

A NEW ERA OF VACUUM



INDEX

CHI SIAMO / ABOUT US	3
OBIETTIVI DEL SOTTOVUOTO / THE GOALS OF VACUUM	4
NEW ERA OF VACUUM	5
ONE TOUCH SYSTEM	7
CHEF PROGRAMS	8
AUTOMATIC LINE	9
CHEF LINE	11
PREMIUM LINE	14
EXTERNAL ASPIRATION	16
FLOOR STANDING LINE	18
INDUSTRIAL LINE	21
SOUS VIDE LINE	24
THERMOSEALER LINE	25
THERMOSEALER VGX LINE	26
BLAST CHILLER LINE	27
COMPLEMENTS	28

CHI SIAMO

Siamo un'azienda italiana che fa dell'artigianato la sua bandiera. Dalla progettazione alla produzione, si svolge tutto in un unico luogo: la nostra sede.

Preserviamo freschezza e gusto da oltre 40 anni, producendo macchine sottovuoto che garantiscono la perfetta conservazione dei cibi e offrono un aiuto indispensabile a tutti i professionisti del settore HoReCa.

Innovare è Dare Forma al Futuro

Progettiamo e realizziamo confezionatrici per il sottovuoto con un solo obiettivo: migliorare il lavoro dell'uomo. Facilitare i processi, ridurre i consumi, migliorare costantemente l'efficienza dei nostri prodotti è lo sguardo con cui immaginiamo il futuro. Un approccio scientifico, ma anche concreto, in cui l'esplorazione tecnologica è chiamata a incontrare gli ecosistemi professionali portando nuovo valore.

ABOUT US

We are an Italian company that makes craftsmanship its flagship. From design to production, everything takes place in one place: our headquarters.

We have been preserving freshness and flavour for over 40 years, producing vacuum packaging machines that guarantee perfect food preservation and are an indispensable tool for all HoReCa professionals. .

Innovation Shapes the Future

We design and manufacture vacuum packaging machines with one aim in mind: to improve people's work. Simplifying processes, reducing consumption and constantly improving the efficiency of our products is how we see the future. A scientific approach, but also a concrete one, in which technological research is called upon to meet professional ecosystems bringing new value.



OBIETTIVI DEL SOTTOVUOTO

Il sottovuoto ti aiuta a ridurre gli sprechi, permettendoti di acquistare a stock, risparmiando così tempo e denaro. Gli alimenti conservano le loro proprietà organolettiche e la loro freschezza originaria.

Grazie al sottovuoto puoi organizzare al meglio la tua cucina professionale: partendo dalla dispensa, dove avrai necessità di meno spazio per lo stoccaggio delle materie prime, fino ad arrivare all'organizzazione del turno lavorativo.

Le nostre confezionatrici sono appositamente progettate per rendere il tuo lavoro SOSTENIBILE.

Sostenibile a livello di sprechi, sostenibile a livello di consumi e sostenibile a livello di ritmi lavorativi.



THE GOALS OF VACUUM

Vacuum packaging helps you to reduce waste and allows you to buy in stock, saving your time and money. Food retains its original taste and freshness.

Thanks to vacuum packaging, you can better organise your professional kitchen: from the pantry, where you need less space to store raw materials, to the organisation of your work shift.

Our packaging machines are specially designed to make your work SUSTAINABLE.

Sustainable in terms of waste, sustainable in terms of consumption and sustainable in terms of working patterns.

NEW NEW NEW

*design
programs
era of vacuum*



**CHEF
PROGRAMS**



**AUTOMATIC
START**



**CLEAN
PUMP**



**ONE TOUCH
SYSTEM**



**COLOR
DISPLAY**

Grazie all'immediatezza dell'interfaccia e alla completa automaticità della nostra gamma di confezionatrici da banco, il lavoro degli operatori che le utilizzano è più semplice e agevole.

Thanks to the directness of the interface and the full automation of our range of countertop packaging machines, the work of the operators who use them is made easier and simpler.



vacuum TECHNOLOGY FOR HUMAN WORK

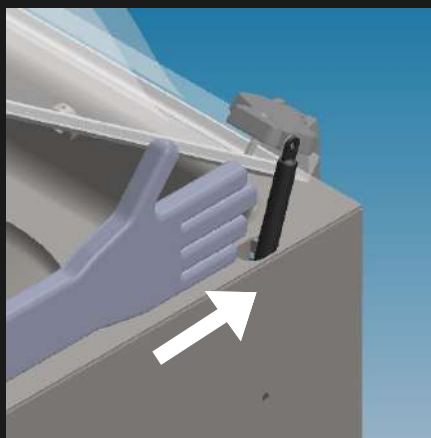
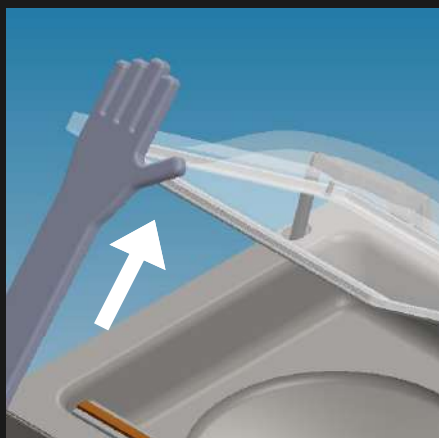
Elevate prestazioni e facilità di utilizzo con la nuova gamma di confezionatrici sottovuoto. Le nostre campane da banco dispongono di tre linee di prodotto, realizzate per soddisfare pienamente ogni tipo di cliente.

High performance and ease of use with the new range of vacuum packaging machines. Our countertop bells have three product lines, designed to fully satisfy every type of customer.

