



INDEX

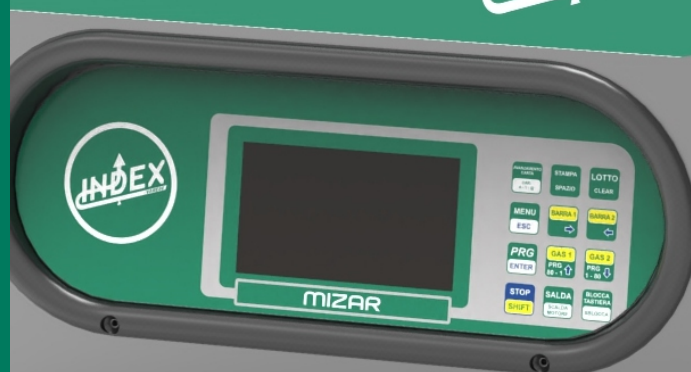
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

SOTTOVUOTO

MIZAR
PROFESSIONAL

VE
PROFESSIONAL

SOLUZIONI
PER IL SOTTOVUOTO



SOTTOVUOTO ESTERNO

SV
PROFESSIONAL

 **INDEX**
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

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 gofrati per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

Ristoranti
Macellerie
generi alimentari



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Laghezza busta	Alimentazione voltage	Peso weight
SV370	370X240X110 MM	17 L/M	370 MM	350 MM	220 V-50-60 HZ 600 W	7 KG
SV470	470X310X150 MM	30 L/M	470 MM	450 MM	220 V-50-60 HZ 800 W	12 KG
SV470 OLIO	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

Caratteristiche

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

Programmi

AUTOMATICO



PERCENTUALE



TEMPO



MARINATURA



LIQUIDI



ATM

BARATTOLO



DISAREAZIONE



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

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

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

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

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

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

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

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

SOTTOVUOTO DA BANCO

MIZAR
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

Sistema di controllo con ampio display grafico a colori che guida l'utilizzo durante tutte le fasi del processo di vuoto. Grazie al sistema di riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera, la linea MIZAR è in grado di ottenere il massimo del vuoto per la conservazione del prodotto. Le Confezionatrici sottovuoto inoltre sono dotate di molteplici programmi dedicati alla conservazione e alla preparazione sottovuoto tutto programmabile tramite il pannello comandi digitale con display a colori da 5".

FUNZIONI PRINCIPALI:

80 programmi selezionabili
Possibilità di lavorare in differenti modalità:
automatico; vuoto %; vuoto a tempo; vuoto liquidi;
marinatura; spurgo crostacei; vuoto barattoli.
Contatore cicli di lavoro giornalieri/totali
Funzione riscaldamento motore Blocca/Sblocca tastiera
Segnale di avviso assistenza macchina
Funzione di "verifica perdite vasca"
SOFT-AIR elettronico di serie
Selezione lingua: ITA/ENG

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA WAVE	CROSTACEI CRUSTACEAN	LIQUIDI LIQUID
BARATTOLO JAR	DISAREAZIONE DEGAS	



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
MZ32	390X530X320 mm	330X400X180 mm	8 m ³ /H	320 mm	1 ugello	220 V-50-60 HZ 800 W	43 KG	300X400 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Connessione ethernet 4.0



Stampante integrata

Stampante adesiva Linerless con stampa di:
3 righe intestazione, nome prodotto,
data confezionamento, data scadenza,
lotto e n° progressivo



Piano inclinato in poliestere

SOTTOVUOTO DA BANCO

MIZAR
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

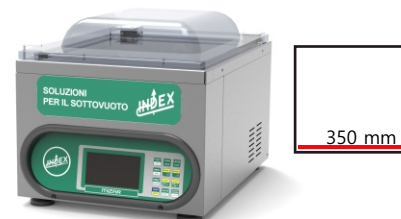
Sistema di controllo con ampio display grafico a colori che guida l'utilizzo durante tutte le fasi del processo di vuoto. Grazie al sistema di riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera, la linea MIZAR è in grado di ottenere il massimo del vuoto per la conservazione del prodotto. Le Confezionatrici sottovuoto inoltre sono dotate di molteplici programmi dedicati alla conservazione e alla preparazione sottovuoto tutto programmabile tramite il pannello comandi digitale con display a colori da 5".

FUNZIONI PRINCIPALI:

80 programmi selezionabili
Possibilità di lavorare in differenti modalità:
automatico; vuoto %; vuoto a tempo; vuoto liquidi;
marinatura; spurgo crostacei; vuoto barattoli.
Contatore cicli di lavoro giornalieri/totali
Funzione riscaldamento motore Blocca/Sblocca tastiera
Segnale di avviso assistenza macchina
Funzione di "verifica perdite vasca"
SOFT-AIR elettronico di serie
Selezione lingua: ITA/ENG

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA WAVE	CROSTACEI CRUSTACEAN	LIQUIDI LIQUID
BARATTOLO JAR	DISAREAZIONE DEGAS	



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
MZ35	422X530X323 mm	360X400X175 mm	12 m ³ /H	350 mm	2 ugelli	220 V-50-60 HZ 1200 W	45 KG	350X450 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Connessione ethernet 4.0



Piano inclinato in poliestere



Stampante integrata

Stampante adesiva Linerless con stampa di:
3 righe intestazione, nome prodotto,
data confezionamento, data scadenza,
lotto e n° progressivo

SOTTOVUOTO DA BANCO

MIZAR
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

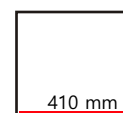
Sistema di controllo con ampio display grafico a colori che guida l'utilizzo durante tutte le fasi del processo di vuoto. Grazie al sistema di riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera, la linea MIZAR è in grado di ottenere il massimo del vuoto per la conservazione del prodotto. Le Confezionatrici sottovuoto inoltre sono dotate di molteplici programmi dedicati alla conservazione e alla preparazione sottovuoto tutto programmabile tramite il pannello comandi digitale con display a colori da 5".

FUNZIONI PRINCIPALI:

80 programmi selezionabili
Possibilità di lavorare in differenti modalità:
automatico; vuoto %; vuoto a tempo; vuoto liquidi;
marinatura; spurgo crostacei; vuoto barattoli.
Contatore cicli di lavoro giornalieri/totali
Funzione riscaldamento motore Blocca/Sblocca tastiera
Segnale di avviso assistenza macchina
Funzione di "verifica perdite vasca"
SOFT-AIR elettronico di serie
Selezione lingua: ITA/ENG

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA WAVE	CROSTACEI CRUSTACEAN	LIQUIDI LIQUID
BARATTOLO JAR	DISAREAZIONE DEGAS	



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
MZ41ECO	506X580X355 mm	417X464X180 mm	12 m ³ /H	410 mm	2 ugelli	220 V-50-60 HZ 1500 W	55 Kg	400X500 mm
MZ41	506X580X355 mm	417X464X180 mm	25 m ³ /H	410 mm	2 ugelli	220 V-50-60 HZ 1500 W	55 Kg	400X500 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Connessione ethernet 4.0



Stampante integrata

Stampante adesiva Linerless con stampa di:
3 righe intestazione, nome prodotto,
data confezionamento, data scadenza,
lotto e n° progressivo



Piano inclinato in poliestere

SOTTOVUOTO DA BANCO

MIZAR
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

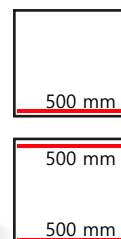
Sistema di controllo con ampio display grafico a colori che guida l'utilizzo durante tutte le fasi del processo di vuoto. Grazie al sistema di riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera, la linea MIZAR è in grado di ottenere il massimo del vuoto per la conservazione del prodotto. Le Confezionatrici sottovuoto inoltre sono dotate di molteplici programmi dedicati alla conservazione e alla preparazione sottovuoto tutto programmabile tramite il pannello comandi digitale con display a colori da 5".

FUNZIONI PRINCIPALI:

80 programmi selezionabili
Possibilità di lavorare in differenti modalità:
automatico; vuoto %; vuoto a tempo; vuoto liquidi;
marinatura; spurgo crostacei; vuoto barattoli.
Contatore cicli di lavoro giornalieri/totali
Funzione riscaldamento motore Blocca/Sblocca tastiera
Segnale di avviso assistenza macchina
Funzione di "verifica perdite vasca"
SOFT-AIR elettronico di serie
Selezione lingua: ITA/ENG

PROGRAMMI

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



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
MZ50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
MZ255	612X667X370 MM	512X549X200 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



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Connessione ethernet 4.0



Stampante integrata

Stampante adesiva Linerless con stampa di:
3 righe intestazione, nome prodotto,
data confezionamento, data scadenza,
lotto e n° progressivo



Piano inclinato in poliestere

SOTTOVUOTO DA BANCO

MIZAR
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

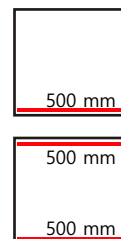
Sistema di controllo con ampio display grafico a colori che guida l'utilizzo durante tutte le fasi del processo di vuoto. Grazie al sistema di riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera, la linea MIZAR è in grado di ottenere il massimo del vuoto per la conservazione del prodotto. Le Confezionatrici sottovuoto inoltre sono dotate di molteplici programmi dedicati alla conservazione e alla preparazione sottovuoto tutto programmabile tramite il pannello comandi digitale con display a colori da 5".

FUNZIONI PRINCIPALI:

80 programmi selezionabili
Possibilità di lavorare in differenti modalità:
automatico; vuoto %; vuoto a tempo; vuoto liquidi;
marinatura; spurgo crostacei; vuoto barattoli.
Contatore cicli di lavoro giornalieri/totali
Funzione riscaldamento motore Blocca/Sblocca tastiera
Segnale di avviso assistenza macchina
Funzione di "verifica perdite vasca"
SOFT-AIR elettronico di serie
Selezione lingua: ITA/ENG

PROGRAMMI

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



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
MZC50	612x667x900 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
MZC255	612x667x900 mm	512x549x200 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



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Connessione ethernet 4.0



Stampante integrata

Stampante adesiva Linerless con stampa di:
3 righe intestazione, nome prodotto,
data confezionamento, data scadenza,
lotto e n° progressivo



Piano inclinato in poliestere

SOTTOVUOTO DA BANCO

MIZAR
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

Sistema di controllo con ampio display grafico a colori che guida l'utilizzo durante tutte le fasi del processo di vuoto. Grazie al sistema di riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera, la linea MIZAR è in grado di ottenere il massimo del vuoto per la conservazione del prodotto. Le Confezionatrici sottovuoto inoltre sono dotate di molteplici programmi dedicati alla conservazione e alla preparazione sottovuoto tutto programmabile tramite il pannello comandi digitale con display a colori da 5".

FUNZIONI PRINCIPALI:

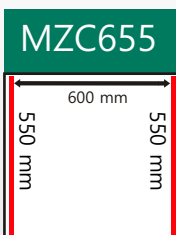
80 programmi selezionabili
Possibilità di lavorare in differenti modalità:
automatico; vuoto %; vuoto a tempo; vuoto liquidi;
marinatura; spurgo crostacei; vuoto barattoli.
Contatore cicli di lavoro giornalieri/totali
Funzione riscaldamento motore Blocca/Sblocca tastiera
Segnale di avviso assistenza macchina
Funzione di "verifica perdite vasca"
SOFT-AIR elettronico di serie
Selezione lingua: ITA/ENG

PROGRAMMI

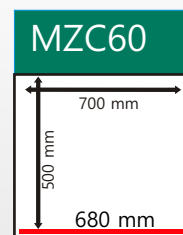
AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA W	CROSTACEI C	LIQUIDI D
BARATTOLO B	DISAREAZIONE D	



Modelli MIZAR - MZC



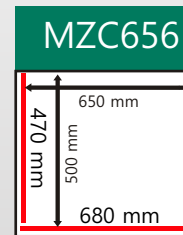
N° 4 ugelli



N° 3 ugelli



N° 6 ugelli



N° 5 ugelli

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.

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

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Vasca maggiorata 170 mm



Connessione ethernet 4.0



Stampante integrata

Stampante adesiva Linerless con stampa di:
3 righe intestazione, nome prodotto,
data confezionamento, data scadenza,
lotto e n° progressivo



Vasca maggiorata 200 mm



Sistema saldatura Pneumatico autonomo

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

SOTTOVUOTO DA BANCO

MIZAR
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

Sistema di controllo con ampio display grafico a colori che guida l'utilizzo durante tutte le fasi del processo di vuoto. Grazie al sistema di riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera, la linea MIZAR è in grado di ottenere il massimo del vuoto per la conservazione del prodotto. Le Confezionatrici sottovuoto inoltre sono dotate di molteplici programmi dedicati alla conservazione e alla preparazione sottovuoto tutto programmabile tramite il pannello comandi digitale con display a colori da 5".

FUNZIONI PRINCIPALI:

80 programmi selezionabili
Possibilità di lavorare in differenti modalità:
automatico; vuoto %; vuoto a tempo; vuoto liquidi;
marinatura; spurgo crostacei; vuoto barattoli.
Contatore cicli di lavoro giornalieri/totali
Funzione riscaldamento motore Blocca/Sblocca tastiera
Segnale di avviso assistenza macchina
Funzione di "verifica perdite vasca"
SOFT-AIR elettronico di serie
Selezione lingua: ITA/ENG

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA WAVE	CROSTACEI CRUSTACEAN	LIQUIDI LIQUID
BARATTOLO JAR	DISAREAZIONE DEGAS	



Modelli MIZAR - MZC

MZC999 N° 10 ugelli	MZC955 N° 4 ugelli
MZC995 N° 7 ugelli	MZC9955 N° 9 ugelli

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

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

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Pompa 100³ m /h



**Vasca maggiorata
200 mm**



Stampante integrata

Stampante adesiva Linerless con stampa di:
3 righe intestazione, nome prodotto,
data confezionamento, data scadenza,
lotto e n° progressivo



Connessione ethernet 4.0



**Vasca maggiorata
300 mm**



Sistema saldatura Pneumatico autonomo

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

SOTTOVUOTO DA BANCO

VE
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto realizzate in acciaio inox con pannello comandi digitale a 15+15 programmi memorizzabili. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto. Le confezionatrici sottovuoto hanno una pompa a vuoto di diversa portata, e barre saldanti removibili per una maggiore pulizia. Campana in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.

FUNZIONI PRINCIPALI:

15 programmi vuoto
15 programmi liquidi (con funzione Start e Stop)
Funzione "scalda motore"

PROGRAMMI

TEMPO



LIQUIDI



320 mm

Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
VE32	390X530X320 mm	330X400X180 mm	8 m ³ /H	320 mm	1 ugello	220 V-50-60 HZ 800 W	43 KG	300X400 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Piano inclinato in poliestere

SOTTOVUOTO DA BANCO

VE
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto realizzate in acciaio inox con pannello comandi digitale a 15+15 programmi memorizzabili. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto. Le confezionatrici sottovuoto hanno una pompa a vuoto di diversa portata, e barre saldanti removibili per una maggiore pulizia. Campana in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.

FUNZIONI PRINCIPALI:

15 programmi vuoto
15 programmi liquidi (con funzione Start e Stop)
Funzione "scalda motore"

PROGRAMMI

TEMPO



LIQUIDI



350 mm

Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
VE35	422X530X323 MM	360X400X175 MM	12 M ³ /H	350 MM	2 UGELLI	220 V-50-60 HZ 1200 W	45 KG	350X450 MM

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Piano inclinato in poliestere

SOTTOVUOTO DA BANCO

VE
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto realizzate in acciaio inox con pannello comandi digitale a 15+15 programmi memorizzabili. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto. Le confezionatrici sottovuoto hanno una pompa a vuoto di diversa portata, e barre saldanti removibili per una maggiore pulizia. Campana in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.

FUNZIONI PRINCIPALI:

15 programmi vuoto
15 programmi liquidi (con funzione Start e Stop)
Funzione "scalda motore"

PROGRAMMI

TEMPO



LIQUIDI



410 mm

Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
VE41ECO	506X580X355 mm	417X464X180 mm	12 m ³ /H	410 mm	2 ugelli	220 V-50-60 HZ 1500 W	55 Kg	400X500 mm
VE41	506X580X355 MM	417X464X180 MM	25 M ³ /H	410 MM	2 UGELLI	220 V-50-60 HZ 1500 W	55 KG	400X500 MM

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Piano inclinato in poliestere

SOTTOVUOTO DA BANCO

VE
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto realizzate in acciaio inox con pannello comandi digitale a 15+15 programmi memorizzabili. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto. Le confezionatrici sottovuoto hanno una pompa a vuoto di diversa portata, e barre saldanti removibili per una maggiore pulizia. Campana in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.

