2,5 kw	220 V - 50 Hz 3 kw

Termosigillatrici di vaschetta

VGA
PROFESSIONAL

Waage[®]
by Vetrella

CARATTERISTICHE

La termosigillatrice serie VGA semi-automatica pneumatica è una macchina progettata per il confezionamento in ATM in vaschetta. Il pannello comandi touch da 7" pollici permette di impostare i parametri e può memorizzare fino a 20 programmi diversi ed è possibile scegliere tra diverse modalità di lavoro sono sigillatura, vuoto e MAP.

Gli stampi a piastra piana possono essere personalizzati.

INDICATO PER SETTORI

attività commerciali, industria agroalimentare, settore caseario, attività di produzione

PER QUALI ALIMENTI È INDICATO?

- Pasta fresca
- Prodotti di panificazione
- Prodotti morbidi
- Prodotti delicati
- Carni bianche
- Carni rosse
- Verdure
- Caseificazione

	VGA 40 Da banco	VGA 43 Carrellata
Caratteristiche tecniche		
Dimensione d'ingombro - Overall dimension	485x700x1300 mm	485x700x1300 mm
Dimensione max vaschette - Tray max sizes	Configurazione vaschette	Configurazione vaschette
Lunghezza film - Reel max width and diam.	max bobina L 360	max bobina L 360
Diametro film - Reel max width and diam.	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Caricamento vaschette - Tray loading and movement	Manuale	Manuale
Ciclo di lavoro - working cycle	Automatico	Automatico
Pompa del vuoto - Vacuum pump	8 m ³ /h	12 /25 m ³ /h
Comandi - Control	7 " TOUCH	7 " TOUCH
Programmili - program	N° 20	N° 20
Funzionamento - Stainless stell asing	Pneumatico - 3 bar	Pneumatico - 3 bar
Struttura - Stainless stell asing	INOX AISI 304	INOX AISI 304
Peso - Voltage - Spannung	P= 150 Kg	P= 150Kg
Tensione - Voltage - Spannung	220 V - 50 Hz 2,5 kw	220 V - 50 Hz 3.0 kw



Configurazione vaschette STANDARD - GASTRONORM configuration



Stampi personalizzabili configuration

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

Cambio stampi veloce



Optional connessioni



Connessione ethernet / seriale RS 232



Connessione Wi Fi

Termosigillatrici di vaschetta

VGT
PROFESSIONAL

Waage
by Vetrella

CARATTERISTICHE

La termosigillatrice serie VGT semi-automatica pneumatica è una macchina progettata per il confezionamento in ATM in vaschetta. Il pannello comandi touch da 7" pollici permette di impostare i parametri e può memorizzare fino a 20 programmi diversi ed è possibile scegliere tra diverse modalità di lavoro sono sigillatura, vuoto e MAP.

Gli stampi fustellati possono essere personalizzati.

INDICATO PER SETTORI

attività commerciali, industria agroalimentare, settore caseario, attività di produzione

PER QUALI ALIMENTI È INDICATO?

- Pasta fresca
- Prodotti di panificazione
- Prodotti morbidi
- Prodotti delicati
- Carni bianche
- Carni rosse
- Verdure
- Caseificazione

Caratteristiche tecniche

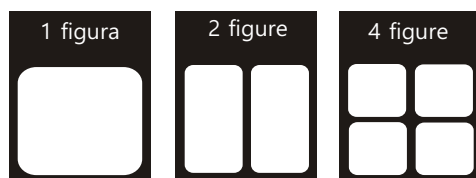
VGT 400

VGT 430

Dimensione d' ingombro - Overall dimension	987X950x1553 mm	987x950x1553 mm
Dimensione max vaschette - Tray max sizes	Configurazione vaschette	Configurazione vaschette
Lunghezza film - Reel max width and diam.	Max L 360 mm	Max L 360 mm
Diametro film - Reel max width and diam.	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Caricamento vaschette - Tray loading and movement	Manuale	Manuale
Ciclo di lavoro - working cycle	Automatico	Automatico
Pompa del vuoto - Vacuum pump	-----	25 / 60 m ³ /h
Comandi - Control	7 " TOUCH	7 " TOUCH
Programmi - program	N° 20	N° 20
Funzionamento - Stainless stell asing	Pneumatico - 5 bar	Pneumatico - 5 bar
Struttura - Stainless stell asing	INOX AISI 304	INOX AISI 304
Peso - Voltage - Spannung	P= 250 Kg	P= 300 Kg
Tensione - Voltage - Spannung	400 V - 50 Hz 3.0 kw	400 V - 50 Hz 4.3 kw
Recupero sfrido	Di serie	Di serie
Lettore avanzamento film	Di serie	Di serie
Lettore fine film	Di serie	Di serie
Filtri di protezione aria e gas	Di serie	Di serie



Configurazione vaschette con fustella ATM configuration



Stampi personalizzabili configuration

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

Cambio stampo e controstampo

Cambio stampo frontale tempi di sostituzione inferiore ai 3 minuti senza l' utilizzo di utensili, sostituzione in sicurezza anche a piastra calda



Optional connessioni



Connessione ethernet / seriale RS 232



Connessione Wi Fi



WAAGEsrl

Sistemi di Pesatura e Confezionamento

Via Casilina, Km 150,800 - 81049 San Pietro Infine (CE) - Italy

Tel +39 0823 90.11.11 - Fax +39 0823 90.13.21

www.waage.it

info@waage.it