

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

TOUCH SMART
PROFESSIONAL

Waage
by Vetrella

35

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

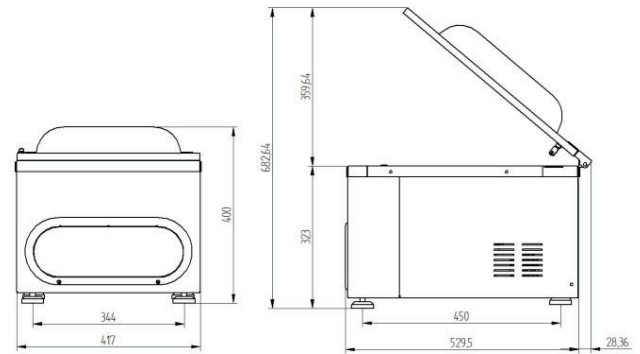
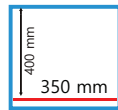
CARACTERÍSTICAS

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

touch 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1 ugelli	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x400 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 Gaz 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