ONE TOUCH SYSTEM

La tecnologia che ti permette di tenere pulita la camera del vuoto e, allo stesso tempo, allungare la vita della molla a gas, facendoti risparmiare sui pezzi di ricambio.

The technology that allows to keep the vacuum chamber clean while extending the life of the gas spring, saving your money on spare parts.



più

PULIZIA
SPAZIO
DESIGN
DURABILITÀ

more

CLEANING
SPACE
DESIGN
DURABILITY



CHEF PROGRAMS

I programmi chef, pensati appositamente per tutti i professionisti del settore HoReCa, semplificano operazioni e lavorazioni complesse che altrimenti comporterebbero un grande dispendio di tempo e di energie all'interno di una cucina.

Si tratta di cicli di vuoto già programmati, frutto di un'attenta ricerca volta a soddisfare le esigenze e le necessità di tutti gli operatori di settore.

Specifically designed for all HoReCa professionals, the Chef programmes simplify complex operations and processes that would otherwise take up a lot of time and energy in the kitchen.

They are pre-programmed vacuum cycles, the result of careful research aimed at satisfying the needs and requirements of all operators in the sector.



AUTOMATIC LINE

CONFEZIONATRICI A CAMPANA DA BANCO
TABLE-TOP VACUUM PACKAGING MACHINE



**PROGRAMMA
MARINATURA**
marinating cycle



**AVVIO
AUTOMATICO**
automatic start



**CLEAN
PUMP**



**ONE TOUCH
SYSTEM**



**5
PROGRAMMI**
5 programs



**GASTROVAC
SYSTEM**



Completamente automatica, dispone di un display 3.5" a colori. Possibilità di memorizzare 5 programmi utente, sistema One Touch di serie, programma marinatura e auto-cleaning pump.

Fully automatic, it has a 3.5" color display. Possibility to store 5 user programs, One Touch system as standard, marinating program and auto-cleaning pump.



MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	DIM. CAMERA chamber's size mm	BARRA SALD. sealing bar mm	PESO weight kg	POMPA pump mc/h	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/KW
LAX 250*	360x420x370 h	260x300x120 h	250	30	8	230 / 50 / 0.75
LAX 300*	410x460x370 h	310x350x120 h	300	32	8	230 / 50 / 0.75
LAX 350	460x520x420 h	360x400x190 h	350	38	10	230 / 50 / 1
LAX 400	510x560x450 h	410x450x220 h	400	50	16	230 / 50 / 1.15
LAX 450	560x610x450 h	460x500x220 h	450	60	20	230 / 50 / 1.15

*campana piatta/flat lid

OPTIONS



**PIANO
INCLINATO**
inclined plane



**TENSIONE E
FREQUENZA SPECIALE**
voltage and special
frequency



**CARRELLO
SUPPORTO**
INOX trolley

CICLO CLEAN PUMP

La funzione "Clean Pump" è la rigenerazione dell'olio all'interno della pompa. Permette all'olio di raggiungere temperature elevate, in modo da consentire l'evaporazione dell'umidità e di eventuali impurità presenti nell'olio stesso.

CLEAN PUMP CYCLE

The "Clean Pump" function is the regeneration of oil inside the pump. It allows the oil to reach high temperatures, so moisture and any impurities can evaporate.

PROGRAMMA MARINATURA

Ciclo di lavoro che permette di alternare piccoli cicli di vuoto e cicli di ripristino della pressione all'interno della campana. Tramite questa operazione, in fase di ripristino della pressione, i pori degli alimenti subiscono una sollecitazione di apertura, quindi il condimento presente in busta verrà assorbito più facilmente e in modo omogeneo.



MEAT MARINATING

Working cycle that allows to alternate small cycles of vacuum and cycles of pressure restoration inside the chamber. Through this operation, during the pressure restoration phase, the pores of the food are subjected to a stress of opening, so that the seasoning present in the bag will be absorbed more easily and homogeneously.

GASTROVAC SYSTEM

Funzione per aspirazione in contenitori esterni tramite l'apposito accessorio di collegamento e un set di contenitori per sottovuoto gastronomico.

Function for vacuum in external containers with the appropriate connection accessory and a set of containers for gastronomic vacuum.



CHEF LINE

CONFEZIONATRICI A CAMPANA DA BANCO
TABLE-TOP VACUUM PACKAGING MACHINE


**PROGRAMMI
CHEF**
chef programs


**AVVIO
AUTOMATICO**
automatic start


**SALDATURA
A PISTONI**
wireless sealing


**20
PROGRAMMI**
20 programs


**GASTROVAC
SYSTEM**


**CLEAN
PUMP**


**ONE TOUCH
SYSTEM**


**STEP
VAC**


**SOFT
VAC**


**EXTRA
VAC**



L'alleato insostituibile per ogni professionista, grazie alla possibilità di memorizzare 20 programmi utente, ai programmi Chef di supporto ad ogni preparazione e al sistema One Touch di serie. Display 4.3" a colori, completamente automatica e saldatura a pistoncini.

The irreplaceable ally for every professional, thanks to the possibility of storing 20 user programs, Chef programs to support each preparation and the One Touch system as standard. 4.3" color display, fully automatic and piston welding.

MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	DIM. CAMERA chamber's size mm	BARRA SALD. sealing bar mm	PESO weight kg	POMPA pump mc/h	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/KW
LCX 300	410x460x420 h	310x350x190 h	300	35	10	230 / 50 / 1
LCX 350	460x520x420 h	360x400x190 h	350	40	10	230 / 50 / 1.05
LCX 400	510x560x450 h	410x450x220 h	400	55	20	230 / 50 / 1.15
LCX 450	560x610x450 h	460x500x220 h	450	62	20	230 / 50 / 1.2
LCX 450 D	600x580x450 h	500x460x220 h	2 x 450	67	20	230 / 50 / 1.2
LCX 500	620x650x450 h	520x520x220 h	500	78	20	230 / 50 / 1.2
LCX 800	920x560x450 h	820x420x200 h	2 x 400	80	20	230 / 50 / 1.3

OPTIONS


**PIANO
INCLINATO**
inclined plane


**TENSIONE
SPECIALE**
special voltag


**CARRELLO
SUPPORTO**
INOX trolley


**POMPA
BUSCH**
Busch pump


**GAS
INERTE**
inert gas


**TAGLIO
ECCEDENZA**
exceeding
cutting bar


**VASCA DOPPIA
ALTEZZA***
double height
chamber*


**BARRA
AGGIUNTIVA**
extra
sealing bar

BASI GELATO

Ciclo ideato per conservare più a lungo le basi gelato preparate, siano esse di crema o di frutta, conservarle pastorizzate per poterle poi mantecare solo nel momento in cui se ne presenta il bisogno, ottimizzando così i ritmi del laboratorio.

ICE CREAM BASE

Program designed to preserve ice cream bases, whether cream or fruit, for longer periods, and to keep them pasteurized so they can be added only when needed, thus optimising the laboratory's rhythms.



CREME PASTICCERIA

Ideato per tutti i prodotti definiti "schiumogeni" (base uova e latte), che tendono a creare schiuma molto rapidamente, ottenendo un prodotto omogeneo e lucido.

PASTRY CREAMS

Designed for all products defined as "foaming" (egg and milk base), which tend to create foam very quickly, resulting in a smooth and shiny product.



PULIZIA COZZE

Un programma ideato per rimuovere facilmente e velocemente sabbia e altre impurità dai mitili, semplicemente immergendo il prodotto in una soluzione di acqua e sale e attivando il ciclo specifico.

MUSSELS CLEANING

A cycle designed to easily and quickly remove sand and other impurities from mussels, simply by soaking the product in a solution of water and salt and activating the specific program.



AROMATIZZAZIONI

Programma ideato per il confezionamento di spezie e altri prodotti in polvere. Minimizza il rischio di volatilizzazione dei prodotti.

FLAVORING

This program is for packaging spices and other powdered product. Minimizes the risk of product volatilization.



TRATTAMENTI SPECIALI

Ideato per intenerire gli alimenti (principalmente carni), preservandone le qualità organolettiche.

SPECIAL TREATMENTS

Designed to tenderize food (meat especially) while preserving its organoleptic qualities.



VUOTO IN VASI

Ideato per tutte quelle preparazioni in vaso, come ad esempio sughi, marmellate e confetture, le quali hanno necessità di essere messe sottovuoto per allungarne la shelf life del prodotto.

VACUUM IN JARS

Designed for all those jarred preparations, such as sauces, jams and marmalades, which need to be vacuum -packed to extend their shelf life.



PROFESSIONAL LINE

CONFEZIONATRICI A CAMPANA DA BANCO TABLE-TOP VACUUM PACKAGING MACHINE



**PROGRAMMI
CHEF**
chef programs

**CLEAN
PUMP**

**POMPA
BUSCH**
Busch pump

**AVVIO
AUTOMATICO**
automatic start

**ONE TOUCH
SYSTEM**

**GAS
INERTE**
inert gas

**SALDATURA
A PISTONI**
wireless sealing

**STEP
VAC**

**SENSORE
LIQUIDI**
liquid
sensor

**40
PROGRAMMI**
40 programs

**SOFT
VAC**

**SENSORE
DI VUOTO**
vacuum
sensor

**GASTROVAC
SYSTEM**

**EXTRA
VAC**

Full optional, top performance. Il massimo che si può chiedere da una confezionatrice sottovuoto a campana da banco. Design elegante, pannello capacitivo e display 4.3" a colori. Saldatura a pistoni, gas inerte, pompa Busch, sensore di vuoto e di liquidi. Tutti gli optional diventano di serie.

Full optional, top performance. The most you can ask for from a tabletop bell vacuum packaging machine. Elegant design, capacitive panel and 4.3" color display. Piston welding, inert gas, Busch pump, vacuum and liquid sensor. All the optional features become standard.

MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	DIM. CAMERA chamber's size mm	BARRA SALD. sealing bar mm	PESO weight kg	POMPA pump mc/h	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/KW
LPX 300	410x460x420 h	310x350x190 h	300	35	10	230 / 50 / 1
LPX 350	460x520x420 h	360x400x190 h	350	40	10	230 / 50 / 1.05
LPX 400	510x560x450 h	410x450x220 h	400	55	20	230 / 50 / 1.15
LPX 450	560x610x450 h	460x500x220 h	450	62	20	230 / 50 / 1.2
LPX 450 D	600x580x450 h	500x460x220 h	2 x 450	67	20	230 / 50 / 1.2
LPX 500	620x650x450 h	520x520x220 h	500	78	20	230 / 50 / 1.2

OPTIONS

**PIANO
INCLINATO**
inclined
plane

**TENSIONE
SPECIALE**
special
voltage

**CARRELLO
SUPPORTO**
INOX
trolley

**TAGLIO
ECCEDENZA**
exceeding
cutting bar

**VASCA DOPPIA
ALTEZZA***
double height
chamber*

**BARRA
AGGIUNTIVA**
extra
sealing bar

**STAMPANTE
ETICHETTE**
labels
printer

**FILTRO
LIQUIDI**
liquids
filter

**FILTRO
POLVERI**
powder
filter

*LPX 400

PROGRAMMA LIQUIDI

Programma pensato per confezionare prodotti liquidi o semiliquidi, come ad esempio zuppe, salse, sughi. L'apposito sensore garantisce la sigillatura del sacchetto all'inizio della fase di ebollizione del prodotto liquido, evitandone la fuoriuscita dal sacchetto.

