

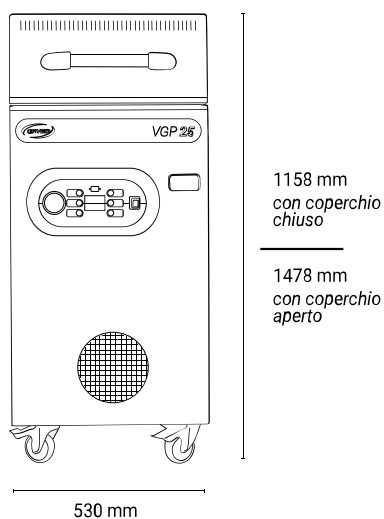
## THERMOSCELLEUSES

# VGP 25

Machine de thermoscellage conçue pour conditionner parfaitement les produits sous vide et sous atmosphère modifiée en barquettes. Vgp 25n est entièrement en acier inoxydable et se caractérise par sa simplicité d'utilisation et sa rapidité d'emballage. Equipé d'un panneau numérique avec 21 programmes, il atteint un niveau de vide allant jusqu'à 99,99% et permet l'introduction de gaz inerte jusqu'à 100% sans l'utilisation du compresseur.



## Caractéristiques techniques



### PEUT CONDITIONNER

Liquides

Solides

Déliçats

**CARROSSERIE**  
Acier inoxydable

**POMPE À VIDE**  
25mc/h

**DIMENSIONS**  
497x769x1158h mm

**DIMENSIONS CHAMBRE À VIDE**  
380 x 305 x 126h mm (max ½ Gastronorm tray)

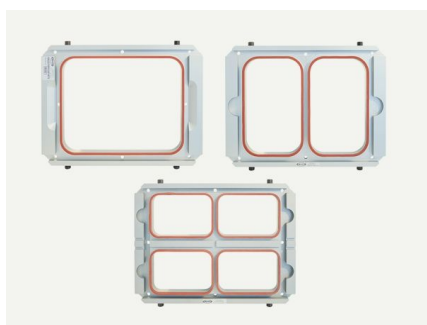
**POIDS**  
131 Kg

**TENSION**  
220-240V / 50-60Hz - 2850W

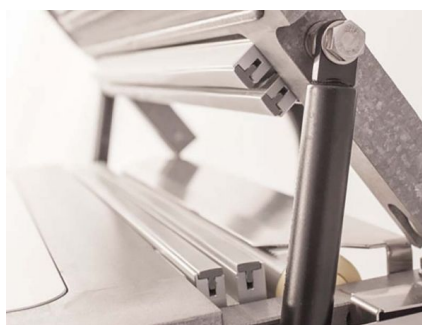
**MOULES STANDARD**  
1 x ½ Gastronorm (325x260 mm), 2 x ¼ Gastronorm (160x260 mm), 4 x 1/8 Gastronorm (165x120 mm), others upon request

**INSTALLATION**  
sur roues

## Détails



Moules interchangeables



Coupe rognures périmètre



PANNEAU DE COMMANDES  
NUMÉRIQUE AVEC RÉGULATEUR DE  
TEMPÉRATURE

## Équipements fournis



Panneau numérique



Système sensoriel



Gaz sous vide



Ultra vide



Gaz ultra



Porte-rouleau de  
frein



Compresseur  
Booster



Multiprog 20  
programmes

### SUR DEMANDE



Système de luge



Moule de coupe



WI-FI module