

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

TOUCH SMART
PROFESSIONAL
2/50

Waage
by Vetrella

CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
pannello comandi touch da 7" antigraffio e anti liquidi
9 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
100 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
7" scratch-proof and liquid-proof touch control panel
9 working modes dedicated to vacuum preparation
100 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

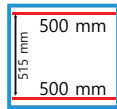
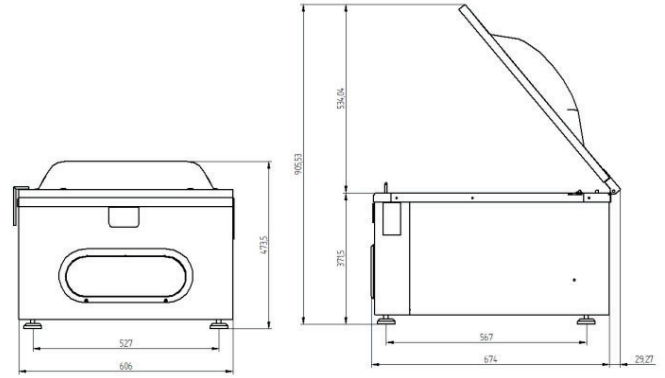
CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacío
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla táctil de 7", anti rayas y resistente a los líquidos
9 maneras de trabajo para diferentes preparaciones al vacío
100 programas memorizables
Precalentamiento bomba de vacío
dehumidificación bomba de vacío H2O
Posibilidad de parar el ciclo de vacío
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande tactile 7" résistant aux rayures et aux liquides
9 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
100 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêt du cycle de travail
soudage anticipée
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilité de mémoriser le nom du produit


AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA	CROSTACEI	LIQUIDI
BARATTOLO	DISAREAZIONE	OSMOSI





Modello	Dimensione macchina	Dimensione Vasca	Pompa vuoto	Barra saldante	Gas inerte (optional)	Alimentazione	Peso	Max buste
Model	overall dimension	chamber dimension	vacuum pump	sealing bar	Inert gas	voltage	weight	max buste
Modelo	dimensiones	dimensiones cuba	bomba de vacío	barra soldante	inyeccion gas	alimentación	peso	bolsas máx.
Modèle	dimènsions	dimènsions de la cuve	pompe de vide	barre de soudure	gaz inerte	alimentation	poids	max d'envoloppes


touch 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m /h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x500 mm
-------------------	----------------	----------------	---------	----------------	----------	-----------------------	-------	------------


Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande


 **Motore busch** (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacío busch


 **Gas inerte**
Inert gas
Gas alimentar
Gas inerte

 **Taglio sfrido**
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

 **Connessione ethernet**
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

 **Piano inclinato**
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

 **Stampante integrata**
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

 **Stampante esterna etichettatrice**
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe

 **Connessione Wi Fi**
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi