25 Anni Anniversario

Waage® by Vetrella

2023

TERMOSIGILLATRICI

TR
PROFESSIONAL

VGA
PROFESSIONAL

VGT
PROFESSIONAL

SEDE PRODUTTIVA

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**.

Gestione Qualita' Certificata ISO 9001 ANCCP

CE

Confezionamento in vaschetta

TERMOSIGILLATRICI

PER QUALI ALIMENTI È INDICATO?

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

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.

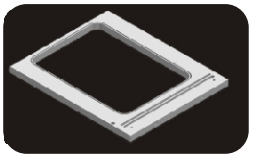
INDICATO PER SETTORI

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
Programmil - program	N° 9	N° 9
Funzionamento - Steinless stell asing	Elettrico	Pneumatico - 3 bar
Struttura - Steinless 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

Caratteristiche tecniche	VGA 40 Da banco	VGA 43 Carrellata
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 - Vaccum pump	8 m^3/h	12 /25 m^3/h
Comandi - Control	7 " TOUCH	7 " TOUCH
Programmil - program	N° 20	N° 20
Funzionamento - Steinless stell asing	Pneumatico - 3 bar	Pneumatico - 3 bar
Struttura - Steinless 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

Cambio stampi veloce

Stampi personalizzabili
configuration

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

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

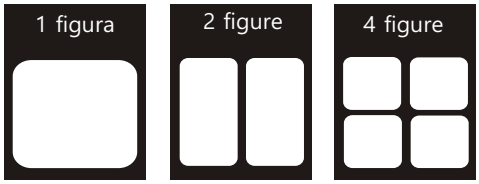
attività commerciali, industria agroalimentare, settore caseario, attività di produzione

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 - Vaccum pump	---------	25 / 60 m^3/h
Comandi - Control	7 " TOUCH	7 " TOUCH
Programmi - program	N° 20	N° 20
Funzionamento - Steinless stell asing	Pneumatico - 5 bar	Pneumatico - 5 bar
Struttura - Steinless 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

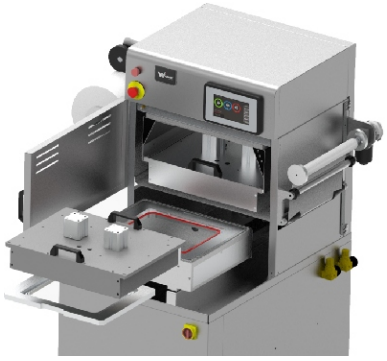


Stampi personalizzabili
configuration

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

WAAGE srl
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