LIQUIDS PROGRAM

Designed to pack liquid or semi-liquid products, such as soups, sauces and juice. The special sensor ensures that the bag is sealed at the beginning of the boiling phase of the liquid product, preventing it from leaking out of the bag.



INFUSI

Ideato per infusioni e marinature delicate. Questa funzione, tramite cicli di vuoto a step, permette di estrarre gli aromi del prodotto, ridurrà l'ossidazione del prodotto prolungandone la shelf-life senza alterare oli essenziali e proprietà organolettiche, esaltandone il sapore e creando garantendo un gusto sorprendentemente intenso.



INFUSIONS

Designed for delicate infusions and marinades. This function, through step vacuum cycles, allows the extraction of product aromas, reduces oxidation of the product and prolongs its shelf life without altering essential oils and organoleptic properties, enhancing the flavor and creating a surprisingly intense taste.

DOMESTIC

CONFEZIONATRICI AD ASPIRAZIONE ESTERNA DOMESTICA
DOMESTIC EXTERNAL ASPIRATION VACUUM PACKAGING MACHINE



Pratiche e veloci: struttura in ABS, ciclo di lavoro totalmente automatico e grande facilità d'uso.

Practical, fast, perfect for home use. ABS structure, fully automatic work cycle and great ease of use.

MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	BARRA SALD. sealing bar mm	PESO weight kg	POMPA pump LTmin	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/KW
SLIM	370x105x72h	310	2	6	230 / 50 / 0.15
FRESH	375x155x80 h	310	2	16	230 / 50 / 0.25

SEMI- AUTOMATIC

CONFEZIONATRICI SEMI-AUTOMATICHE AD ASPIRAZIONE ESTERNA
SEMI-AUTOMATIC EXTERNAL ASPIRATION VACUUM PACKAGING MACHINE



Linea di confezionatrici sottovuoto semi-automatiche robuste e affidabili. Dotate di pannello comandi con ciclo di lavoro manuale e automatico e vuotometro esterno per visionare il livello di vuoto raggiunto in busta.

Line of semi-automatic vacuum packaging machines, robust and reliable. Equipped with a control panel with manual and automatic work cycle and external vacuum gauge to view the vacuum level reached in the bag.

MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	BARRA SALD. sealing bar mm	PESO weight kg	POMPA pump LTmin	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/KW
MINIMINI	370x275x130 h	350	8	20	230 / 50 / 0.38
MINIBIG	470x275x130 h	450	10	20	230 / 50 / 0.45
SMALL	370x280x170 h	350	8	20	230 / 50 / 0.38
ELIX	420x280x170 h	400	9	20	230 / 50 / 0.45
MEDIUM	520x280x170 h	500	11	40	230 / 50 / 0.55

AUTOMATIC



CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE AD ASPIRAZIONE ESTERNA AUTOMATIC EXTERNAL ASPIRATION VACUUM PACKAGING MACHINE

Totalmente automatica e adatta a cicli di lavoro continuativi. La sua struttura eterna in acciaio inox garantisce grande robustezza e solidità. Apertura della piastra saldante automatica a fine ciclo per consentire la massima efficienza.

Fully automatic and suitable for continuous work cycles. Its eternal stainless steel structure guarantees great strength and solidity. Automatic opening of the sealing plate at the end of the cycle to allow maximum efficiency.

MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	BARRA SALD. sealing bar mm	PESO weight kg	POMPA pump mc/h	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/KW
EASY 400	420x310x180 h	400	11	40	230 / 50 / 0.55
EASY 450	470x310x180 h	450	12	40	230 / 50 / 0.55

AUTOMATIC OIL PUMP



CONFEZIONATRICI AD ASPIRAZIONE ESTERNA POMPA A OLIO EXTERNAL ASPIRATION VACUUM PACKAGING MACHINE OIL PUMP

Il nostro top di gamma. Totalmente automatica con pompa ad olio. I vantaggi della pompa ad olio consistono in una maggiore resistenza a cicli di lavoro frequenti e intensi, una migliore qualità del vuoto e una maggiore tolleranza all'aspirazione di impurità.

Our top of the range. Fully automatic with oil pump. The advantages of the oil pump are greater resistance to frequent and intense work cycles, better vacuum quality and greater tolerance to the suction of impurities.

MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	BARRA SALD. sealing bar mm	PESO weight kg	POMPA pump mc/h	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/KW
2000	520x380x210 h	500	22	8	230 / 50 / 0.75
2000 S	570x380x210 h	550	23	8	230 / 50 / 0.75

FLOOR STANDING

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO CARRELATE FLOOR-STANDING VACUUM PACKAGING MACHINE


**PROGRAMMA
MARINATURA**
marinating cycle


**CLEAN
PUMP**


**AVVIO
AUTOMATICO**
automatic start


**CONTACICLI
DI LAVORO**
cycles counter


**BARRE
REMOVIBILI**
removeable bars


**STEP
VAC**


**20
PROGRAMMI**
20 programs


**SOFT
VAC**


**GASTROVAC
SYSTEM**


**EXTRA
VAC**



Nate per alte performance e per sostenere i cicli di lavoro intensi tipici delle realtà con elevata produttività. La loro collocazione ideale è all'interno di punti vendita, laboratori e piccoli centri di confezionamento. La robustezza dei componenti e la facilità di utilizzo offrono la garanzia di un risultato eccellente.

