

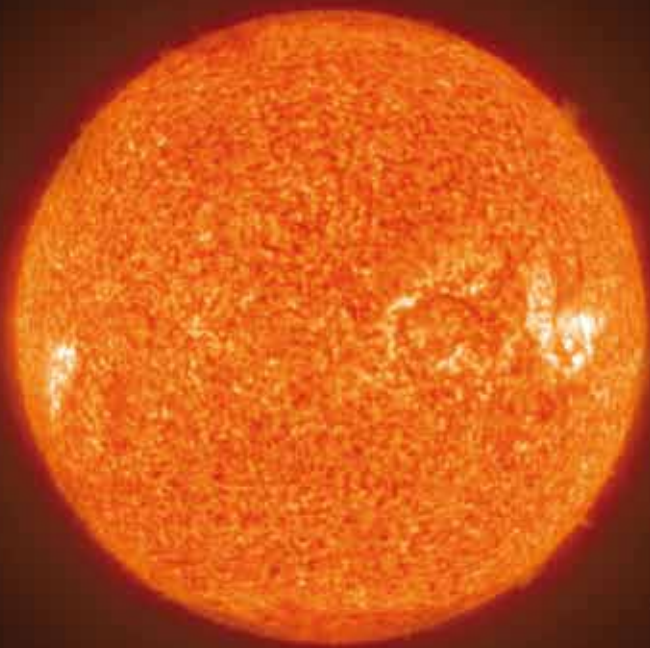


MACCHINE CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

Simply Vacuum



VACUUM PACKING MACHINES



4 **MERCURIO LINE**
ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL ASPIRATION

8 **MARTE LINE**
ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL ASPIRATION

10 **PLUTONE LINE**
CAMPANA DA BANCO - TABLE TOP MACHINES

12 **VENERE LINE**
CAMPANA DA BANCO - TABLE TOP MACHINES

18 **SATURNO LINE**
CAMPANA DA BANCO - TABLE TOP MACHINES

24 **URANO LINE**
CAMPANA CARRELLATE - VACUUM PACKING MACHINE UPON WHEELS

32 **GIOVE LINE**
MACCHINE SOTTOVUOTO PER SETTORE INDUSTRIALE
VACUUM PACKING MACHINES FOR INDUSTRIAL SECTOR

38 **TERRA LINE**
TERMOGILLATRICI - THERMOSEALERS

44 **NETTUNO LINE**
ABBATTITORI DI TEMPERATURA - BLAST CHILLER

46 **APOLLO LINE**
GASTROVAC, SOUS VIDE COOKER, SALDATRICI AD IMPULSO
GASTROVAC, SOUS VIDE COOKER, THERMOSEALERS





EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

**MACCHINE PER IL
CONFEZIONAMENTO
SOTTOVUOTO**

Vacuum packing machine
Machine à emballer sous vide
Envasadora al vacío
Maschinen zur Vakuum Verpackung



MERCURIO LINE

Le piccole professionali – ad aspirazione esterna estremamente versatili e di semplice ed immediato utilizzo; investono svariati settori dall'utenza privata al piccolo dettaglio.

The small professional ones – with external aspiration, extremely versatile, easy and quick to use; they cover several sectors, from the private customer to the small retailer.

Les petites professionnelles – à aspiration extérieure, extrêmement éclectiques et d'usage simple et immédiat, traversent plusieurs secteurs: du privé jusqu'aux petits commerçants au détail.

Las pequeñas profesionales – por aspiración externa, muy versátiles y muy simples para utilizarse. Ideales para varios sectores, del usuario final hasta el pequeño detallante.

Die kleinen professionellen Maschinen mit ausserem Absaugen sind wirklich ganz vielseitig und man kann sie einfach benutzen. Sie können nicht nur bei der Familien sondern auch bei die kleinen Geschäfte brauchen werden.



EUROMINI



EUROBIG



SMART

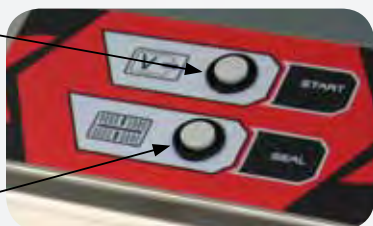


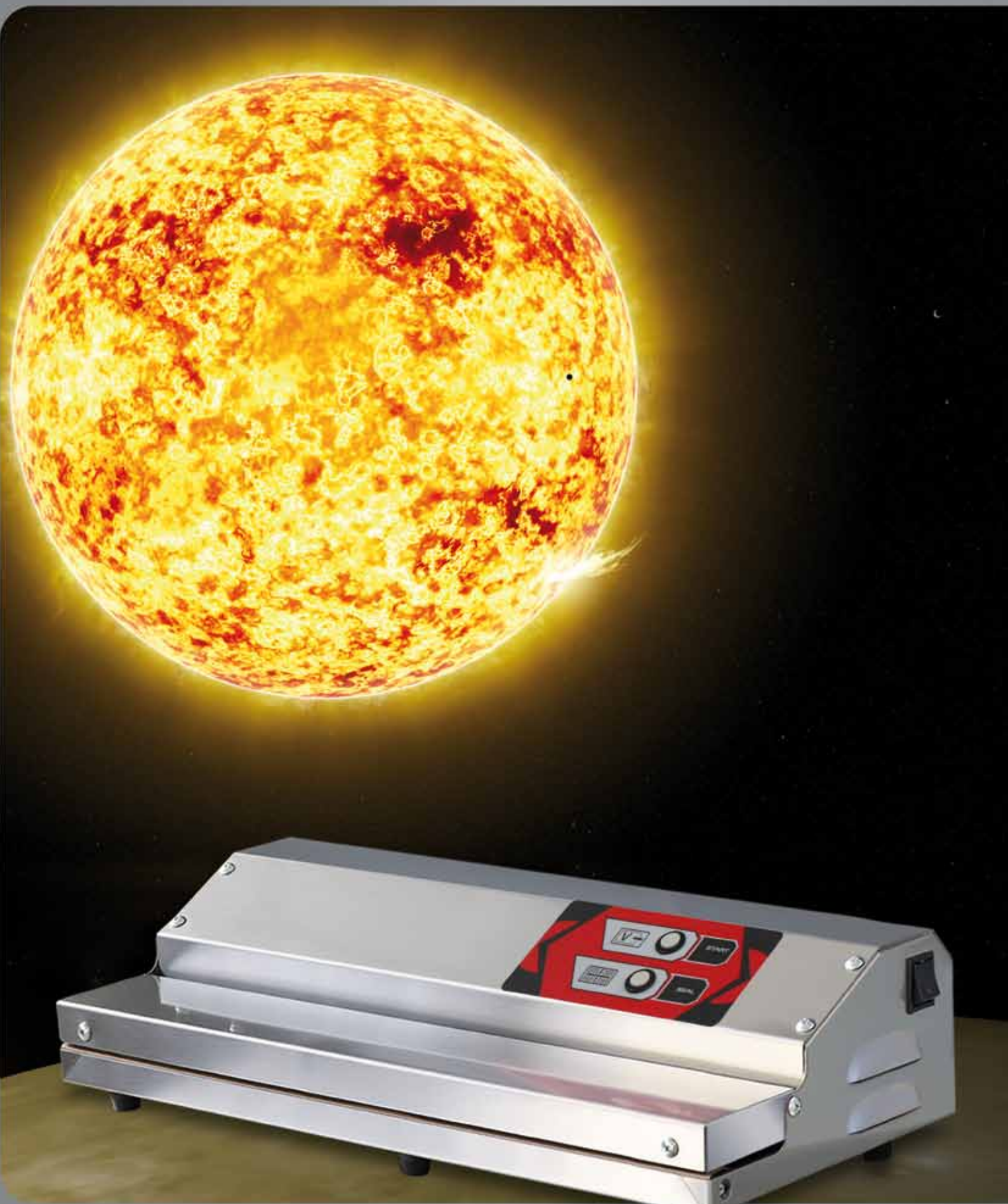
Modello model modèles modelo Modelle	Struttura structure structure estructura Struktur	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Smart	ABS	380x180x80 H	mm 300	Q= 10 LT/MIN	230 V/50 Hz
Euromini	Inox analogic	370x260x130 H	mm 350	Q= 20 LT/MIN	230 V/50 Hz
Eurobig	Inox analogic	470x260x130 H	mm 450	Q= 20 LT/MIN	230 V/50 Hz

EUROMATIC
TECNOLOGIA S.R.L.

