

TERMOSIGILLATRICI

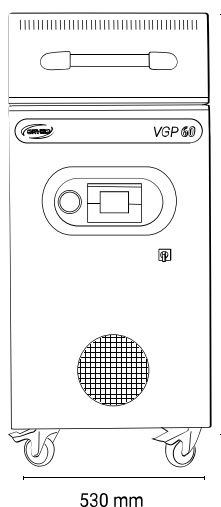
VGP 60

Termosigillatrice atmosfera modificata alimenti e sottovuoto, per confezionare in vaschette. VGP 60 è costruita totalmente in acciaio inox e si caratterizza per la sua estrema rapidità di confezionamento e semplicità d'utilizzo. Dotata di pannello touch con 10 programmi, realizza un livello di vuoto fino al 100% e provvede all'immissione del gas inerte fino al 110%.

Versatile, può utilizzare fino a 3 distinti stampi standard per vaschette gastronorm e stampi personalizzabili per vaschette di altro tipo. Tra le varie funzioni di VGP 60 spiccano: vuoto e gas aggiuntivi, saldatura, degas e taglio film eccedente. Le caratteristiche costruttive e la componentistica, garantiscono solidità e durata nel tempo. Sotto il profilo normativo, la macchina risponde alle più severe norme igieniche e di sicurezza internazionali.



Specifiche tecniche



1158 mm
con coperchio
chiuso

1478 mm
con coperchio
aperto

530 mm

PUÒ CONFEZIONARE:

Liquidi

Solidi

Delicati

IDEALE PER

macellerie, gastronomie, caseifici, laboratori alimentari

CARROZZERIA
Acciaio Inox

POMPA A VUOTO
60mc/h

DIMENSIONI
497x769x1158h mm

DIMENSIONI CAMERA A VUOTO
380 x 305 x 126h mm (max 1/2 Gastronorm tray)

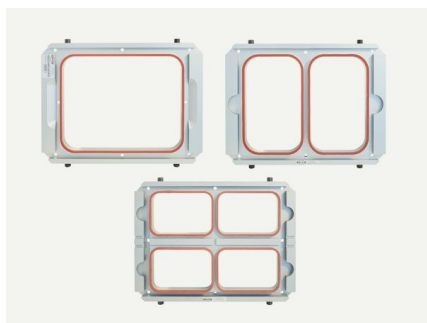
PESO
155 Kg

TENSIONE
400V 50/60Hz 3PH 2900W

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

INSTALLAZIONE
carrellata

Dettagli



Stampi intercambiabili



Taglio sfrido perimetrale



Pannello touch

Dotazioni



Sensore di vuoto



Pannello touch



Multiprog 10 programmi



Vuoto + gas



Ultra vuoto



Ultra gas



Sistema portabobina frenante



Compressore booster

A RICHIESTA



Stampo standard



Stampo taglio sfrido