Born for high performance and to support the intense work cycles typical of high-productivity environments. Their ideal location is inside sales outlets, laboratories and small packaging centers. The robustness of the components and the ease of use guarantee an excellent result.

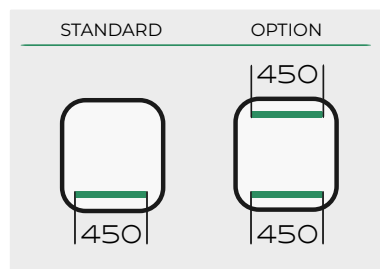
MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	DIM. CAMERA chamber's size mm	BARRA SALD. sealing bar mm	PESO weight kg	POMPA pump mc/h	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/KW
450	580x680x1050 h	460x560x220 h	450	110	20	230 / 50 / 1.2
450 S	680x700x1050 h	560x460x220 h	450 x 2	110	20	230 / 50 / 1.3
TWIN	620x650x1050 h	520x520x220 h	500 x2	110	20	230 / 50 / 1.3
500	640x780x1050 h	510x650x220 h	500	140	60	380 / 50-60 / 1.8
550 S	840x700x1050 h	720x570x220 h	550 x 2	160	60	380 / 50-60 / 2
900 S	1040x700x1050 h	920x570x220 h	900 + 500	200	100	380 / 50-60 / 2.5
1000 SL	1140x550x1050 h	1020x420x200 h	1000	160	60	380 / 50-60 / 2
550 S DUPLEX	1680x700x1050 h	(720x570x220 h) x 2	(550 x 2) x 2	78	20	380 / 50-60 / 1.2
VARIANT	920x560x450 h	820x420x200 h	2 x 400	80	20	230 / 50 / 1.3

FLOOR STANDING

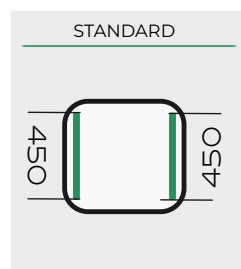
OPTIONAL
OPTIONS

POSIZIONAMENTO BARRE *BARS POSITION*

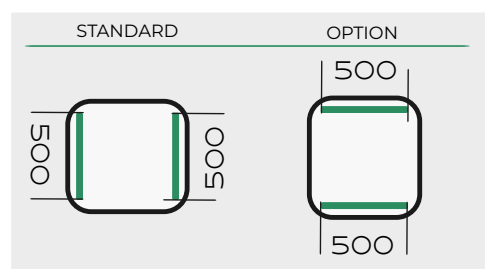
MOD. 450



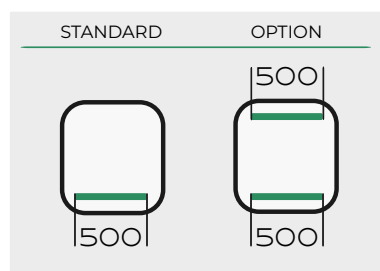
MOD. 450 S



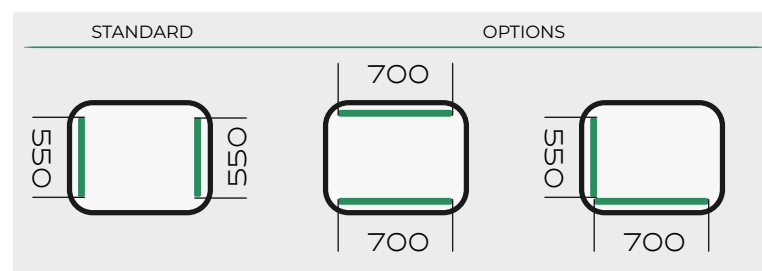
MOD. TWIN



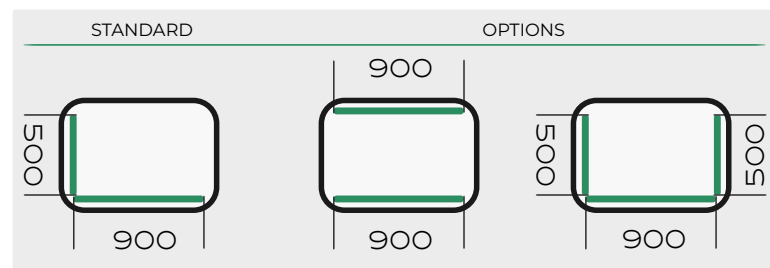
MOD. 500



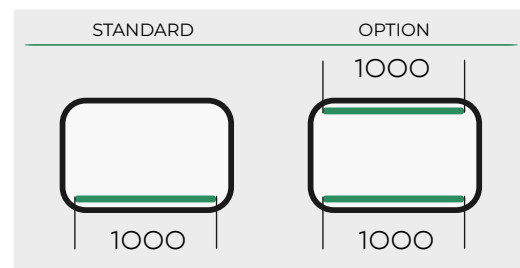
MOD. 550 S



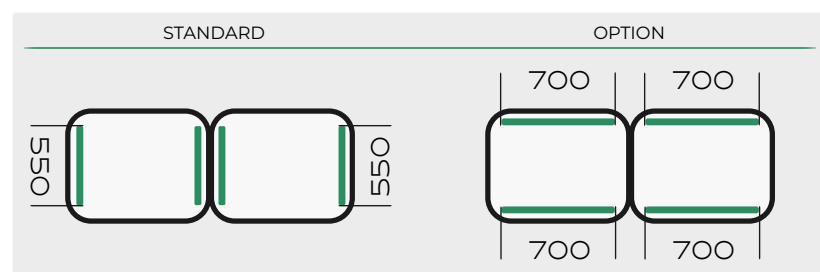
MOD. 900 S



MOD. 1000 SL



MOD. 550 S DUPLEX



							
BLOCCO CAMPANA lid hook	TENSIONE SPECIALE special voltage	POMPA MAGGIORATA increased vacuum pump	POMPA BUSCH Busch pump	GAS INERTE inert gas	TAGLIO ECCEDENZA exceeding cutting bar	STAMPANTE ETICHETTE labels printer	BARRA AGGIUNTIVA extra sealing bar
							
