



2026 ver.2

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



NEW TOUCH
PROFESSIONAL

SMART
PROFESSIONAL

DVA
PROFESSIONAL

ST
PROFESSIONAL



SEDE PRODUTTIVA FACTORY FABRICA



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

- 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 ultra decennale sui prodotti. Tutto ciò permette all'azienda di rispondere alle diverse esigenze del mercato.

I prodotti vengono interamente progettati in azienda, dal design al PCB, al software e questo rappresenta un punto di forza per i velocissimi 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**.

Since 1997 WAAGE srl has been involved in the conception, design, production and development of:

- Electronic bench scales
- Terminals for the industrial sector
- Platforms-Vacuum packing machines
- Tray thermosealers

Right from the start, the company put products on the market characterized by high reliability, satisfying the needs and expectations of each individual customer

Today WAAGE srl is present on the Italian territory abroad, making use of numerous resellers and a solid and established commercial network. The company works with continuously updated technologies and has an internal TECHNICAL TEAM with experience over a decade on products. All this allows the company to respond to the different needs of the market.

The products are entirely designed in the company, from design to PCB to software and this represents a strong point for the fast changes and the numerous market demands. In addition, Waage brand products, comply with the strictest international standards, as an ISO 9001:2000 certified company.





Desde 1997, WAAGE Srl se ocupa de idear, proyectar, fabricar y desarrollar:

Balanzas electrónicas de sobremesa
Terminales para la industria
Plataformas
Envasadoras al vacío
Termoselladoras para bandejas

Desde el principio, la Empresa ha sido presente en el mercado con productos de alta fiabilidad, que satisfacen las necesidades de cada cliente

Hoy en día WAAGE Srl ha desarrollado su mercado en Italia y en el extranjero gracias a una red comercial sólida y fiable y a través de sus numerosos distribuidores. La empresa cuenta desde hace más de 10 años con un experimentado equipo técnico y siempre a la vanguardia en el uso de las tecnologías. Trabajando siempre con la finalidad de estar presentes y reconocidos en su sector.

Los productos se crean y desarrollan en la empresa, desde el diseño a los componentes tecnológicos (placas electrónicas, software), una gran ventaja en un mercado en continuo cambio.

Todos los productos de WAAGE Srl cumplen las Normas Internacionales y cuentan con la Certificación ISO 9001:200.

Depuis 1997, WAAGE srl est impliquée dans la conception, la conception, Production et développement de :

- Balances de table électroniques
- Terminaux pour le secteur industriel
- Plates-formes
- Machines d'emballage sous vide
- Plateaux

Dès le début, l'entreprise a mis des produits sur le marché caractérisé par une grande fiabilité, une satisfaction les besoins et les attentes de chaque client

Aujourd'hui, WAAGE srl est présente sur le territoire italien et à l'étranger, en faisant appel à de nombreux revendeurs et Un réseau commercial solide et établi.

L'entreprise travaille avec des technologies constamment mises à jour et a une ÉQUIPE TECHNIQUE interne expérimentée plus de dix ans sur les produits. Tout cela permet à l'entreprise de pour répondre aux différents besoins du marché.

Les produits sont entièrement conçus en interne, de la conception aux circuits imprimés, en passant par les logiciels et cela représente un point fort pour les changements rapides et les nombreux les demandes du marché. De plus, les produits avec



indice

SV - FOOD	5
SV - A	5
SV 1/3	5

TOUCH 32	16
TOUCH 35	16
TOUCH 41	16
TOUCH 50	17
TOUCH 2/50	17
TOUCH 50 C	18
TOUCH 2/50 C	18

DVA 32	32
DVA 35	32
DVA 41	32
DVA 50	33
DVA 2/50	33
DVA 50 C	34
DVA 2/50 C	34
Serie DVA 255	36
Serie DVA 900	38

SMART 32	22
SMART 35	22
SMART 41	22
SMART 50	23
SMART 2/50	23
SMART 50 C	24
SMART 2/50 C	24
Serie SMART 255	26
Serie SMART 920	28

ST 32	42
ST 35	42
ST 41	42
ST 410	42
ST 50	43
ST 2/50	43
ST 50 C	44
ST 2/50 C	44
Serie ST 550	46
Serie ST 9000	48

Termochef 28 L	50
----------------	----

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

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.

CHARACTERISTICS

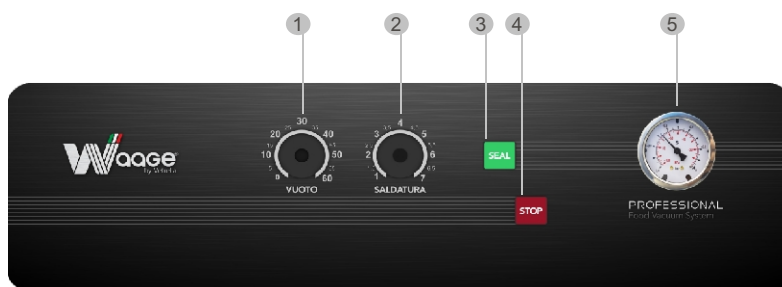
Vacuum packaging machine with external suction in stainless steel with analogue control panel, with vacuum and sealing time setting. It allows you to create a vacuum in embossed bags for all types of products.

CARACTERÍSTICAS

Envasadora al vacío por aspiración externa de acero Inox con panel de mandos mecánico, con regulación de los tiempos de vacío y sellado. Permite envasar al vacío todos los productos en bolsas gofradas.

CARACTÉRISTIQUES

Machine d'emballage sous vide à aspiration externe en acier inoxydable avec panneau de commande analogique, avec réglage du vide et du temps de soudure. Il permet de créer le vide dans des sacs gaufrés pour tous types de produits.



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

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.

CHARACTERISTICS

Vacuum packaging machine with external suction in stainless steel with analogue control panel, with vacuum and sealing time setting. It allows you to create a vacuum in embossed bags for all types of products.

CARACTERÍSTICAS

Envasadora al vacío por aspiración externa de acero Inox con panel de mandos mecánico, con regulación de los tiempos de vacío y sellado. Permite envasar al vacío todos los productos en bolsas gofradas.

CARACTÉRISTIQUES

Machine d'emballage sous vide à aspiration externe en acier inoxydable avec panneau de commande analogique, avec réglage du vide et du temps de soudure. Il permet de créer le vide dans des sacs gaufrés pour tous types de produits.