FUNZIONI PRINCIPALI:

15 programmi vuoto
15 programmi liquidi (con funzione Start e Stop)
Funzione "scalda motore"

PROGRAMMI

TEMPO



LIQUIDI



500 mm

500 mm

500 mm

Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
VE50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
VE255	612x667x370 mm	512x549x200 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



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Piano inclinato in poliestere

SOTTOVUOTO DA BANCO

VE
PROFESSIONAL

 **INDEX**
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

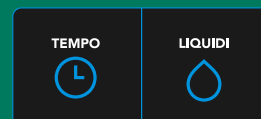
CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto realizzate in acciaio inox con pannello comandi digitale a 15+15 programmi memorizzabili. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto. Le confezionatrici sottovuoto hanno una pompa a vuoto di diversa portata, e barre saldanti removibili per una maggiore pulizia. Campana in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.

FUNZIONI PRINCIPALI:

15 programmi vuoto
15 programmi liquidi (con funzione Start e Stop)
Funzione "scalda motore"

PROGRAMMI



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
VEC50	612x667x900 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2 ugelli	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
VEC255	612x667x900 mm	512x549x200 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



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Piano inclinato in poliestere

SOTTOVUOTO DA BANCO

VE
PROFESSIONAL

 **INDEX**
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

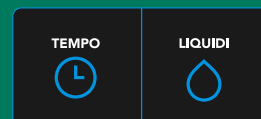
CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto realizzate in acciaio inox con pannello comandi digitale a 15+15 programmi memorizzabili. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto. Le confezionatrici sottovuoto hanno una pompa a vuoto di diversa portata, e barre saldanti removibili per una maggiore pulizia. Campana in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.

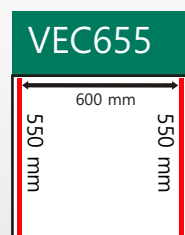
FUNZIONI PRINCIPALI:

15 programmi vuoto
15 programmi liquidi (con funzione Start e Stop)
Funzione "scalda motore"

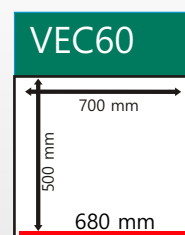
PROGRAMMI



Modelli VE



N° 4 ugelli



N° 3 ugelli



N° 6 ugelli



N° 5 ugelli

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.

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

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Piano inclinato in poliestere



**Vasca maggiorata
170 mm**



**Vasca maggiorata
200 mm**



Sistema saldatura Pneumatico autonomo

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

SOTTOVUOTO DA BANCO

VE
PROFESSIONAL

INDEX
IL GIUSTO PESO DELL' ASSISTENZA

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto realizzate in acciaio inox con pannello comandi digitale a 15+15 programmi memorizzabili. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto. Le confezionatrici sottovuoto hanno una pompa a vuoto di diversa portata, e barre saldanti removibili per una maggiore pulizia. Campana in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.

FUNZIONI PRINCIPALI:

15 programmi vuoto
15 programmi liquidi (con funzione Start e Stop)
Funzione "scalda motore"

PROGRAMMI

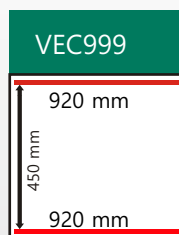
TEMPO



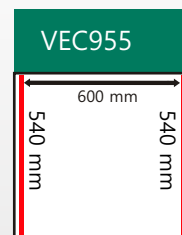
LIQUIDI



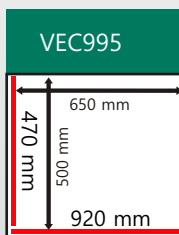
Modelli VE



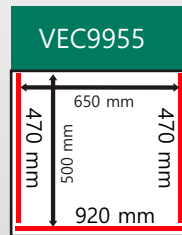
N° 10 ugelli



N° 4 ugelli



N° 7 ugelli



N° 9 ugelli

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.

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

Optional su richiesta



Gas inerte
- Inert gas - Gaz inerte



Piano inclinato in poliestere



Pompa 100 m³/h



**Vasca maggiorata
170 mm**



**Vasca maggiorata
200 mm**



Sistema saldatura Pneumatico autonomo

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