SENSORE DI VUOTO E LIQUIDI vacuum and liquid sensor	UGELLI GAS 6/8/10/12 diffuser 6/8/10/12 exits	H CAMERA MAGGIORATA increased chamber height	SALDATURA A PISTONI wireless sealing	SALDATURA PNEUMATICA pneumatic sealing	FILTRO LIQUIDI liquids filter	FILTRO POLVERI powder filter	

SALDATURA PNEUMATICA

È un sistema che consente di aumentare la pressione di saldatura. Ideale in combinazione con l'ausilio dell'impianto ATM al fine di gestire al meglio situazioni nelle quali è richiesta un'elevata percentuale di Gas inerte in camera. Per il funzionamento è necessario collegare la confezionatrice ad un compressore esterno.

PNEUMATIC SEALING

It is a system which allows the sealing pressure to be increased. Ideal in combination with the ATM system to manage situations where a high percentage of inert gas is required in the chamber. The machine must be connected to an external compressor.

INDUSTRIAL

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO DA INDUSTRIA INDUSTRIAL VACUUM PACKAGING MACHINE

-  **CLEAN PUMP**
-  **STEP VAC**
-  **AVVIO AUTOMATICO**
automatic start
-  **SOFT VAC**
-  **BARRE REMOVIBILI**
removeable bars
-  **EXTRA VAC**
-  **20 PROGRAMMI**
20 programs



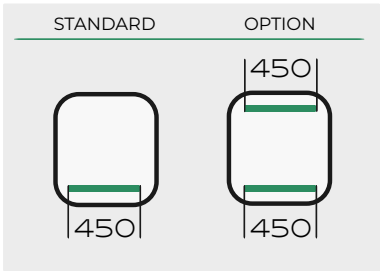
Potenza e solidità racchiuse in una struttura in acciaio INOX 304, impianti elettrici protetti in cassetta a tenuta IP65 e piano di lavoro lineare senza vasca. Una linea dalla elevata resistenza progettata per rispondere alle esigenze della produzione industriale alimentare di piccola e media scala, con un particolare attitudine al confezionamento di prodotti di grande pezzatura.

Power and solidity enclosed in a 304 stainless steel structure, electrical systems protected in an IP65 sealed box and linear worktop without a tank. A highly resistant line designed to meet the needs of small and medium-scale industrial food production, with a particular aptitude for packaging large-sized products.

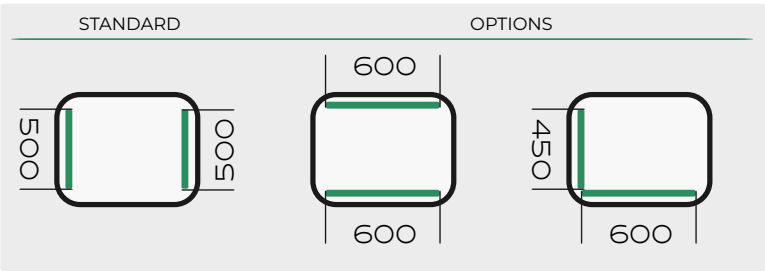
MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	DIM. CAMERA chamber's size mm	BARRA SALD. sealing bar mm	PESO weight kg	POMPA pump mc/h	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/KW
TOP	570x660x530 h	470x530x220 h	450	90	20	230 / 50 / 1.2
ULTRA	770x700x1150 h	660x530x230 h	2 x 500	160	60	400 / 50 / 2
MEGA	900x800x1150 h	830x660x230 h	2 x 600	220	100	400 / 50 / 2.5
JUMBO	1160x800x1150 h	1050x660x230 h	1000 / 550	250	100	400 / 50 / 2.5
JUMBO SUPER	1400x850x1150 h	1300x710x230 h	1250 / 600	320	150	400 / 50 / 3
SUPERMEGA	1900x900x1150 h	2x(830x740x230h)	500	78	20	400 / 50 / 1.2