Inizio Vuoto
Vacuum start

Inizio Saldatura
Seal start





MERCURIO LINE

MERCURIO LINE

Le piccole professionali – ad aspirazione esterna estremamente versatili e di semplice ed immediato utilizzo; investono svariati settori dall'utenza privata al piccolo dettaglio.

The small professional ones – with external aspiration, extremely versatile, easy and quick to use; they cover several sectors, from the private customer to the small retailer.

Les petites professionnelles – à aspiration extérieure, extrêmement éclectiques et d'usage simple et immédiat, traversent plusieurs secteurs: du privé jusqu'aux petits commerçants au détail.

Las pequeñas profesionales – por aspiración externa, muy versátiles y muy simples para utilizarse. Ideales para varios sectores, del usuario final hasta el pequeño detallante.

Die kleinen professionellen Maschinen mit ausserem Absaugen sind wirklich ganz vielseitig und man kann sie einfach benutzen. Sie können nicht nur bei der Familien sondern auch bei die kleinen Geschäfte brauchen werden.



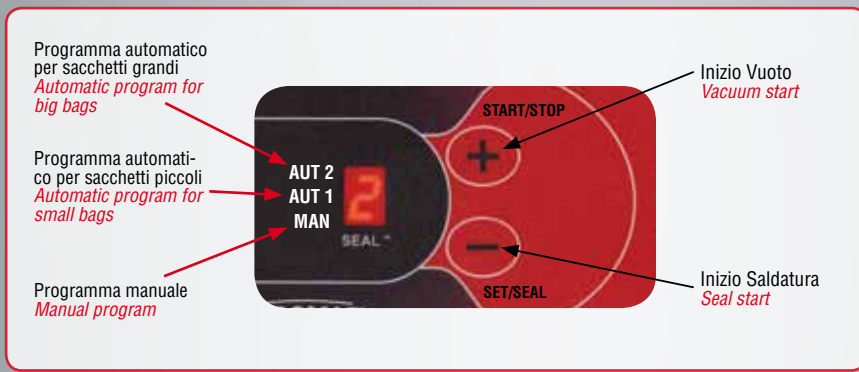
MATIC 35

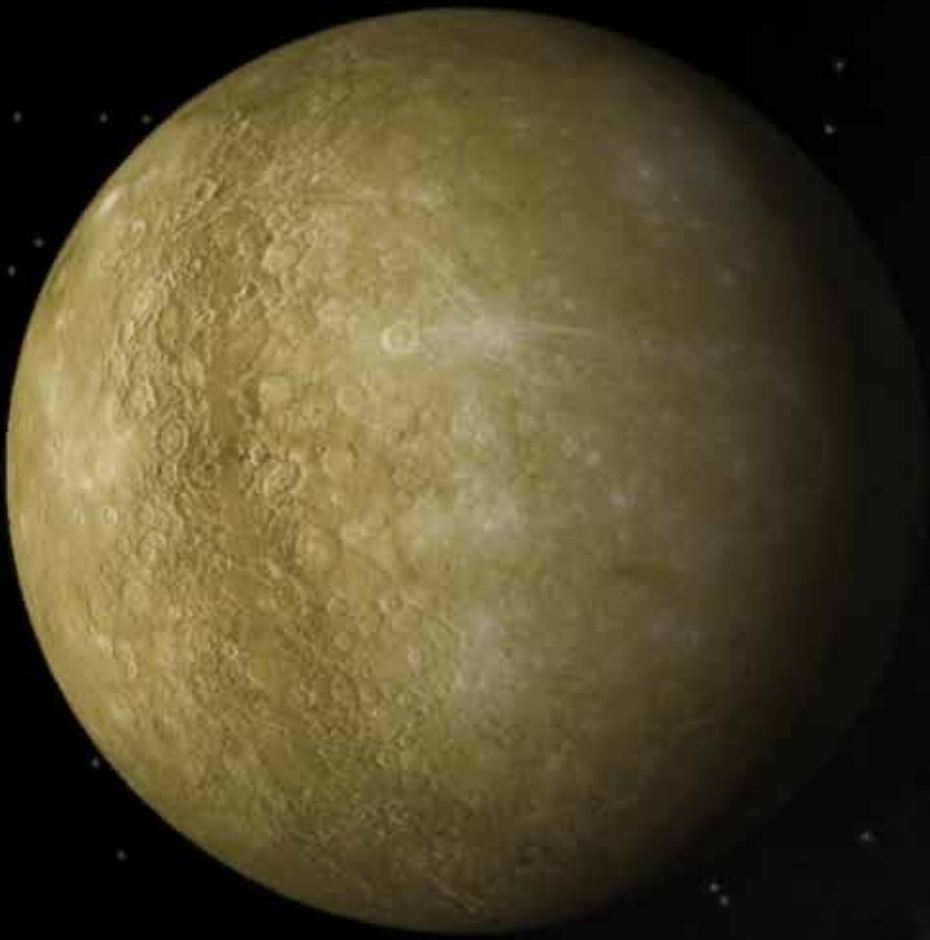
MATIC 50

MATIC 40



Modello model modèles modelo Modelle	Struttura structure structure estructura Struktur	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Matic 35	Inox digit	370x280x170 H	mm 350	Q= 20 LT/MIN	230 V/50 Hz
Matic 40	Inox digit	420x280x170 H	mm 400	Q= 20 LT/MIN	230 V/50 Hz
Matic 50	Inox digit	520x280x170 H	mm 500	Q= 40 LT/MIN	230 V/50 Hz





MERCURIO LINE

MARTE LINE

Le professionali, totalmente automatiche, ideali per qualsiasi esigenza del punto vendita; dal salumiere al supermarket... non stop !!!

The professionals, totally automatic, perfect for any requests of the outlet, from the butcher's shop to the supermarket... non stop!!!

Les professionnelles, complètement automatiques, idéelles pour toute exigence de vente; du charcutier jusqu'aux supermarchés. Pour un travail sans interruption!!

Las profesionales, totalmente automaticas, ideales para cualquiera exigencia a partir de las charcuterías hasta los supermercados. ¡¡¡ para trabajar sin pararse !!!

Die komplett automatischen Maschinen sind für jedes Bedürfnis ideal, also von-der Gastronomie zur Supermarkt... Kein Stopp!!

IDEAL

MAGIC

OIL

MICRO

OIL

COMPAT

EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Modello model modèles modelo Modelle	Struttura structure structure estructura Struktur	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Ideal	Inox digit aut.	370x280x180 H	mm 350	Q= 40 LT/MIN	230 V/50 Hz
Magic	Inox digit aut.	420x310x180 H	mm 400	Q= 40 LT/MIN	230 V/50 Hz
Micro	Inox digit aut.	470x380x210 H	mm 450	Q= 6 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
Compat	Inox digit aut.	520x380x210 H	mm 500	Q= 6 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz



Accensione / Spegnimento
confezionatrice
Switch on / switch off of the
vacuum packaging machine

- Modifica parametri vuoto / saldatura
- used to modify vacuum / sealing



1. Settaggio tempo di vuoto
2. Settaggio tempo di saldatura
3. Interruzione anticipata del ciclo di vuoto

Funzione di vuoto in continuo, per aspirazione in contenitori gastro
nonstop vacuum function done with suction in gastro bowls

Definizione del tempo di vuoto raggiunto in busta
vacuum level reached inside vacuum bag

Definizione tempo di saldatura (espresso in secondi)
sealing time (in seconds)



MARTE LINE

PLUTONE LINE

Rappresentano la linea d'ingresso al mondo professionale del confezionamento a campana. Ideali per svariati settori d'applicazione si caratterizzano in particolare per l'ottima qualità costruttiva, le elevate prestazioni e per un posizionamento economico di mercato estremamente vantaggioso.

These 3 models are meant to be the entry into the field of professional vacuum packaging with chamber machines. Suitable for several sectors of employment, these three models are easily recognizable for their top quality structure, their extremely high work capacity and, above all, for their amazing and extremely advantageous price level.

Elles représentent la ligne d'entrée dans le secteur professionnel du conditionnement dans la cloche. Idéales pour les différents secteurs d'usage, elles se caractérisent en particulier pour l'excellente qualité et les performances, ainsi que pour une position de marché très économique et vraiment avantageuse.

Esta es la gama de entrada en el mundo profesional de las envasadoras de campana. Estas máquinas son ideales para muchos sectores y se caracterizan por la óptima calidad constructiva, por el gran rendimiento y gracias al precio ventajoso que le coloca muy bien en el mercado.

Diese Produktgruppe bietet den ersten Schritt in der Welt des professionellen Verpackens mit Kammergeräten. Ideal für eine Vielzahl von Anwendungsbereichen, heben sich diese Geräte insbesondere durch ihre hervorragende Verarbeitungsqualität, das hohe Leistungsniveau und ihre äußerst attraktive wirtschaftliche Marktpositionierung hervor.

**APERTURA
CAMPANA
MANUALE
OPENING**

ERMETIKA

350

SPRINT

400

ESSENTIAL

300

EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Essential	370X530x250 h	310X350x120 h	mm 300	Q= 6 M3/H-OIL	230 V/50-60 Hz
Ermetika	420x530x400 h	360X400X190 h	mm 350	Q= 10 M3/H-OIL	230 V/50-60 Hz
Sprint	470x550x430 h	410x450x220 h	mm 400	Q= 12 M3/H-OIL	230 V/50-60 Hz





PLUTONE LINE

VENERE LINE

La nuova serie di confezionatrici digitali da banco. Studiate per il settore della ristorazione, dispongono di camere di vuoto totalmente stondate con barre di saldatura estraibili. Massima facilità nella pulizia. Elettronica semplice e immediata, saldatura a 18 livelli per qualsiasi tipo di sacchetto.

The new series of digital table top vacuum packaging machines. Developed for the Horeca sector, they have pressed round chambers with removable sealing bars. They're really easy to be cleaned. Simple electronics and sealing with 18 different levels for every type of bag.

La nouvelle série de sousvideuses digitales pour comptoir, conçue pour le secteur de la restauration collective, est équipée de chambres de vide entièrement obtenues par estampage ainsi que barres de soudure très stables. Son nettoyage est très facilité et immédiat, son électronique se présente simplifiée au maximum et fortement intuitive. Il est aussi possible de choisir parmi 18 différents niveaux de soudure, selon les caractéristiques des sacs utilisés.

La nueva gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital. Ideadas para el sector de la restauración, tienen cámaras de vacío con ángulos redondeados y barras de sellado extraíbles. Estas características hacen a caso que la limpieza interior sea muy sencilla así como sencilla es la electrónica. Tienen 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.

Die neue Serie von digitalen Tischvakuumverpackungsmaschinen. Sie wurden für den Horeca-Sektor entwickelt und haben gepresste Vakuumkammern ohne Ecken und ausziehbare Schweißleisten. Die Reinigung ist absolut praktisch. Die Elektronik ist einfach und es gibt 18 Schweißsstufen für alle Beutelgröße.



EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la cámara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
System 25	360x400x400 H	260x300x160 H	mm 250	Q= 6 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
System 30	410x460x420 H	310x350x190 H	mm 300	Q= 10 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
System 35	460x500x420 H	360x400x190 H	mm 350	Q= 10 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz





VENERE LINE

VENERE LINE

La nuova serie di confezionatrici digitali da banco. Studiate per il settore della ristorazione, dispongono di camere di vuoto totalmente stondate con barre di saldatura estraibili. Massima facilità nella pulizia. Elettronica semplice e immediata, saldatura a 18 livelli per qualsiasi tipo di sacchetto.

The new series of digital table top vacuum packaging machines. Developed for the Horeca sector, they have pressed round chambers with removable sealing bars. They're really easy to be cleaned. Simple electronics and sealing with 18 different levels for every type of bag.

La nouvelle série de sousvideuses digitales pour comptoir, conçue pour le secteur de la restauration collective, est équipée de chambres de vide entièrement obturées par estampage ainsi que barres de soudure très stables. Son nettoyage est très facilité et immédiat, son électronique se présente simplifiée au maximum et fortement intuitive. Il est aussi possible de choisir parmi 18 différents niveaux de soudure, selon les caractéristiques des sacs utilisés.

La nueva gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital. Ideadas para el sector de la restauración, tienen cámaras de vacío con ángulos redondeados y barras de sellado extraíbles. Estas características hacen a caso que la limpieza interior sea muy sencilla así como sencilla es la electrónica. Tienen 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.

Die neue Serie von digitalen Tischvakuumverpackungsmaschinen. Sie wurden für den Horeca-Sektor entwickelt und haben gepresste Vakuumkammern ohne Ecken und ausziehbare Schweißleisten. Die Reinigung ist absolut praktisch. Die Elektronik ist einfach und es gibt 18 Schweißstufen für alle Beutelgröße.



Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la cámara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
System 40	510x560x450 H	410x450x220 H	mm 400	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
System 45	560x610x450 H	460x500x220 H	mm 450	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
System 80	920x540x450 H	820x420x160 H	2 x mm 400	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz





PANNELLO COMANDI

CONTROL PANEL

Accensione / Spegnimento
confezionatrice

Switch on / switch off of
the vacuum packaging
machine

Funzione Gas Inerte
Attivata (LED ACCESO)
Inert gas function on
(LED on)

- Modifica parametri
vuoto / saldatura / tempo
immissione gas
- Attivazione / Disattivazione
GAS INERTE

- used to modify vacuum/
sealing/gas injection time
parameters
- connection/disconnection
of inert gas

1. Settaggio % di vuoto
2. Settaggio tempo di saldatura
3. Attivazione funzione saldatura rapida
4. Attivazione funzione VAC STOP:
interruzione anticipata del ciclo di vuoto

1. Setting of the vacuum percentage
2. Setting of the sealing time
3. Activation of RAPID SEALING, if you push the
button once
4. Activation of VAC STOP FUNCTION (stop
in advance the vacuum cycle) if you push the
button twice



Funzione di vuoto in
continuo, per aspirazione
in contenitori gastro

nonstop vacuum function
done with suction in gastro
bowls

Definizione della percen-
tuale di vuoto raggiunta in
camera

vacuum level reached in
the chamber

Definizione tempo di
saldatura (espresso in
secondi)

sealing time (in seconds)