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacío pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Laghezza busta envelope length longitud busa max d'enveloppes	Alimentazione voltage alimentación alimentation	Peso weight peso poids
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

NEW TOUCH
PROFESSIONAL

programmi si chef



SMART
PROFESSIONAL



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 preparación 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 memorisables
- 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

CARATTERISTICHE

- riconoscimento automatico del prodotto
- sistema sensoriale di vuoto
- sistema sensoriale olfattivo
- Display a colori da 5" antigraffio e anti liquidi
- 8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 20 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
- 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
- 8 working modes dedicated to vacuum preparation
- 20 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 de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
- 8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
- 20 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

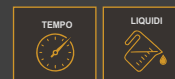
CARACTÉRISTIQUES

- reconnaissance automatique du produit
- système sensoriel sous vide
- système sensoriel olfactif
- Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
- 8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 20 programmes memorisables
- 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

DVA PROFESSIONAL



ST PROFESSIONAL



CARATTERISTICHE

- Sistema sensoriale di vuoto
- Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
- 4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 20 programmi memorizzabili
- riscaldamento pompa
- deumidificazione pompa H2O
- stop ciclo di lavoro
- saldatura anticipata
- conta cicli di lavoro totali - giornalieri
- Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

- vacuum sensory system
- 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
- 4 working modes dedicated to vacuum preparation
- 20 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing
- Total working cycle counter - daily
- Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

- sistema sensorial de vacío
- Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
- 5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
- 20 programas memorizables
- Precalentamiento bomba de vacío
- dehumidificación bomba de vacío H2O
- Posibilidad de parar el ciclo de vacío
- Sellado adelantado
- Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
- Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

- système sensoriel sous vide
- Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
- 4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 20 programmes memorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêt du cycle de travail
- soudage anticipée
- compte de cycles de travail - quotidiennement
- Possibilité de mémoriser le nom du produit

CARATTERISTICHE

- Sistema temporizzato
- Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
- 2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 9 programmi memorizzabili
- riscaldamento pompa
- deumidificazione pompa H2O
- stop ciclo di lavoro
- Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS

- Timed system
- Scratch-proof and liquid-proof control panel
- 2 working modes dedicated to vacuum preparation
- 9 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing

CARACTERÍSTICAS

- Sistema temporizado
- Panel de control antirayaduras y antilíquidos
- 2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
- 9 programas almacenables
- Precalentamiento bomba de vacío
- dehumidificación bomba de vacío H2O
- Posibilidad de parar el ciclo de vacío
- Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES

- Système temporisé
- Panneau de commande antirayures et anti-liquide
- 2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 9 programmes mémorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêt du cycle de travail
- soudage anticipée

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



Dettagli standard - Détails standards - Detalles estándar - Détails standards

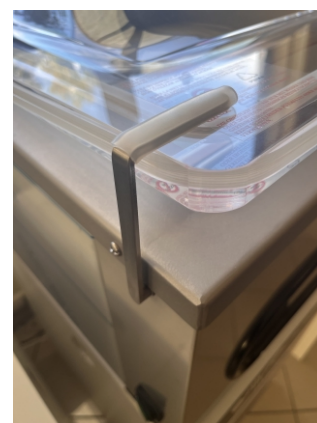
Realizzata in acciaio inox AISI 304
Made of AISI 304 stainless steel
Fabricado en acero inoxidable AISI
Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 304



Sistema di saldatura a pistoni
Piston welding system
Sistema de soldadura de pistones.
Système de soudage de pistons



Coperchio plexglass maggiorati
Enlarged plexiglass cover
Tapa de plexglass de gran tamaño
Couvercle surdimensionné en plexiglas



Ripiani di riempimento vasca
Tub Filler Shelves
Estantes de llenado de tanques
Etagères de remplissage de réservoirs



Fermo campana
Bell stop
parada de campana
Arrêt de la cloche



Componentistica
Components
Componentes
Composants



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



Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte



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



Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné



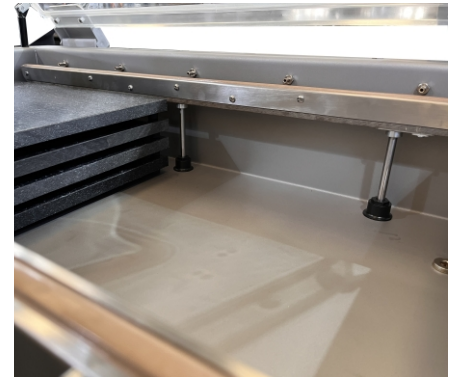
Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée



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



Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm
Réservoir augmenté de 200 mm



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Consigliato quando c'è un alta % di MAP/ATM all'interno del prodotto, rende la saldatura autonoma con prestazioni elevate di sigillatura

Recommended when there is a high % of MAP/ATM inside the product, makes the welding autonomous with high sealing performance

Recomendado cuando hay un alto % de MAP/ATM dentro del producto, hace que la soldadura sea autónoma con alto rendimiento de sellado.

Recommandé lorsqu'il y a un pourcentage élevé de MAP/ATM à l'intérieur du produit, il rend le soudage autonome avec des performances d'étanchéité



Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

Valvola anti deflagrazione viene installata quando c'è la necessità di lavorare in MAP/ATM con una miscela gas inerte ad alto contenuto di ossigeno (> 21%); questo sistema viene utilizzato per il confezionamento delle carni rosse.

Anti-deflation valve is installed when there is a need to work in MAP/ATM with an inert gas mixture with a high oxygen content (> 21%); this system is used for packaging red meat.

La válvula antiexplosión se instala cuando es necesario trabajar en MAP/ATM con una mezcla de gases inertes con alto contenido de oxígeno (> 21%); este sistema se utiliza para el envasado de carnes rojas.

Une valve anti-explosion est installée lorsqu'il est nécessaire de travailler en MAP/ATM avec un mélange de gaz inertes à haute teneur en oxygène (> 21%) : ce système est utilisé pour le conditionnement de viande rouge.



Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet



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

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



Design Tecnologia Produzione made in Italy



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



INNOVAZIONE E TECNOLOGIA NELLA PREPARAZIONE SOTTOVUOTO
INNOVATION AND TECHNOLOGY IN VACUUM PREPARATION
INNOVACION Y TECNOLOGIA EN LA PREPARACION AL VACIO
INNOVATION ET TECHNOLOGIE EN PRÉPARATION SOUS VIDE

Scegli il tuo modello

NEW TOUCH
PROFESSIONAL

SMART
PROFESSIONAL

DVA
PROFESSIONAL

ST
PROFESSIONAL

programmi si chef



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



NEW TOUCH
PROFESSIONAL



programmi si chef



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 preparación 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 memorisables
- 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



NEW TOUCH PROFESSIONAL



TOUCH 32

TOUCH 35

TOUCH 41

TOUCH 50

TOUCH 2/50

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

NEW TOUCH
PROFESSIONAL

32 - 35 - 41

programmi si chef



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

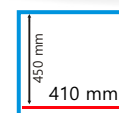
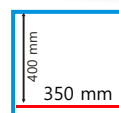
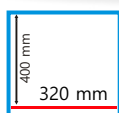
automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
7" scratch-proof and liquid-proof touch control panel
9 working modes dedicated to vacuum preparation
100 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels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