POSIZIONAMENTO BARRE
BARS POSITION

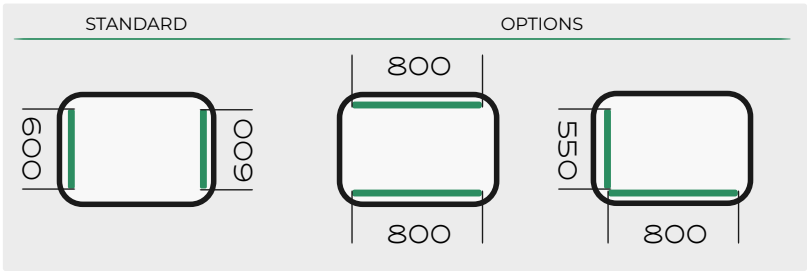
MOD. TOP



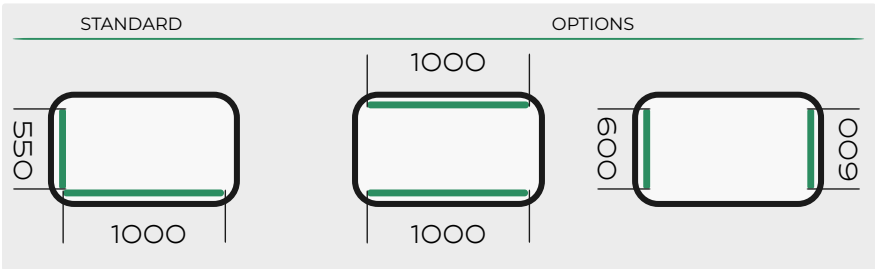
MOD. ULTRA



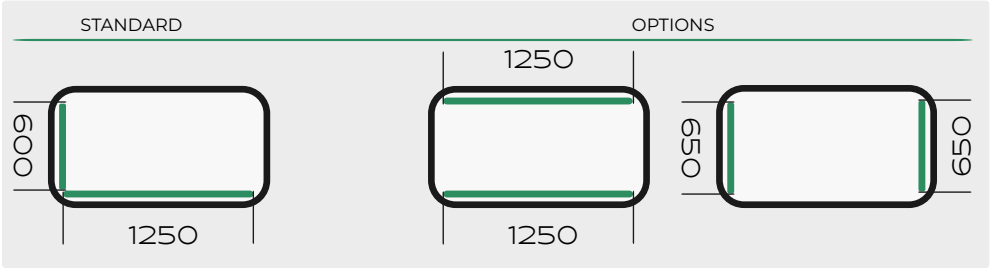
MOD. MEGA



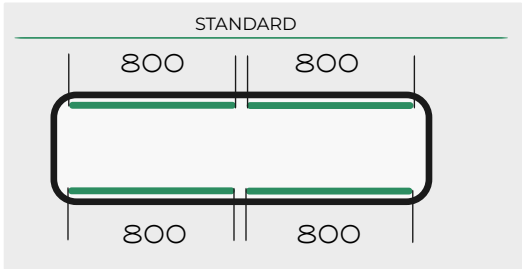
MOD. JUMBO



MOD. JUMBO SUPER



MOD. SUPERMEGA



INDUSTRIAL

OPTIONAL OPTIONS



TENSIONE SPECIALE

special voltage



POMPA MAGGIORATA

increased vacuum pump



POMPA BUSCH

Busch pump



GAS INERTE

inert gas



TAGLIO ECCEDENZA

exceeding cutting bar



STAMPANTE ETICHETTE

labels printer



BARRA AGGIUNTIVA

extra sealing bar



SENSORE DI VUOTO E LIQUIDI

vacuum and liquid sensor



UGELLI GAS 6/8/10/12

diffuser 6/8/10/12 exits



xxx

xxx

xxxx

xxxx



SALDATURA A PISTONI

wireless sealing



SALDATURA PNEUMATICA

pneumatic sealing



BARRA BIATTIVA

bi-active sealing bar

SALDATURA BIATTIVA

Si tratta di un sistema che prevede una barra saldante aggiuntiva fissata sulla campana. In questo modo è possibile creare un doppio scambio di calore dal basso verso l'alto e viceversa. Questo optional è pensato appositamente per quei clienti che hanno necessità di utilizzare buste in alluminio, saldate a soffietto, ad esempio per il confezionamento di caffè, erbe per infusi o carni precotte.

BI-ACTIVE SEALING BAR

This is a system with an additional sealing bar attached to the lid. This allows a double heat exchange from bottom to top and vice versa. This option is designed especially for those customers who need to use aluminum bags, sealed by a bellows, for example for the packaging of coffee, herbs for infusions or pre-cooked meat.

SOUS VIDE

SISTEMI PER LA COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE COOKERS



MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	H. VASCA chamber's h. mm	H. ACQUA water level mm	VASCA chamber L	TEMPERATURA temperature C	PESO weight kg	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/W
CVS 200	345X285X270 h	150	120	9	45° - 99°	6,5	230 / 50 / 400
CVS 400	350x550x320 h	200	170	25	45° - 99°	12	230 / 50 / 1000
CVS 800	670x550x320 h	200	170	50	45° - 99°	20	230 / 50 / 2000

I nostri sistemi di cottura a bassa temperatura, si inseriscono perfettamente all'interno delle cucine professionali, garantendo risultati eccellenti. Le materie prime, inserite all'interno delle apposite buste da cottura, mantengono inalterate peso, proprietà nutrizionali e caratteristiche organolettiche. La staticità dell'acqua e la temperatura costante permettono di cuocere il prodotto in modo perfettamente uniforme.

Our sous vide cookers fit perfectly into professional kitchens, guaranteeing excellent results. The raw materials, inserted into the appropriate cooking bags, maintain unchanged weight, nutritional properties and organoleptic characteristics. The static water and constant temperature allow to cook the product in a perfect and uniform way.

THERMOSEALER

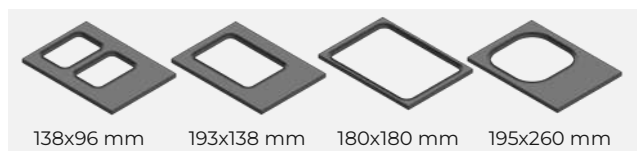
TERMOSIGILLATRICI PER VASCHETTE
TRASYSEALERS



MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	DIM. VASCHETTA tray's size mm	POTENZA power W	CICLO DI LAVORO working cycle	PESO weight kg	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/
SV 300	280x500x600 h	265x196	600	manual	20	230 / 50
SV 400	400x500x600 h	265x325	1200	manual	29	230 / 50
PACKMATIC 300	320x440x500 h	220x196	760	semi-aut.	21	230 / 50
PACKMATIC 400	520x540x500 h	265 x325	1520	semi-aut.	34	230 / 50