Funzione di pulizia olio
pompa del vuoto.
Premendo il tasto per tre
secondi a campana chiusa

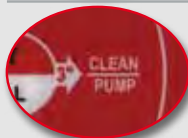
pushing the button for three
seconds (only when the bell
is closed) the cleaning
function of the vacuum pump
begins

STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



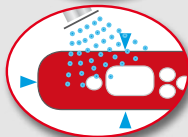
Pannello multifunzione digit
Multifunction digit panel



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Vasca inox con angoli stondati senza
saldature
Entirely printed stainless steel vacuum
chamber, with internal round corners



Pannello comandi a totale tenuta
contro umidità
Waterproof control Panel

PLUTONE / VENERE LINE



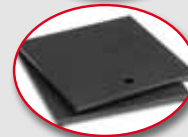
Barre saldanti estraibili
Removable sealing bars



Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system



Carter apribile a 90°
90° openable carter

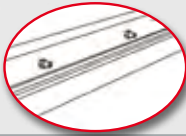







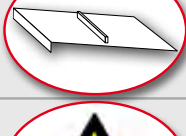



Set tavole di riempimento in
polietilene
Polyethylene filling squares set



OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES

	Essential	Ermetika	Sprint	System 25	System 30	System 35	System 40	System 45	System 80
 <p>Installazione gas inerte <i>Arrangement for idle gas</i></p>				●	●	●	●	●	●
 <p>Vasca doppia altezza per confezionamento liquidi (SYSTEM 40) <i>Special double height vacuum chamber to pack liquids (SYSTEM 40)</i></p>							●		
 <p>Pompa Busch <i>Busch Pump</i></p> 				●	●	●	●	●	●
 <p>Barra saldante aggiuntiva <i>Extra Sealing Bar</i></p>							●	●	●
 <p>Taglio Eccedenza <i>Exceeding cutting bar</i></p>				●	●	●	●	●	●
 <p>Sistema bloccaggio campana <i>Lid Hook</i></p>				●	●	●	●	●	●
 <p>Carrello supporto macchina <i>Charriot on wheels</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Piano inclinato per liquidi <i>Inclined plane for liquids</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Tensione e frequenza speciale <i>Voltage and speciale frequency</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●	●

SATURNO LINE

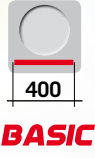
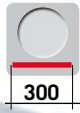
La nuova linea "Saturno" estremamente curata nei particolari, dotata di molteplici funzioni operative si impone al vertice della propria categoria; max applicazione nel settore alberghiero, gastronomia ecc....

The new "Saturno" line, characterized by an extreme accuracy in details and equipped with several working functions, can be placed at the top of its category; full application in the catering field, gastronomy etc.

La nouvelle ligne « Saturno », extraordinairement soignée dans les particuliers et dotée de plusieurs fonctions de travail, se place au sommet de sa catégorie; application maximale dans le secteur hôtelier, la gastronomie, etc.

La nueva gama "Saturno" extremadamente cuidada en los particulares, equipada de multiples funciones operativas se impone a la cumbre de la categoría propia. La mayor aplicación en el sector de la hostelería, en la restauración y en las gastronomías.

Die neue „Saturno“ Linie ist besonders sorgfältig mit den Einzelheiten, sie hat verschieden Funktionen und sie ist das Beste Ihrer Kategorie. Diese Maschinen sind für Hotel und Gastronomie geeignet.



Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Pocket Display	360x400x400 H	260x300x160 H	mm 250	Q= 6 m³/h-OIL	230 V/50-60 Hz
Junior Display	410x460x420 H	310x350x190 H	mm 300	Q= 10 m³/h-OIL	230 V/50-60 Hz
Midy Display	460x500x420 H	360x400x190 H	mm 350	Q= 10 m³/h-OIL	230 V/50-60 Hz
Basic Display	510x560x450 H	410x450x220 H	mm 400	Q= 25 m³/h-OIL	230 V/50-60 Hz





SATURNO LINE

La nuova linea "Saturno" estremamente curata nei particolari, dotata di molteplici funzioni operative si impone al vertice della propria categoria; max applicazione nel settore alberghiero, gastronomia ecc....

The new "Saturno" line, characterized by an extreme accuracy in details and equipped with several working functions, can be placed at the top of its category; full application in the catering field, gastronomy etc.

La nouvelle ligne « Saturno », extraordinairement soignée dans les particuliers et douée de plusieurs fonctions de travail, se place au sommet de sa catégorie; application maximale dans le secteur hôtelier, la gastronomie, etc.

La nueva gama "Saturno" extremamente cuidada en los particulares, equipada de multiples funciones operativas se impone a la cumbre de la categoría propia. La mayor aplicación en el sector de la hostelería, en la restauración y en las gastronomías.

Die neue „Saturno“ Linie ist besonders sorgfältig mit den Einzelheiten, sie hat verschieden Funktionen und sie ist das Beste Ihrer Kategorie. Diese Maschinen sind für Hotel und Gastronomie geeignet.



EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmera Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Mixer Display	560x610x450 H	460x500x220 H	mm 450	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
Mixer 50 Display	600x560x450 H	500x460x220 H	mm 500	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
Mixer duo Display	600x560x450 H	500x460x220 H	2x(mm 450)	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz



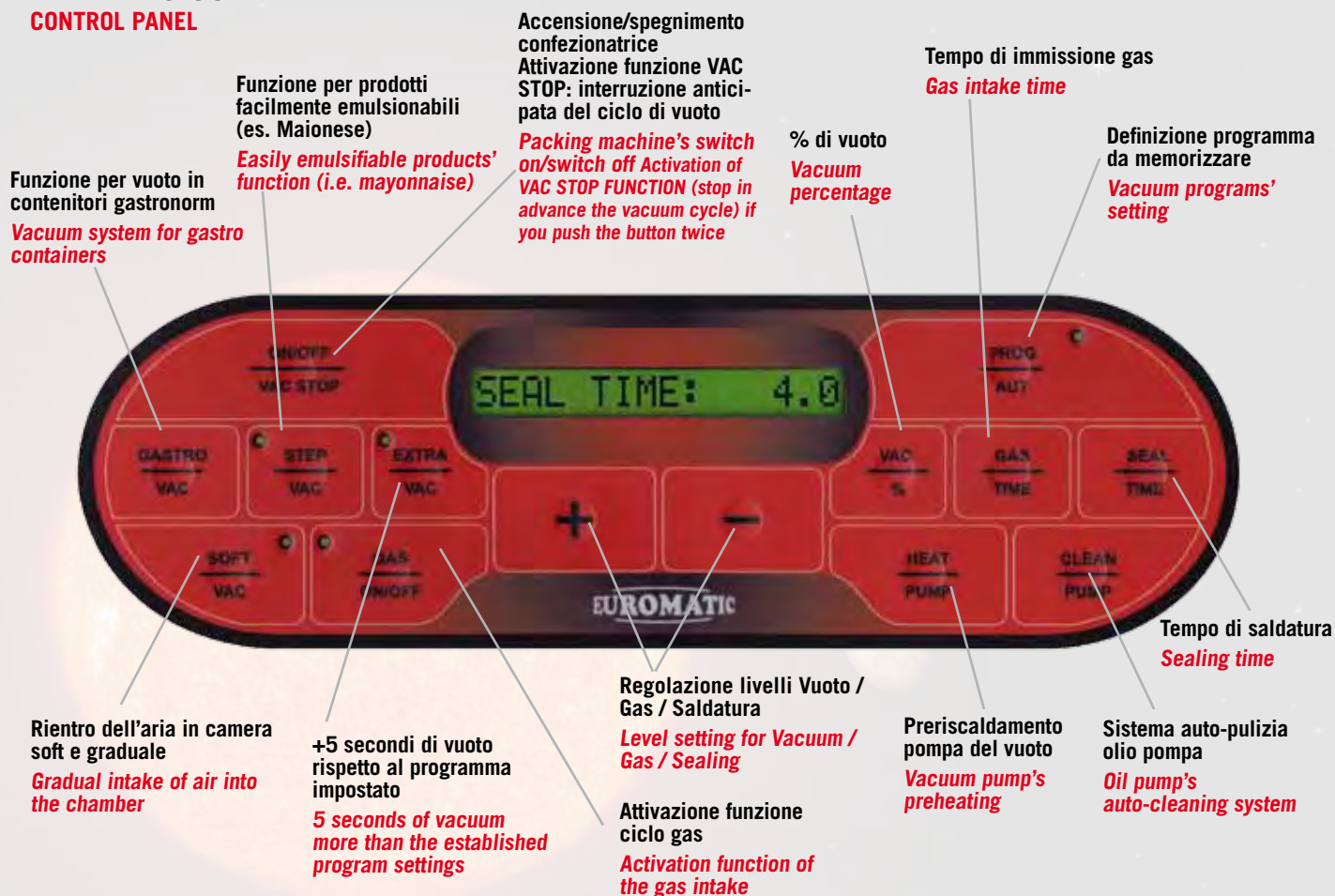
BUSCH
Special in Food and System





PANNELLO COMANDI

CONTROL PANEL



Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers

Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)

Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Accensione/spengimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto

Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

% di vuoto
Vacuum percentage

Tempo di immissione gas
Gas intake time

Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting

Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber

+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

Regolazione livelli Vuoto / Gas / Saldatura
Level setting for Vacuum / Gas / Sealing

Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake

Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating

Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system

Tempo di saldatura
Sealing time

STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum



Vasca inox con angoli stondati senza saldature
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners

SATURNO LINE



Barre saldanti estraibili
Removable sealing bars



Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system



Carter apribile a 90°
90° openable carter



Set tavole di riempimento in polietilene
Polyethylene filling squares set



Pocket display



Junior display



Midy display



Basic display



Mixer display



Mixer 50 display



Mixer duo display

**OPTIONAL PER
CONFEZIONATRICI A CAMPANA**
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES

	Pocket display	Junior display	Midy display	Basic display	Mixer display	Mixer 50 display	Mixer duo display
 Installazione gas inerte <i>Arrangement for idle gas</i>	●	●	●	●	●	●	●
 Installazione stampante <i>Printer installation</i>	●	●	●	●	●	●	●
 Vasca doppia altezza per confezionamento liquidi (SQUARE 400B) <i>Special double height vacuum chamber to pack liquids (SQUARE 400B)</i>				●			
 Pompa Busch <i>Busch Pump</i> 	●	●	●	●	●	●	●
 Barra saldante aggiuntiva <i>Extra Sealing Bar</i>				●	●	●	●
 Taglio Eccedenza <i>Exceeding cutting bar</i>	●	●	●	●	●	●	●
 Sistema bloccaggio campana <i>Lid Hook</i>	●	●	●	●	●	●	●
 Carrello supporto macchina <i>Charriot on wheels</i>	●	●	●	●	●	●	●
 Piano inclinato per liquidi <i>Inclined plane for liquids</i>	●	●	●	●	●	●	●
 Tensione e frequenza speciale <i>Voltage and speciale frequency</i>	●	●	●	●	●	●	●

URANO LINE

Sono le versioni ideali per il centro di confezionamento, laboratorio all'ingrosso e per tutti coloro che necessitano di buona produttività. Le pompe per vuoto estremamente potenti, le camere di vuoto stampate prive di saldature ed il controllo elettronico del vuoto offrono le max garanzie nei risultati raggiunti.

They are perfect for packing-factories, laboratories, and for all the customers requiring a substantial production. The vacuum pumps are extremely powerful; moreover, the forged vacuum chambers with no weldings, and the electronic vacuum control, offer maximum guarantee in results.

La version idéale pour les centres de conditionnement, pour le grands laboratoires et pour toutes les activités qui nécessitent une bonne productivité. Les pompes pour le vide sont extrêmement puissantes, les chambres de vide imprimées et avec les angles arrondis et le contrôle électronique du vide vous offrent la garantie plus complète dans les résultats.

Son las maquinas ideales para el empaque en grandes centros productivos, laboratorios de mayoristas y para todos los que necesitan de una buena productividad. Las bombas de vacío muy potentes, las cámaras de vacío hechas de moldeo y el control electrónico de vacío ofrecen las maximas garantías de resultados logrados.

Diese Maschinen sind perfekt für die Verpackungsgeschäfte und für alle, nach einer gute Produktivität fragen. Die Pumpe sind besonders stark, die Kammer haben keine Ecke und die elektronische Prüfung der Vakuumierung bietet den Kunden die besten Ergebnisse.



MIXER/L

MASTER

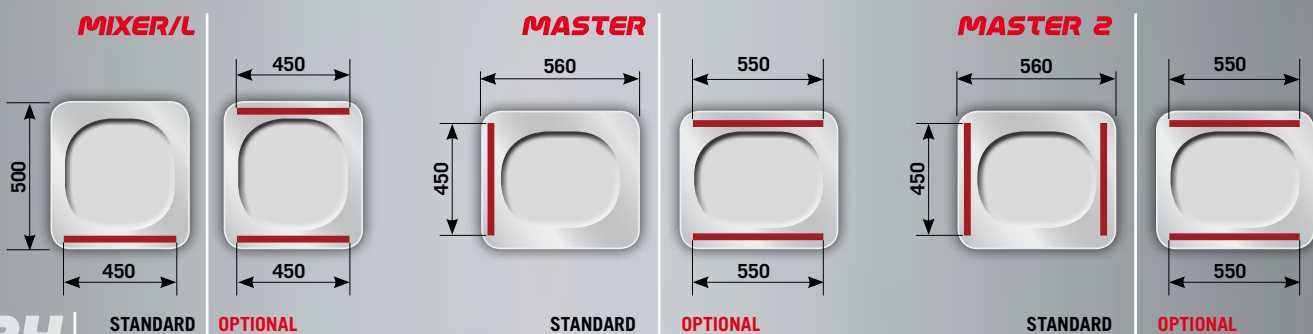
MASTER 2



Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la cámara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltagé tensión Spannung
Mixer/L display	560x610x1050 H	460x500x220 H	mm 450	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
Master display	680x570x1050 H	560x460x220 H	mm 450	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
Master 2 display	680x570x1050 H	560x460x220 H	2x(mm 450)	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

Sealing bars position





URANO LINE

Sono le versioni ideali per il centro di confezionamento, laboratorio all'ingrosso e per tutti coloro che necessitano di buona produttività. Le pompe per vuoto estremamente potenti, le camere di vuoto stampate prive di saldature ed il controllo elettronico del vuoto offrono le max garanzie nei risultati raggiunti.

They are perfect for packing-factories, laboratories, and for all the customers requiring a substantial production. The vacuum pumps are extremely powerful; moreover, the forged vacuum chambers with no weldings, and the electronic vacuum control, offer maximum guarantee in results.

La version idéale pour les centres de conditionnement, pour le grands laboratoires et pour toutes les activités qui nécessitent une bonne productivité. Les pompes pour le vide sont extrêmement puissantes, les chambres de vide imprimées et avec les angles arrondis et le contrôle électronique du vide vous offrent la garantie plus complète dans les résultats.