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1 ugello	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
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
touch 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x450 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

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

NEW TOUCH
PROFESSIONAL

50 - 2/50

programmi si chef



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

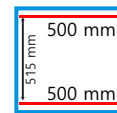
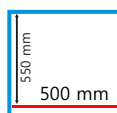
automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
7" scratch-proof and liquid-proof touch control panel
9 working modes dedicated to vacuum preparation
100 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels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



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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 50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	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 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
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

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

NEW TOUCH
PROFESSIONAL

50 C - 2/50 C

programmi si chef



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

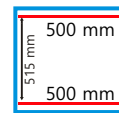
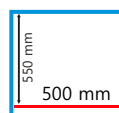
automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
7" scratch-proof and liquid-proof touch control panel
9 working modes dedicated to vacuum preparation
100 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels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



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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 50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
touch 2/50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 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



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome



Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA

Waage[®]
by Vetrella

TOUCH & SMART
PROFESSIONAL

SMART
PROFESSIONAL

DVA
PROFESSIONAL

ST
PROFESSIONAL



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



SMART
PROFESSIONAL

programmi si chef

AUTOMATICO 	PERCENTUALE 	TEMPO 
MARINATURA 	CROSTACEI 	LIQUIDI 
BARATTOLO 	DISAREAZIONE 	



Caratteristiche

• riconoscimento automatico del prodotto
• sistema sensoriale di vuoto
• sistema sensoriale olfattivo
• Display a colori da 5" antigraffio e anti liquidi
• 8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
• 20 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
• 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
• 8 working modes dedicated to vacuum preparation
• 20 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 de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
• 8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
• 20 programas memorizables
• Precalentamiento bomba de vacío
• dehumidificación bomba de vacío H2O
• Posibilidad de parar el ciclo de vacío
• Sellado adelantado
• Atmósfera 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 5" résistant aux rayures et aux liquides
• 8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
• 20 programmes memorisables
• Chauffage pompe
• pompe de déshumidification H2O
• arrêter 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

SMART
PROFESSIONAL

SMART 32
SMART 35
SMART 41
SMART 50
SMART 2/50
SMART 50 C
SMART 2/50 C
Serie SMART 255
Serie SMART 900

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART
PROFESSIONAL

32 - 35 - 41

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

CARATTERISTICHE

- riconoscimento automatico del prodotto
- sistema sensoriale di vuoto
- sistema sensoriale olfattivo
- Display a colori da 5" - antigraffio e anti liquidi
- 8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 20 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

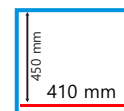
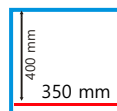
- automatic product recognition
- vacuum sensory system
- olfactory sensory system
- 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
- 8 working modes dedicated to vacuum preparation
- 20 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing
- electronic soft 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 de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
- 8 maneras de trabajo para diferentes preparaciones al vacío
- 20 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 5" résistant aux rayures et aux liquides
- 8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 20 programmes mémorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêt du cycle de travail
- soudage anticipé
- Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
- compte de cycles de travail - quotidiennement
- Possibilité de mémoriser le nom du produit



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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
SMART 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1 ugello	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
SMART 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1 ugelli	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x400 mm
SMART 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x450 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 alimentara
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

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART
PROFESSIONAL
50 - 2/50

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

CARATTERISTICHE

- riconoscimento automatico del prodotto
- sistema sensoriale di vuoto
- sistema sensoriale olfattivo
- Display a colori da 5" - antigraffio e anti liquidi
- 8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 20 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

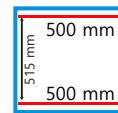
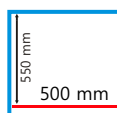
- automatic product recognition
- vacuum sensory system
- olfactory sensory system
- 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
- 8 working modes dedicated to vacuum preparation
- 20 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing
- electronic soft 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 de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
- 8 maneras de trabajo para diferentes preparaciones al vacío
- 20 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 5" résistant aux rayures et aux liquides
- 8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 20 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



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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
SMART 50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
SMART 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 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

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART

PROFESSIONAL

50 C - 2/50C

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

CARATTERISTICHE

- riconoscimento automatico del prodotto
- sistema sensoriale di vuoto
- sistema sensoriale olfattivo
- Display a colori da 5" - antigraffio e anti liquidi
- 8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 20 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

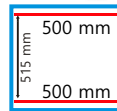
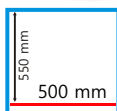
- automatic product recognition
- vacuum sensory system
- olfactory sensory system
- 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
- 8 working modes dedicated to vacuum preparation
- 20 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing
- electronic soft 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 de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
- 8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
- 20 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 5" résistant aux rayures et aux liquides
- 8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 20 programmes memorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêter 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



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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
SMART 50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
SMART 2/50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 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



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome



Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART
PROFESSIONAL
Serie 255

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

Caratteristiche
riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
Display a colori da 5 " - antigraffio e anti liquidi
8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 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
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
8 working modes dedicated to vacuum preparation
20 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 de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
20 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 5" résistant aux rayures et aux liquides
8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 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



configurazione
configuration
configuración
configuration

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

3P+N+T 16A

Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacío pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte Inert gas inyeccion gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentación alimentation	Peso weight peso poids
SMART 255	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART 680	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N°1 680 mm	3 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART 682	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 680 mm	6 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART 650	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 1 500-N° 1 680 mm	5 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART 652	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 500-N° 1 680 mm	7 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART EG 6	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 500-N° 2 680 mm	10 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART EG 62	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 550-N° 2 650 mm	10 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:

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

Sealing bars:

the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

Barras soldantes:

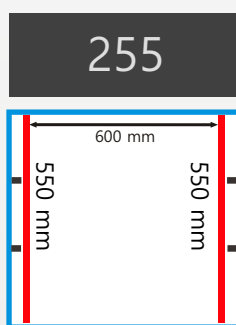
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:

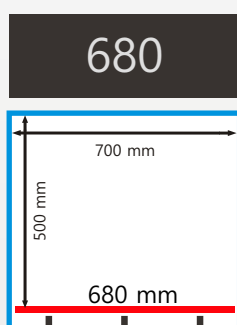
Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

■ posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

■ MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse



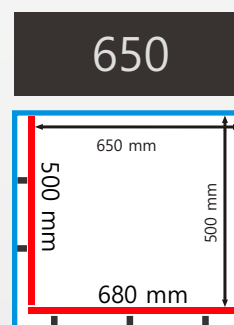
N° 2 550 mm
N° 4 ugelli



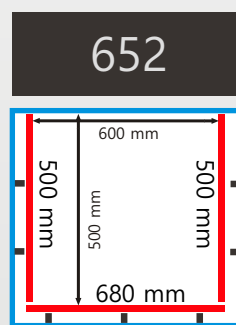
N° 1 680 mm
N° 3 ugelli



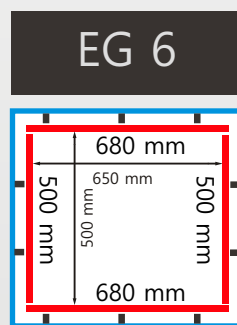
N° 2 680 mm
N° 6 ugelli



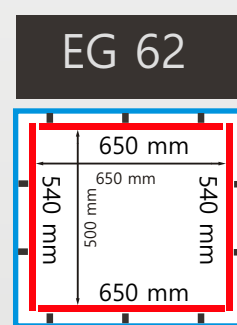
N° 1 500-N° 1 680 mm
N° 5 ugelli



N° 2 500-N° 1 680 mm
N° 7 ugelli



N° 2 500-N° 2 680 mm
N° 10 ugelli



N° 2 540-N° 2 650 mm
N° 10 ugelli

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



Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte



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



Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm
Réservoir augmenté de 200 mm



Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet



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



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome



Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART
PROFESSIONAL
Serie 920

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

Caratteristiche

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
Display a colori da 5" - antigraffio e anti liquidi
8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 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
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
8 working modes dedicated to vacuum preparation
20 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 de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
20 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 5" résistant aux rayures et aux liquides
8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter 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



configurazione
configuration
configuración
configuration

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



3P+N+T 16A

Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacío pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte Inert gas inyeccion gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentación alimentation	Peso weight peso poids
SMART 900	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 1 920 mm	5 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART 920	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 920 mm	10 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART 952	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART 925	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 1 920-N° 2 500 mm	9 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART 950	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 1 920-N° 1 500 mm	7 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART EG 9	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 920-N° 2 500 mm	14 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART EG 92	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 860-N° 2 550 mm	14 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:

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

Sealing bars:

the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

Barras sellantes:

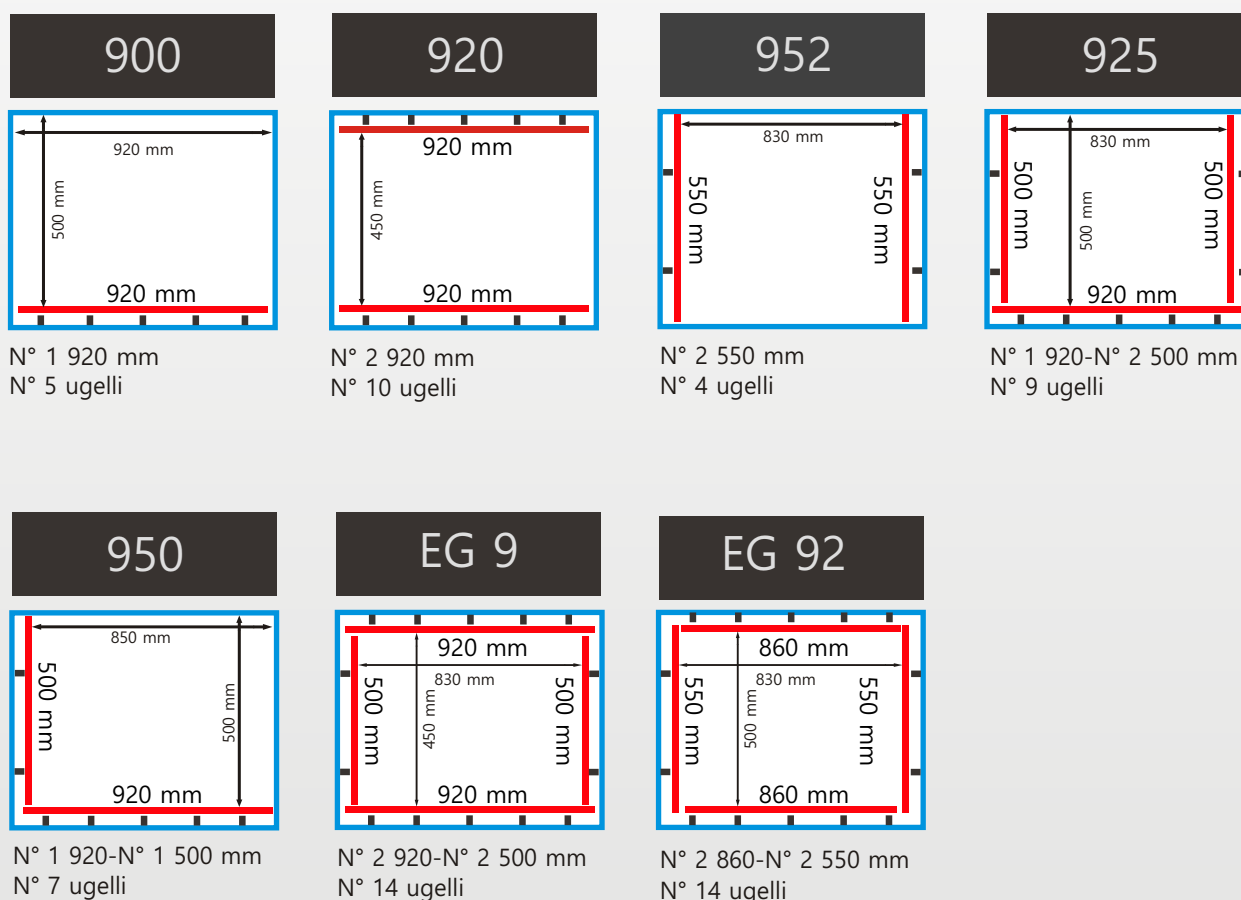
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:

Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

■ posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

■ MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse



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



Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte



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



Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm
Réservoir augmenté de 200 mm



Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet



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



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome



Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



DVA
PROFESSIONAL

	PERCENTUALE 	TEMPO 
MARINATURA 		LIQUIDI 



CARATTERISTICHE

- Sistema sensoriale di vuoto
- Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
- 4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 20 programmi memorizzabili
- riscaldamento pompa
- deumidificazione pompa H2O
- stop ciclo di lavoro
- saldatura anticipata
- conta cicli di lavoro totali - giornalieri
- Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

- vacuum sensory system
- 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
- 4 working modes dedicated to vacuum preparation
- 20 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing
- Total working cycle counter - daily
- Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

- sistema sensorial de vacío
- Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
- 5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
- 20 programas memorizables
- Precalentamiento bomba de vacío
- dehumidificación bomba de vacío H2O
- Posibilidad de parar el ciclo de vacío
- Sellado adelantado
- Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
- Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

- système sensoriel sous vide
- Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
- 4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 20 programmes mémorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêter du cycle de travail
- soudage anticipée
- compte de cycles de travail - quotidiennement
- Possibilité de mémoriser le nom du produit

DVA
PROFESSIONAL

DVA 32

DVA 35

DVA 41

DVA 50

DVA 2/50

DVA 50 C

DVA 2/50 C

Serie DVA 255

Serie DVA 900

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA PROFESSIONAL

32 - 35 - 41

	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~~~~~		LIQUIDI ●

CARATTERISTICHE

- Sistema sensoriale di vuoto
- Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
- 4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 20 programmi memorizzabili
- riscaldamento pompa
- deumidificazione pompa H2O
- stop ciclo di lavoro
- saldatura anticipata
- conta cicli di lavoro totali - giornalieri
- Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

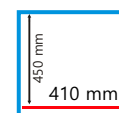
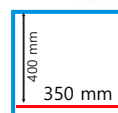
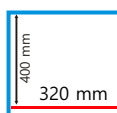
- vacuum sensory system
- 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
- 4 working modes dedicated to vacuum preparation
- 20 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing
- Total working cycle counter - daily
- Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

- sistema sensorial de vacío
- Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
- 5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
- 20 programas memorizables
- Precalentamiento bomba de vacío
- dehumidificación bomba de vacío H2O
- Posibilidad de parar el ciclo de vacío
- Sellado adelantado
- Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
- Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

- système sensoriel sous vide
- Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
- 4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 20 programmes memorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêt du cycle de travail
- soudage anticipée
- compte de cycles de travail - quotidiennement
- Possibilité de mémoriser le nom du produit



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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
DVA 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1 ugello	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
DVA 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1 ugelli	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x400 mm
DVA 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x450 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



Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné



Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA PROFESSIONAL 50 - 2/50

	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~~~~~		LIQUIDI ●

CARATTERISTICHE

- Sistema sensoriale di vuoto
- Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
- 4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 20 programmi memorizzabili
- riscaldamento pompa
- deumidificazione pompa H2O
- stop ciclo di lavoro
- saldatura anticipata
- conta cicli di lavoro totali - giornalieri
- Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

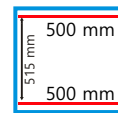
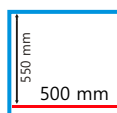
- vacuum sensory system
- 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
- 4 working modes dedicated to vacuum preparation
- 20 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing
- Total working cycle counter - daily
- Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

- sistema sensorial de vacío
- Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
- 5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
- 20 programas memorizables
- Precalentamiento bomba de vacío
- dehumidificación bomba de vacío H2O
- Posibilidad de parar el ciclo de vacío
- Sellado adelantado
- Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
- Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

- système sensoriel sous vide
- Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
- 4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 20 programmes memorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêter du cycle de travail
- soudage anticipée
- compte de cycles de travail - quotidiennement
- Possibilité de mémoriser le nom du produit



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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
DVA 50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
DVA 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 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



Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné



Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA PROFESSIONAL 50 C - 2/50 C

	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~~~~~		LIQUIDI ●

CARATTERISTICHE

- Sistema sensoriale di vuoto
- Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
- 4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 20 programmi memorizzabili
- riscaldamento pompa
- deumidificazione pompa H2O
- stop ciclo di lavoro
- saldatura anticipata
- conta cicli di lavoro totali - giornalieri
- Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

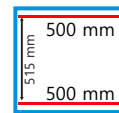
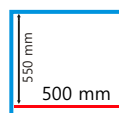
- vacuum sensory system
- 5" scratch-proof and liquid-proof control panel
- 4 working modes dedicated to vacuum preparation
- 20 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing
- Total working cycle counter - daily
- Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

- sistema sensorial de vacío
- Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
- 5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
- 20 programas memorizables
- Precalentamiento bomba de vacío
- dehumidificación bomba de vacío H2O
- Posibilidad de parar el ciclo de vacío
- Sellado adelantado
- Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
- Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

- système sensoriel sous vide
- Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
- 4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 20 programmes memorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêter du cycle de travail
- soudage anticipée
- compte de cycles de travail - quotidiennement
- Possibilité de mémoriser le nom du produit



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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
DVA 50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
DVA 2/50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 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



Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné



Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome



Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA
PROFESSIONAL
Serie 255

	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~~~~~		LIQUIDI ●

CARATTERISTICHE
Sistema sensoriale di vuoto
Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS
vacuum sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
4 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
Total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS
sistema sensorial de vacío
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
20 programas memorizables
Precalentamiento bomba de vacío
dehumidificación bomba de vacío H2O
Posibilidad de parar el ciclo de vacío
Sellado adelantado
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES
système sensoriel sous vide
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêt du cycle de travail
soudage anticipée
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilité de mémoriser le nom du produit



configurazione
configuration
configuración
configuration

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

3P+N+T 16A

Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacío pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte Inert gas inyeccion gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentación alimentation	Peso weight peso poids
DVA 255	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA 60	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N°1 680 mm	3 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA 62	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 680 mm	6 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA 265	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 1 500-N° 1 680 mm	5 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA 256	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 500-N° 1 680 mm	7 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA EG 6	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 500-N° 2 680 mm	10 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA EG 62	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 550-N° 2 650 mm	10 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:

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

Sealing bars:

the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

Barras sellantes:

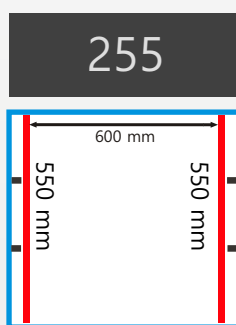
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:

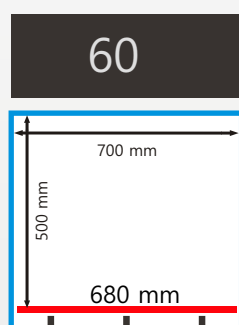
Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

■ posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

■ MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse



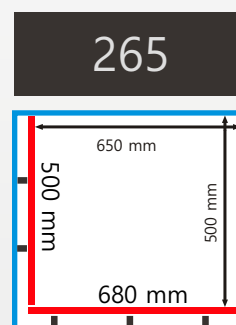
N° 2 550 mm
N° 4 ugelli



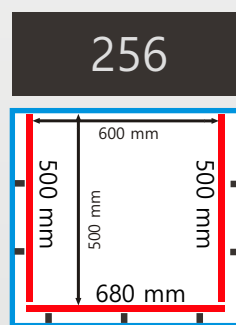
N° 1 680 mm
N° 3 ugelli



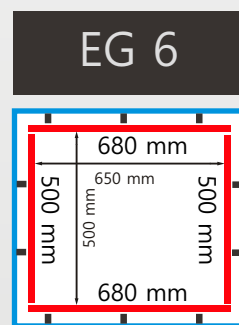
N° 2 680 mm
N° 6 ugelli



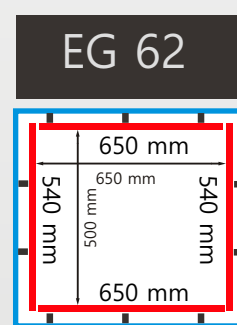
N° 1 500-N°1 680 mm
N° 5 ugelli



N° 2 500-N° 1 680 mm
N° 7 ugelli



N° 2 500-N° 2 680 mm
N° 10 ugelli



N° 2 540-N° 2 650 mm
N° 10 ugelli

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



Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte



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



Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm



Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome



Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA
PROFESSIONAL
Serie 920

	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~~~~~		LIQUIDI ●

CARATTERISTICHE

Sistema sensoriale di vuoto
Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

vacuum sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
4 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
Total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

sistema sensorial de vacío
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacío
20 programas memorizables
Precalentamiento bomba de vacío
dehumidificación bomba de vacío H2O
Posibilidad de parar el ciclo de vacío
Sellado adelantado
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

système sensoriel sous vide
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêt du cycle de travail
soudage anticipée
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilité de mémoriser le nom du produit



configurazione
configuration
configuración
configuration

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

3P+N+T 16A

Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacío pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte Inert gas inyeccion gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentación alimentation	Peso weight peso poids
DVA 900	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 1 920 mm	5 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA 920	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 920 mm	10 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA 952	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA 925	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 1 920-N° 2 500 mm	9 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA 950	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 1 920-N° 1 500 mm	7 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA EG 9	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 920-N° 2 500 mm	14 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA EG 92	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 860-N° 2 550 mm	14 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:

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

Sealing bars:

the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

Barras sellantes:

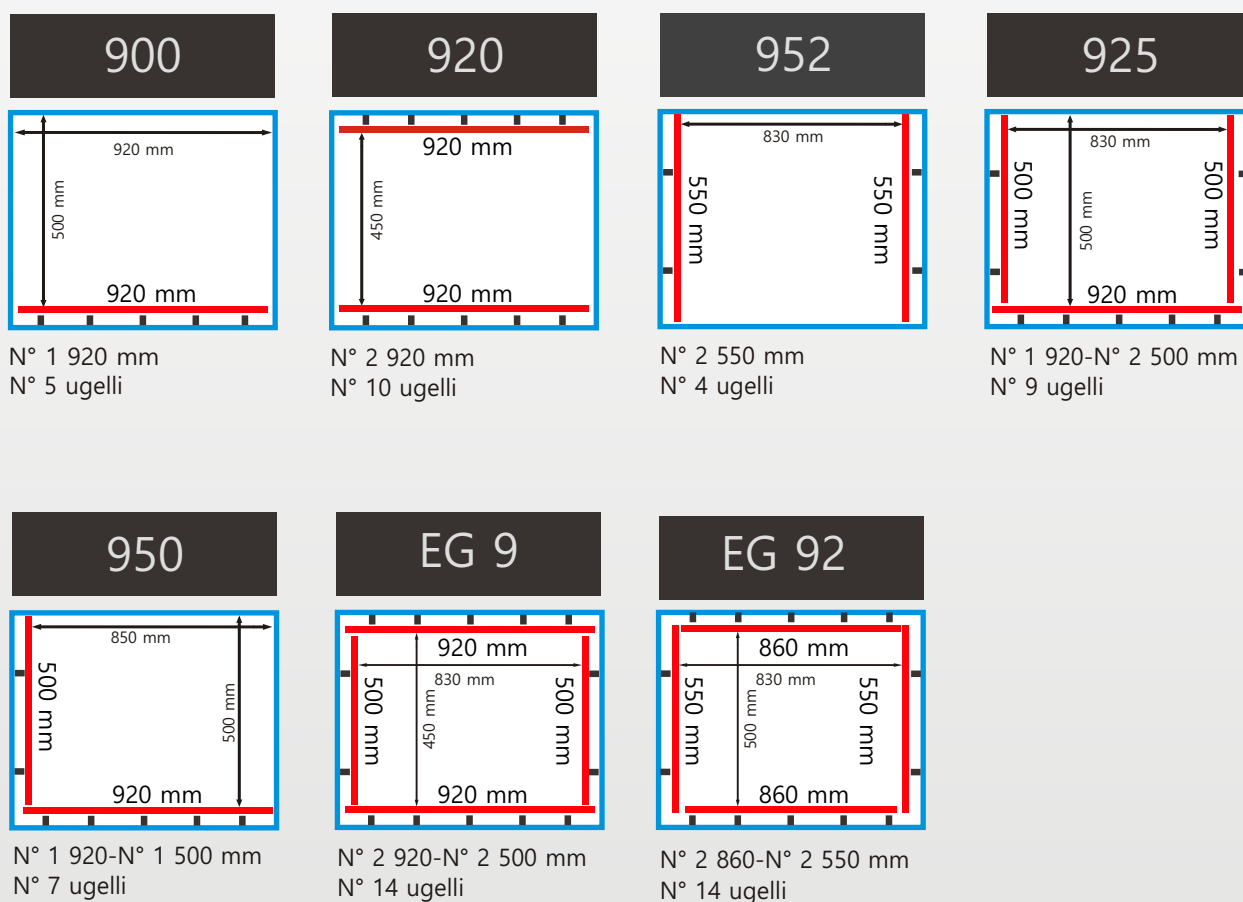
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:

Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

■ posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

■ MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse



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



Gas inerte
Inert gas
Gas alimentare
Gaz inerte



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



Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm



Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome



Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE




PROFESSIONAL

		TEMPO 
		LIQUIDI 



CARATTERISTICHE

- Sistema temporizzato
- Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
- 2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 9 programmi memorizzabili
- riscaldamento pompa
- deumidificazione pompa H2O
- stop ciclo di lavoro
- Saldataura anticipata

CHARACTERISTICS

- Timed system
- Scratch-proof and liquid-proof control panel
- 2 working modes dedicated to vacuum preparation
- 9 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing

CARACTERÍSTICAS

- Sistema temporizado
- Panel de control antirayaduras y antilíquidos
- 2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
- 9 programas almacenables
- Precalentamiento bomba de vacío
- dehumidificación bomba de vacío H2O
- Posibilidad de parar el ciclo de vacío
- Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES

- Système temporisé
- Panneau de commande antirayures et anti-liquide
- 2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 9 programmes mémorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêt du cycle de travail
- soudage anticipée

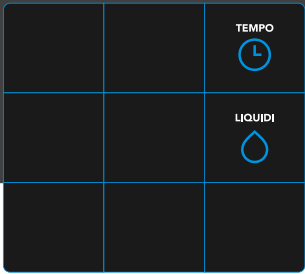


ST 32
ST 35
ST 41
ST 410
ST 50
ST 2/50
ST 50 C
ST 2/50 C
Serie ST 550
Serie ST 9000

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



320 - 350 - 41 - 410



CARATTERISTICHE
Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS
Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS
Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalentamiento bomba de vacío
dehumidificación bomba de vacío H2O
Posibilidad de parar el ciclo de vacío
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES
Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêt du cycle de travail
soudage anticipée



Modello Model Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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
ST 320	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1 ugello	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
ST 350	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1 ugelli	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x400 mm
ST 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	12 m ³ /h	410 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1200 w	48 kg	400x450 mm
ST 410	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x450 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



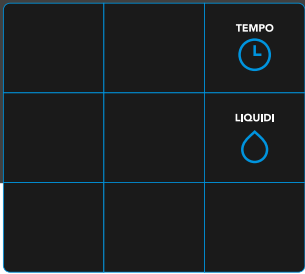
Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille



Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

ST
PROFESSIONAL
500 - 2/50



CARATTERISTICHE

- Sistema temporizzato
- Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
- 2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
- 9 programmi memorizzabili
- riscaldamento pompa
- deumidificazione pompa H2O
- stop ciclo di lavoro
- Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS

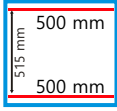
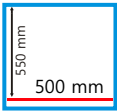
- Timed system
- Scratch-proof and liquid-proof control panel
- 2 working modes dedicated to vacuum preparation
- 9 storable programs
- pump heating
- H2O pump dehumidification
- working cycle stop
- early sealing

CARACTERÍSTICAS

- Sistema temporizado
- Panel de control antirayaduras y antilíquidos
- 2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
- 9 programas almacenables
- Precalentamiento bomba de vacío
- dehumidificación bomba de vacío H2O
- Posibilidad de parar el ciclo de vacío
- Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES

- Système temporisé
- Panneau de commande antirayures et anti-liquide
- 2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
- 9 programmes mémorisables
- Chauffage pompe
- pompe de déshumidification H2O
- arrêter du cycle de travail
- soudage anticipée



Modello Model Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions 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
ST 500	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
ST 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 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

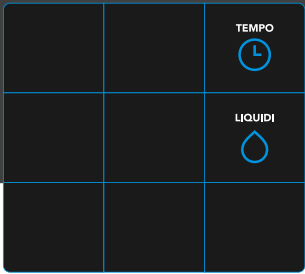
 **Taglio sfrido**
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

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

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



500 C - 2/50 C

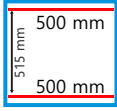
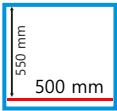


CARATTERISTICHE
Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS
Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS
Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalentamiento bomba de vacío
dehumidificación bomba de vacío H2O
Posibilidad de parar el ciclo de vacío
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES
Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêt du cycle de travail
soudage anticipée



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	inyección gas	alimentación	peso	bolsas máx.
Modèle	dimensions	dimensions de la cuve	pompe de vide	barre de soudure	gaz inerte	alimentation	poids	max d'enveloppes
ST 500 C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
ST 2/50 C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

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

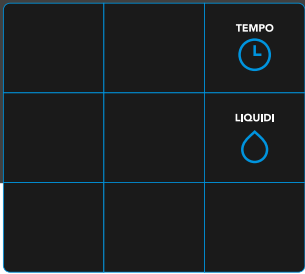
	Motore busch (uguale potenza) Inert gas Bomba de vacío busch		Gas inerte Inert gas Gas alimentar Gaz inerte		Taglio sfrido Cut of seal Corte de la bolsa Coupe de ferraille
	Piano inclinato inclined plane Plano integrada Plan incliné		Sistema saldatura Pneumatico autonomo Autonomous pneumatic welding system Sistema de sellado neumático Système de soudage pneumatique autonome		Sistema per ossigeno > 21% Oxygen system > 21 % Sistema de oxígeno > 21 % Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

ST
PROFESSIONAL
Serie 550



CARATTERISTICHE
Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS
Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS
Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalentamiento bomba de vacío
dehumidificación bomba de vacío H2O
Posibilidad de parar el ciclo de vacío
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES
Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipée



configurazione
configuration
configuración
configuration

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

 3P+N+T 16A

Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacío pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte Inert gas inyeccion gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentación alimentation	Peso weight peso poids
ST 550	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST 600	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N°1 680 mm	3 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST 602	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 680 mm	6 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST 600-500	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 1 500-N°1 680 mm	5 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST 600-502	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 500-N° 1 680 mm	7 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST EG 6	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 500-N° 2 680 mm	10 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST EG 62	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	N° 2 550-N° 2 650 mm	10 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:

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

Sealing bars:

the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

Barras sellantes:

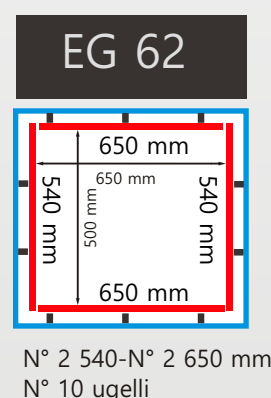
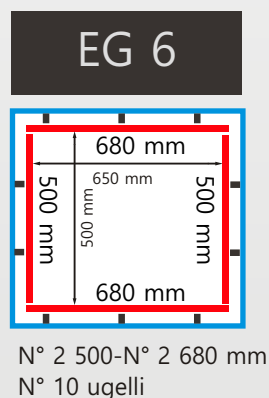
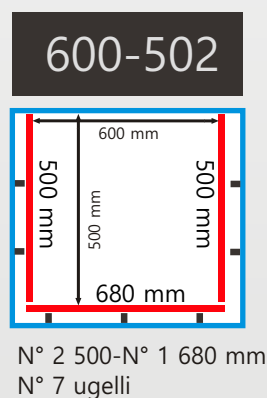
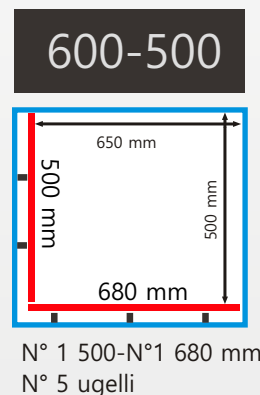
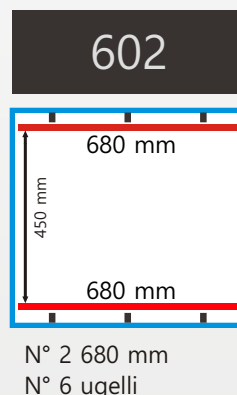
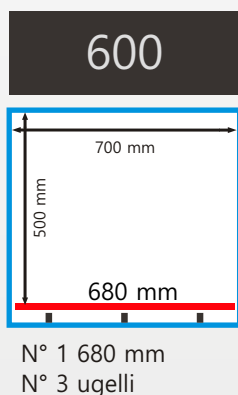
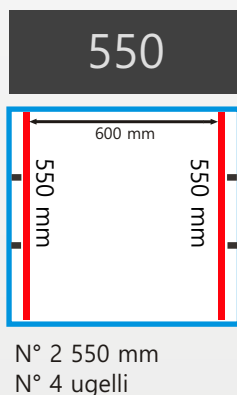
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:

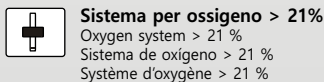
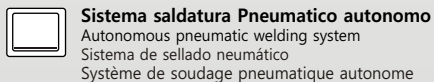
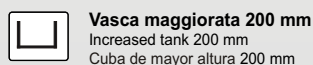
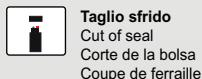
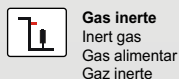
Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

■ posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

■ MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse



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



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

ST
PROFESSIONAL
Serie 9000



CARATTERISTICHE
Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS
Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS
Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalentamiento bomba de vacío
dehumidificación bomba de vacío H2O
Posibilidad de parar el ciclo de vacío
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES
Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipée



							
Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimensions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimensions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacío pompe de vide	configurazione configuration configuración configuration	Optional su richiesta Optional on request Opcionales sobre pedido En option sur demande	 3P+N+T 16A	Peso weight peso poids
				Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte Inert gas inyeccion gas gaz inerte		
ST 9000	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 1 920 mm	5 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST 9200	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 920 mm	10 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST 9520	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST 9250	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 1 920-N° 2 500 mm	9 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST 9500	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 1 920-N° 1 500 mm	7 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST EG 9	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 920-N° 2 500 mm	14 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST EG 92	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	N° 2 860-N° 2 550 mm	14 ugelli	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:

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

Sealing bars:

the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

Barras saldantes:

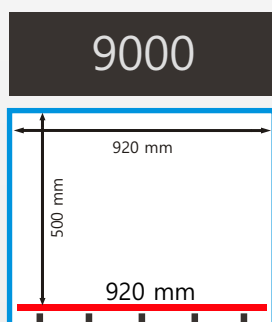
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:

Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

■ posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

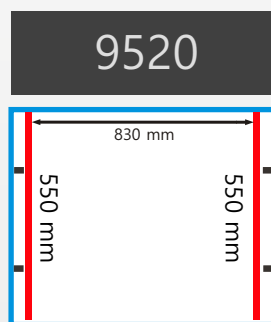
■ MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse



N° 1 920 mm
N° 5 ugelli



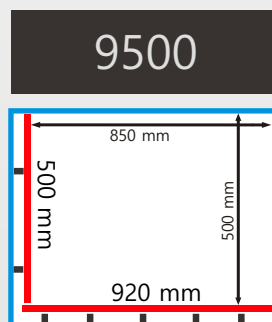
N° 2 920 mm
N° 10 ugelli



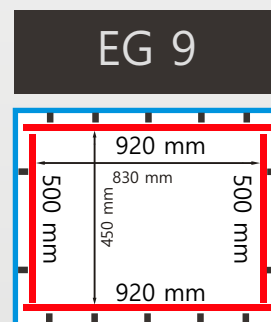
N° 2 550 mm
N° 4 ugelli



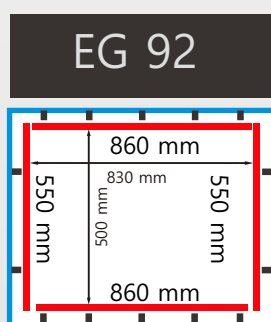
N° 1 920-N° 2 500 mm
N° 9 ugelli



N° 1 920-N° 1 500 mm
N° 7 ugelli



N° 2 920-N° 2 500 mm
N° 14 ugelli



N° 2 860-N° 2 550 mm
N° 14 ugelli

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



Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte



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



Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome



Sistema per ossigeno < 21%
Oxygen system < 21 %
Sistema de oxígeno < 21 %
Système d'oxygène < 21 %

LINEA COTTURA
COOKING LINE.
LÍNEA COTTURA.
MACHINES À VIDE

Termochef
PROFESSIONAL

28 Litri



- CARATTERISTICHE

Tecnochef cottura basse temperatura

Struttura in acciaio inox

Display per la visualizzazione della temperatura

Display per la visualizzazione del tempo di cottura

Tasto avvio ciclo di riscaldamento e cottura

Vasca da 28 litri

Accuratezza temperatura 0,1°C

In dotazione

 - Griglia di posizionamento prodotto
 - Coperchio di chiusura
 - Rubinetto di scarico acqua.
- CHARACTERISTICS

Tecnochef low-temperature cooking

Stainless steel construction

Temperature display

Cooking time display

Heating and cooking cycle start button

28-liter bowl

Temperature accuracy 0.1°

Included:

 - Product positioning grid
 - Closing lid
 - Water drain valve
- CARACTERÍSTICAS

Cocina Tecnochef a baja temperatura

Fabricada en acero inoxidable

Indicador de temperatura

Indicador de tiempo de cocción

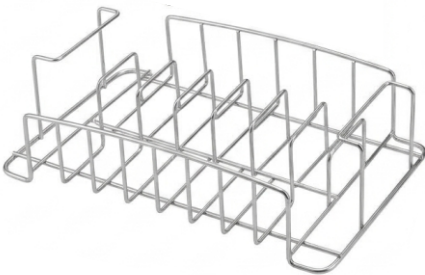
Botón de inicio del ciclo de calentamiento y cocción

Recipiente de 28 litros

Precisión de temperatura: 0,1 °

Cincluye:

 - Rejilla de posicionamiento del producto
 - Tapa de cierre
 - Válvula de drenaje de agua



Modello Model Modelo	Dimensione macchina overall dimension dimensiones	Temperatura setting temperature setting Ajuste de temperatura	Tempo setting time setting Configuración de la hora	potenza power fuerza	Alimentazione voltage alimentación	Peso weight peso
TERMOCHEF	660X429X277 mm	5° / 99°C	5 min / 99 ore	1800 w	220 v 50 hz	12 kg

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE





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