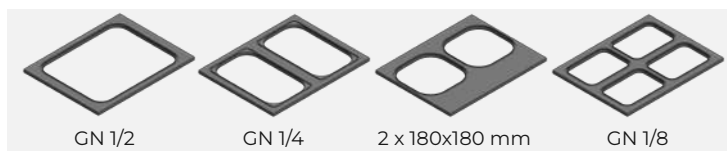
STAMPI MOULDS

SV 300



138x96 mm 193x138 mm 180x180 mm 195x260 mm

SV 400



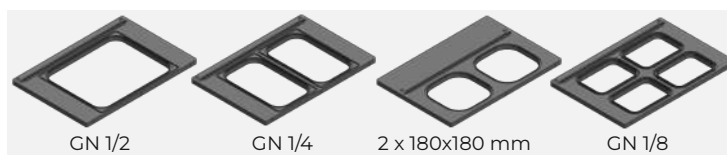
GN 1/2 GN 1/4 2 x 180x180 mm GN 1/8

PACKMATIC 300



138x96 mm 193x138 mm 180x180 mm

PACKMATIC 400



GN 1/2 GN 1/4 2 x 180x180 mm GN 1/8

Queste confezionatrici per vaschette garantiscono un'ottimale sigillatura su diverse tipologie di vaschette. Permettono di garantire al cliente un prodotto sigillato in un involucro rigido, che lo rende ideale per il trasporto dal punto vendita o il delivery dal ristorante e dalla mensa, senza comprometterne la forma e garantendo il rispetto delle norme igieniche.

These tray packaging machines ensure optimal sealing on different types of trays. They allow to guarantee the customer a product sealed in a rigid casing, which makes it ideal for transport from the point of sale or delivery from the restaurant and the canteen, without compromising its shape and guaranteeing compliance with hygiene standards.

THERMOSEALER VGX

TERMOSIGILLATRICI PER VASCHETTE
TRASYSEALERS



MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	DIM. VASCHETTA tray's size mm	POMPA pump mc/h	CICLO DI LAVORO working cycle	PRESSIONE pressure BAR	PESO weight kg	ALIMENTAZIONE power supply V/Hz/W
VG 600	610x600x560 h	265x325	20	automatic	3/4	110	230 / 50 / 1800
VG 800	610x600x110 h	265x325	20	automatic	3/4	110	230 / 50 / 1800

STAMPI MOULDS

VG 600 / VG 800



Questa linea di termosigillatrici è in grado di creare il vuoto in vaschetta oltre che procedere con la sigillatura delle stesse. In questo modo è possibile confezionare prodotti particolarmente delicati, come ad esempio la pasta fresca e la pasta ripiena, evitandone la rottura e allungandone la shelf life.

This line of packaging machines is able to create the vacuum in the tray as well as seal them. This way you can pack particularly delicate products, such as fresh pasta and stuffed pasta, avoiding breakage and lengthening the shelf life.

BLAST CHILLER

ABBATTITORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS



**GUARNIZIONE
PRE-RISCALDATA**
pre-heating gasket



**SONDA
RILEVAMENTO**
drill for temperature



**SONDA
CAMERA**
room probe



**TEGLIA RACCOLTA
LIQUIDI**
tray for liquidis



**STRUTTURA
PORTA TEGLIA**
tray caddy structure



MODELLO model	DIMENSIONI dimensions mm	DIM. INTERNE internal dim. mm	ABBATTIMENTO +/- chilling +/-	N. TEGLIE no. pans	PESO weight kg	POTENZA power supply W
FLASH 3	750X740X720/750 h	610X410X280 h	+3°/14kg -18°/11kg	3 - 1/1GN	80	1150
FLASH 5	750X740X850/880 h	610X410X410 h	+3°/20kg -18°/15kg	5 - 1/1/GN	85	1424
FLASH 10	750X740X1260/1290 h	610X410X760 h	+3°/25kg -18°/20kg	10 - 1/1/GN	105	1490

OPTIONS



**TENSIONE
SPECIALE**
special
voltage



**TEGLIE
PASTICCERIA**
pastry
pans



**TEGLIE
GASTRONOMIA**
gastronorm
pans

COMPLEMENTS

MATERIALI DI CONSUMO E ACCESSORI CONSUMABLES AND ACCESSORIES



150 X 250 200 X 400 300 X 400 400 X 600
150 X 350 200 X 600 350 X 450 500 X 700
200 X 300 250 X 350 400 X 500

BUSTE PER SOTTOVUOTO LISCE MY100
Vacuum bags - smooth



150 X 250 200 X 400 300 X 400 400 X 600
150 X 350 200 X 600 350 X 450 500 X 700
200 X 300 250 X 350 400 X 500

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE MY100
Vacuum bags - gofer



200 X 300 250 X 350 300 X 400

BUSTE PER SOTTOVUOTO COTTURA
Vacuum bags for cooking



F= 200 X 12 Mt F= 300 X 12 Mt

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE IN BOBINA
Vacuum bags rolls - gofer



MOD GASTRO1/1 H150
MOD GASTRO1/2 H150
MOD GASTRO1/3 H150

BACINELLE INOX E COPERCHI SOTTOVUOTO
Gastronorm INOX containers



TUBO CON MANICOTTO ADATTATORE PER VUOTO IN CONT. GASTRO
Connector for gastronorm containers



BOBINE POLY SERIE SEAL (MOD 300) H= 150 H= 200
BOBINE POLY SERIE SEAL (MOD 400) H= 370
BOBINE A BARRIERA SERIE TRAY H= 340 ≈ 9Kg

BOBINE PER TERMOSIGILLATRICII
Film rolls for tray sealers



ROTOLO ADESIVO STAMPANTE
Stickers rolls for tray sealers



KIT 3 PCS FRESH



KIT 2 PCS FRESH 2021

CONTENITORI TRASPARENTI CON COPERCHIO (ASP. ESTERNA)
Containers for external aspiration with connector