Son las maquinas ideales para el empaque en grandes centros productivos, laboratorios de mayoristas y para todos los que necesitan de una buena productividad. Las bombas de vacío muy potentes, las cámaras de vacío hechas de moldeo y el control electrónico de vacío ofrecen las máximas garantías de resultados logrados.

Diese Maschinen sind perfekt für die Verpackungsgeschäfte und für alles, nach einer gute Produktivität fragen. Die Pumpe sind besonders stark, die Kammer haben keine Ecke und die elektronische Prüfung der Vakuumierung bietet den Kunden die besten Ergebnisse.

MAGNUM

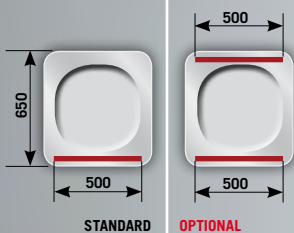
MAJOR

MAXI



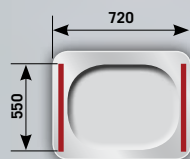
Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la cámara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Magnum	630x760x1050 H	510x650x220 H	mm 500	Q= 60 m ³ /h-OIL	380 V/50-60 Hz
Major	840x680x1050 H	720x570x220 H	2x(mm 550)	Q= 60 m ³ /h-OIL	380 V/50-60 Hz
Maxi	1040x680x1050 H	920x570x220 H	mm 900/500	Q= 100 m ³ /h-OIL	380 V/50-60 Hz

MAGNUM

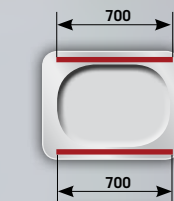


DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
Sealing bars position

MAJOR

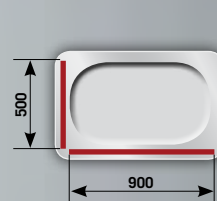


STANDARD

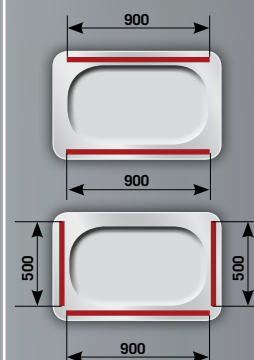


OPTIONAL

MAXI



STANDARD



OPTIONAL



URANO LINE

Sono le versioni ideali per il centro di confezionamento, laboratorio all'ingrosso e per tutti coloro che necessitano di buona produttività. Le pompe per vuoto estremamente potenti, le camere di vuoto stampate prive di saldature ed il controllo elettronico del vuoto offrono le max garanzie nei risultati raggiunti.

They are perfect for packing-factories, laboratories, and for all the customers requiring a substantial production. The vacuum pumps are extremely powerful; moreover, the forged vacuum chambers with no weldings, and the electronic vacuum control, offer maximum guarantee in results.

La version idéale pour les centres de conditionnement, pour le grands laboratoires et pour toutes les activités qui nécessitent une bonne productivité. Les pompes pour le vide sont extrêmement puissantes, les chambres de vide imprimées et avec les angles arrondis et le contrôle électronique du vide vous offrent la garantie plus complète dans les résultats.

Son las maquinas ideales para el empaque en grandes centros productivos, laboratorios de mayoristas y para todos los que necesitan de una buena productividad. Las bombas de vacío muy potentes, las cámaras de vacío hechas de moldeo y el control electrónico de vacío ofrecen las máximas garantías de resultados logrados.

Diese Maschinen sind perfekt für die Verpackungsgeschäfte und für alles, nach einer gute Produktivität fragen. Die Pumpe sind besonders stark, die Kammer haben keine Ecke und die elektronische Prüfung der Vakuumierung bietet den Kunden die besten Ergebnisse.



SUPER



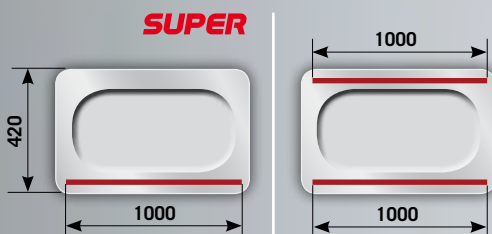
HYPER



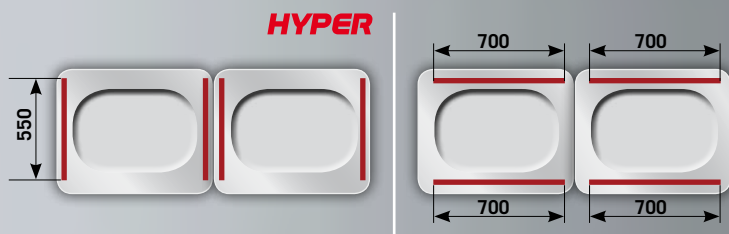
Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Super	1140x590x1050 H	1020x420x200 H	mm 1000	Q= 60 m ³ /h-OIL	380 V/50-60 Hz
Hyper	1680x680x1050 H	(720x570x220H) x2	(2xmm550) x2	Q= 100 m ³ /h-OIL	380 V/50-60 Hz

