



SOUDEUSE EMBALLAGES SACHETS

SOUS VIDE INOX

F 540 – F 560



FAVOLA 525
FAVOLA 540
FAVOLA 560

- ▶ Le confezionatrici sottovuoto carrellate su ruote con pompe da 25-40-60m³/h sono ideali per le esigenze di medie e grosse Gastronomie, Macellerie, Supermercati e Catering. Possono chiudere buste in camera di dimensioni massime di 500 x 550 mm.
- ▶ The vacuum packaging machines on wheels, with 25-40-60m³/h pumps, are the most ideal machines to satisfy the requirements of small and large Gastronomies, Butcher's shops, Supermarkets and Catering. These machines allow the sealing inside the chamber of bags with max. dimensions of 500 x 550 mm.
- ▶ Les machines à cloche pour emballage sous vide sur chariot avec pompes de 25-40-60m³/h sont idéales pour les exigences de moyennes et grosses Gastronomies, Boucheries, Supermarchés et Catering. Elles peuvent sceller dans la chambre des sachets dont les dimensions max. sont de 500 x 550 mm.
- ▶ Die Vakuum-Verpackungsmaschinen mit Pumpe von 25-40-60 m³/h, sind die idealen Maschinen für die mittleren bis grossen Anforderungen im Gastronomie-Bereich, Supermärkte, Metzgereien und Catering. Diese Maschinen schweißen in der Kammer Tüten mit max. Abmessungen von 500 x 550 mm.



EMBALLAGES

Caratteristiche:

- Vasca interamente in acciaio inox
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Coperchio bombato
- Set taglieri in politene
- Soft air

Characteristics:

- Tank completely in stainless steel
- Electronic board with vacuum control
- Convex lid
- Plates in polythene
- Soft air

Caracteristiques:

- Cuve entièrement en acier inox
- Carte électronique avec contrôle automatique du vide
- Couvercle bombé
- Planches en polyéthylène
- Soft air

Eigenschaften:

- Kammer ganz aus rostfreiem Stahl
- Elektronische Vakuumkontrolle
- Gewölbter Deckel
- Set Polythenplatten
- Soft air

Optional:

- Unità iniezione gas inerte
- Scheda elettronica con sensore e 5 programmi memorizzabili (di serie per macchine predisposte con gas)
- Seconda barra saldante (parallela)
- Terza barra saldante (a U)
- Dispositivo fissaggio coperchio
- Piano inclinato

Optional:

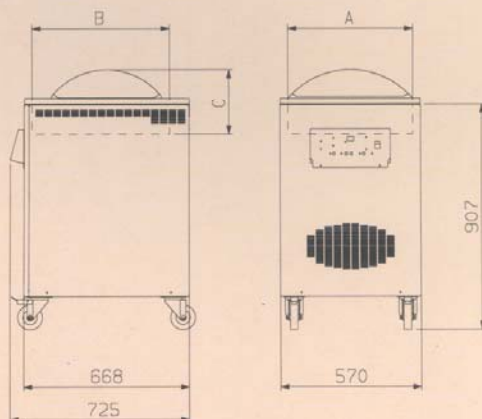
- Inert gas injection unit
- Electronic board with sensor and 5 memorizable programs (included for the machines with inert gas injection unit)
- Second sealing bar (parallel)
- Third sealing bar (U form)
- Lid fastener
- Inclined plane

Option:

- Unité injection gaz inerte
- Carte électronique avec senseur et 5 programmes mémorisables (en série sur les machines disposées avec gaz)
- Deuxième barre de soudure (parallèle)
- Troisième barre de soudure (à U)
- Dispositif fixage couvercle
- Plan incliné

Zubehör:

- Set für Inertgaszufuhr
- Elektronenkarte mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmässig für Maschinen mit Inertgaszufuhr)
- Zweiter Schweissbalken (parallel)
- Dritter Schweissbalken (U-Form)
- Vorrichtung für Deckel-Fixierung
- Schrägeinsatz



Modello Model Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Cloche Kammer			Barra saldante Length of seal Scellage Schweißlänge	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
	L mm	P mm	H mm	A	B	C	mm	m ³ /h	V-	W	Kg
525	570	725	907	506	558	260 (*)	500	25	230 v~	1100	100
540	570	725	907	506	558	260 (*)	500	40	230 v 3~	1800	130
560	570	725	907	506	558	260 (*)	500	60	400 v 3N~	2000	145

* 120 mm (vasca) + 140 mm coperchio - ** 120 mm (tank) + 140 mm lid - ** 120 mm (cuve) + 140 mm couvercle - ** 120 mm (Kammer) + 140 mm Deckel