

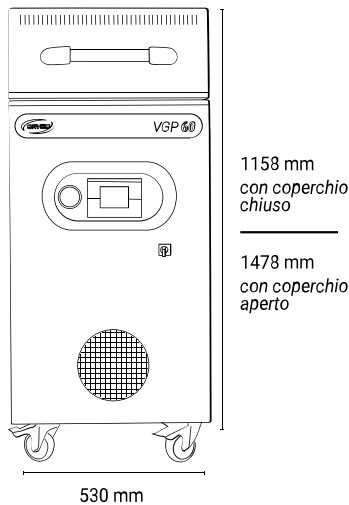
VGP 60

VGP-Tray-Sealer sind für besonders einfache Bedienung und zuverlässige Verpackungsverfahren ausgelegt. Sie sind die ideale Lösung für eine kostengünstige und professionelle Vakuumverpackung mit Trays und kombinieren Benutzerfreundlichkeit mit Zuverlässigkeit. Ihr leicht zu reinigendes Hygienesdesign unterstützt die hohen Anforderungen der Lebensmittelproduktion. Die Matrizenteile und die Folie können beim Verpacken mit verschiedenen Schalengrößen schnell gewechselt werden.

Der Absolutvakuumensensor sorgt unter allen Umständen für ein perfektes Vakuum und ermöglicht die Verpackung flüssiger Produkte. Ein Gasspülsystem ermöglicht das Packen von Schalen mit modifizierter Atmosphäre.



Technische Daten



KANN VERPACKEN

Flüssigkeiten

Feststoffe Empfindliche Lebensmittel

GEHÄUSE
Edelstahl

VAKUUMPUMPE
60mc/h

ABMESSUNGEN
497x769x1158h mm

**ABMESSUNGEN DER
VAKUUMKAMMER**
380 x 305 x 126h mm (max ½
Gastronorm tray)

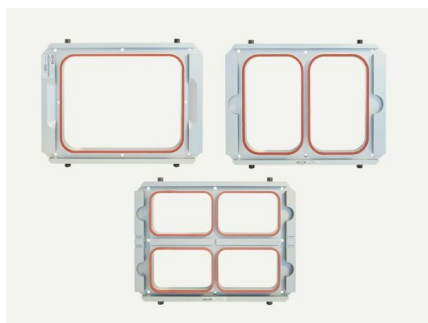
GEWICHT
155 Kg

SPANNUNG
400V 50/60Hz 3PH 2900W

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

INSTALLATION
mit Wagen

Details



Austauschbare Prägungen



Abschneiden des überschüssigen Materials



Touch-Bedienfeld

Ausstattungen



Vakuumsensor



Touch Panel



Speicher 10 Programme



Modifizierte Atmosphäre (MAP)



Ultra-Vakuum



Ultra-Gas



Bremse für Filmrolle



Booster-Kompressor

AUF ANFRAGE



Kundenspezifische Form



Kundenspezifischer