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

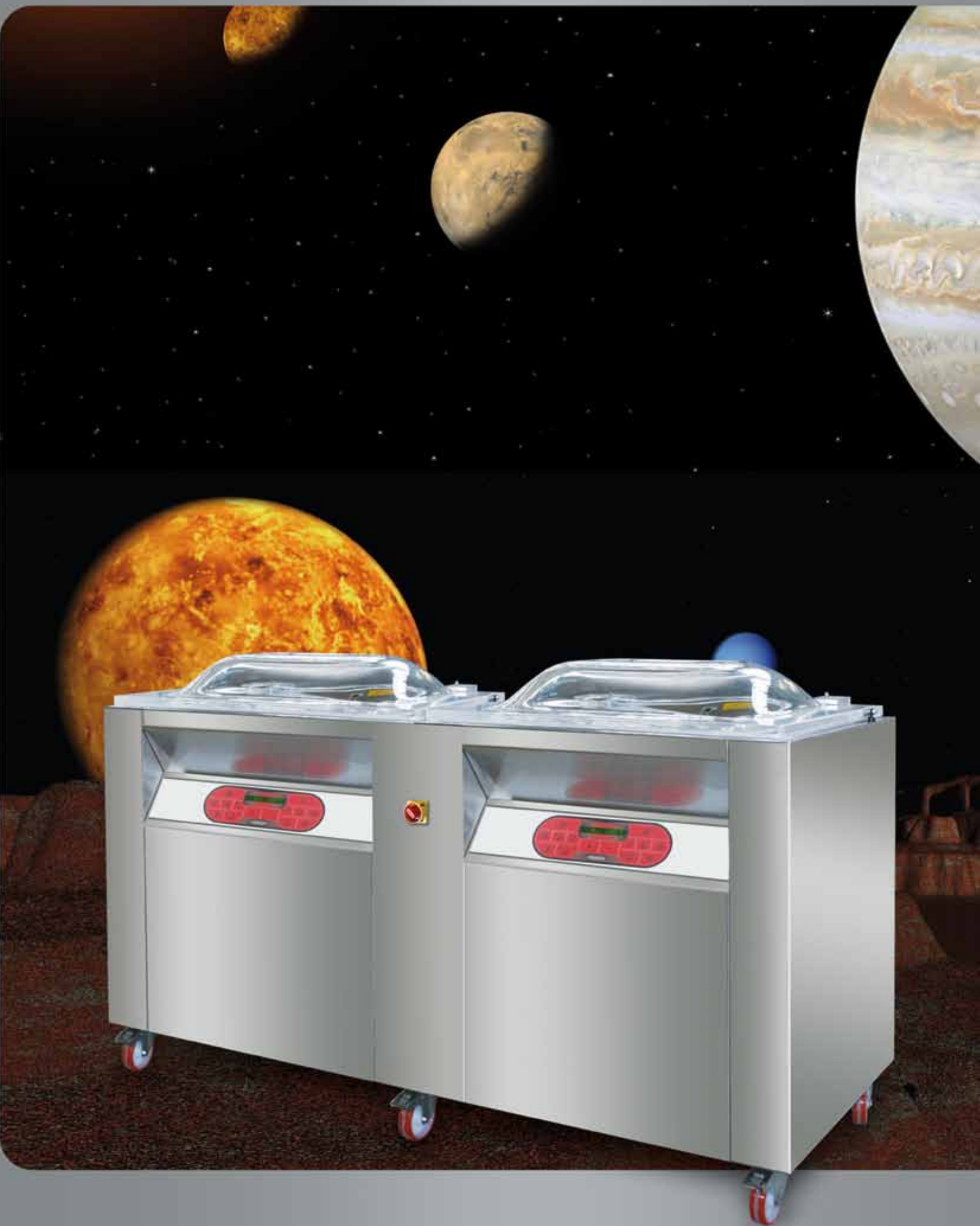
Sealing bars position



STANDARD OPTIONAL

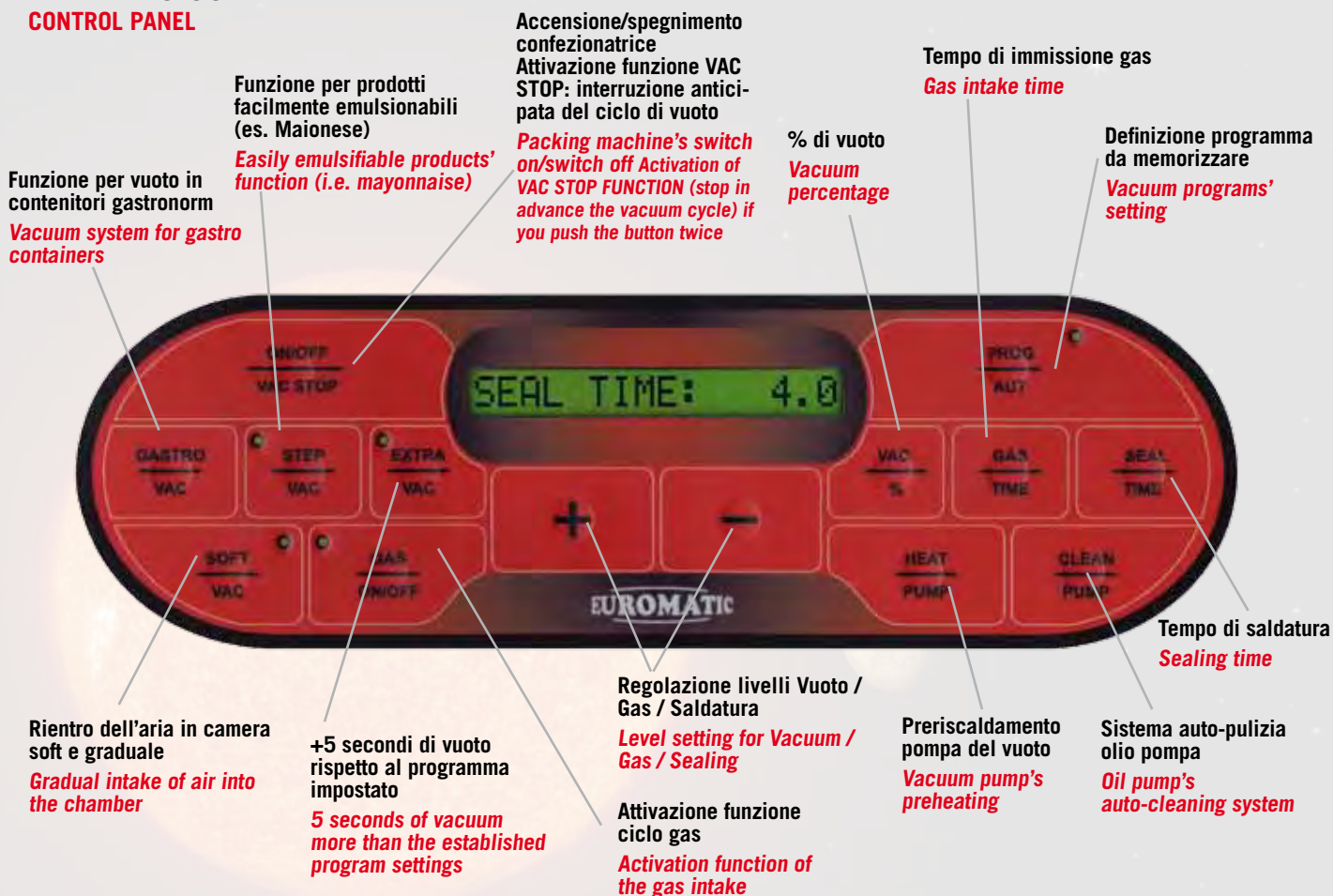


STANDARD OPTIONAL



PANNELLO COMANDI

CONTROL PANEL



Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers

Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)

Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Accensione/spegnimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto

Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

% di vuoto
Vacuum percentage

Tempo di immissione gas
Gas intake time

Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting

Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber

+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

Regolazione livelli Vuoto / Gas / Saldatura
Level setting for Vacuum / Gas / Sealing

Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake

Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating

Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system

Tempo di saldatura
Sealing time

STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA CARRELLATE

STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES UPON WHEELS



Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum

URANO LINE



Vasca inox con angoli stondati senza saldature
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners






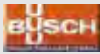


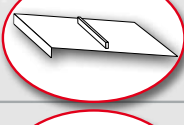
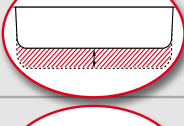


Barre saldanti estraibili
Removable sealing bars



Set tavole di riempimento in polietilene
Polyethylene filling squares set



**OPTIONAL PER
CONFEZIONATRICI A CAMPANA CARRELLATE**
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES
UPON WHEELS

	Mixer/L display	Master display	Master 2 display	Magnum	Major	Maxi	Super	Hyper
 <p>Installazione gas inerte <i>Arrangement for idle gas</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Installazione stampante <i>Printer installation</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Pompa Busch <i>Busch Pump</i></p> 	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Barra saldante aggiuntiva <i>Extra Sealing Bar</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Taglio Eccedenza <i>Exceeding cutting bar</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Sistema bloccaggio campana <i>Lid Hook</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Piano inclinato per liquidi <i>Inclined plane for liquids</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Altezza camera maggiorata (solo per confezionatrici a campana carrellate) <i>Increased chamber height (only for floor chamber machine)</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Pompa vuoto maggiorata (solo per confezionatrici a campana carrellate) <i>Increased vacuum pump (only for floor chamber machine)</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●
 <p>Tensione e frequenza speciale <i>Voltage and speciale frequency</i></p>	●	●	●	●	●	●	●	●

GIOVE LINE

Una risposta ottimale alle esigenze delle industrie di medie-grandi dimensioni. Le confezionatrici a fianco riportate rispondono a pieno alle richieste dei più svariati settori industriali nel campo alimentare e non.

An excellent answer to the requests of mediumbig companies. The vacuum packing machines shown on the right side, can fully answer to the requests of several industrial sectors, and not only food industries.

Une réponse étudiée exprès pour satisfaire les exigences des industries de dimensions moyennes où grandes. Les machines montrées à coté donnent une réplique totale aux demandes de plus variés secteurs industriels: du milieu alimentaire jusqu'aux autres domaines.

Una respuesta optimal para las exigencias de las empresas medio-grandes. Estas envasadoras al vacío pueden responder a todas las exigencias de los varios sectores industriales, alimenticios y no alimenticios.

Diese Maschinen schauen einer optimalen Antwort auf die Bedürfnisse der mittel – groß Firmen. Die Vakuumpackungsmaschinen von der Seite komplett antworten auf die Anfrage von Lebensmittelfirmen und auch von anderem industriellen Bereiche.



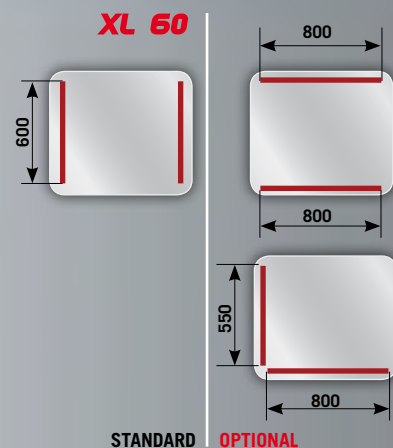
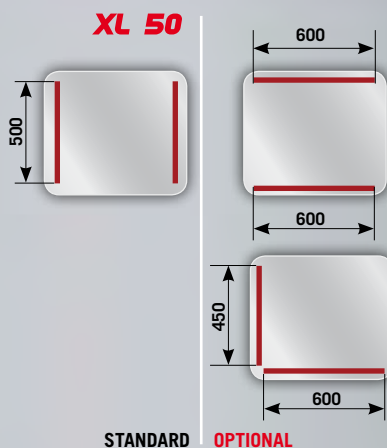
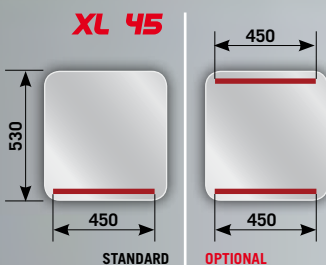
XL 45

XL 50

XL 60



Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la cámara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
XL 45	570x660x530 H	470x530x220 H	mm 450	Q= 25 m ³ /h-OIL	230 V/50-60 Hz
XL 50	760x670x1150 H	660x530x230 H	2x(mm 500)	Q= 60 (100)m ³ /h-OIL	380 V/50-60 Hz
XL 60	900x800x1150 H	830x660x230 H	2x(mm 600)	Q= 100 m ³ /h-OIL	380 V/50-60 Hz



DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
Sealing bars position



GIOVE LINE

Una risposta ottimale alle esigenze delle industrie di medie-grandi dimensioni. Le confezionatrici a fianco riportate rispondono a pieno alle richieste dei più svariati settori industriali nel campo alimentare e non.

An excellent answer to the requests of mediumbig companies. The vacuum packing machines shown on the right side, can fully answer to the requests of several industrial sectors, and not only food industries.

Une réponse étudiée exprès pour satisfaire les exigences des industries de dimensions moyennes où grandes. Les machines montrées à coté donnent une réplique totale aux demandes de plus variés secteurs industriels: du milieu alimentaire jusqu'aux autres domaines.

Una respuesta optimal para las exigencias de las empresas medio-grandes. Estas envasadoras al vacío pueden responder a todas las exigencias de los varios sectores industriales, alimenticios y no alimenticios.

Diese Maschinen schauen einer optimalen Antwort auf die Bedürfnisse der mittel – groß Firmen. Die Vakuumpackungsmaschinen von der Seite komplett antworten auf die Anfrage von Lebensmittelfirmen und auch von anderem industriellen Bereiche.

XL 100

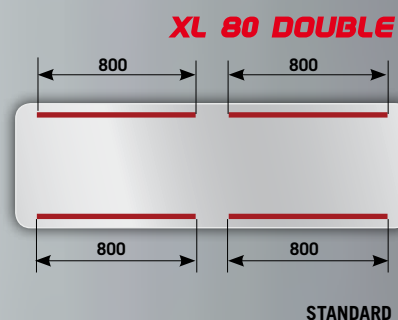
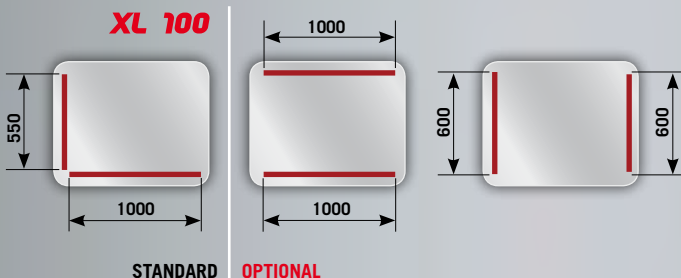


XL 80 DOUBLE



Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimensioni camera size of the chamber dim. de la chambre dim. de la càmara Kammergröße	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Tensione voltage voltage tensión Spannung
XL 100	1150x800x1150 H	1050x660x230 H	mm1000 / mm550	Q= 100 (200) m ³ /h-OIL	380 V/50-60 Hz
XL 80 DOUBLE	1900x800x1150 H	(830x740x230 H) x2	(mm 800) x4	Q= 100 (200) m ³ /h-OIL	380 V/50-60 Hz

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI Sealing bars position





PANNELLO COMANDI

CONTROL PANEL



STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES

GIOVE LINE



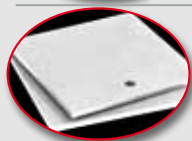
Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG



Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system

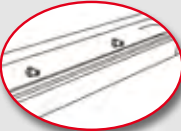











Set tavole di riempimento in polietilene
Polyethylene filling squares set



**OPTIONAL PER
CONFEZIONATRICI A CAMPANA**

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES

	XL 45	XL 50	XL 60	XL 100	XL 80 DOUBLE
 <p>Installazione gas inerte <i>Arrangement for idle gas</i></p>	●	●	●	●	●
 <p>Installazione stampante <i>Printer installation</i></p>	●	●	●	●	●
 <p>Pompa Busch <i>Busch Pump</i></p> 	●	●	●	●	●
 <p>Barra saldante aggiuntiva <i>Extra Sealing Bar</i></p>	●	●	●	●	●
 <p>Taglio Eccedenza <i>Exceeding cutting bar</i></p>	●	●	●	●	●
 <p>Sistema bloccaggio campana <i>Lid Hook</i></p>	●	●	●	●	●
 <p>Carrello supporto macchina <i>Chariot on wheels</i></p>	●				
 <p>Pompa vuoto maggiorata (solo per confezionatrici a campana carrellate) <i>Increased vacuum pump</i> <i>(only for floor chamber machine)</i></p>		●	●	●	●
 <p>Tensione e frequenza speciale <i>Voltage and speciale frequency</i></p>	●	●	●	●	●

TERRA LINE

Due differenti tipologie di sigillatrici per vaschette "semi-automatiche". Ideali per il punto vendita e per il laboratorio. Sono apparecchiature in grado di sigillare qualsiasi formato di vaschetta.

Two different types of semi-automatic thermosealer to pack food in tray. These machines are perfect for the retail shop and the workroom. The machines are able to seal and pack any kind of tray shapes.

Ce sont deux différents modèles de thermoscelleuses pour barquettes « Semi-automatiques », conçues pour souder tout format de barquettes. Elles sont idéales pour les ventes au détail et pour les labos.

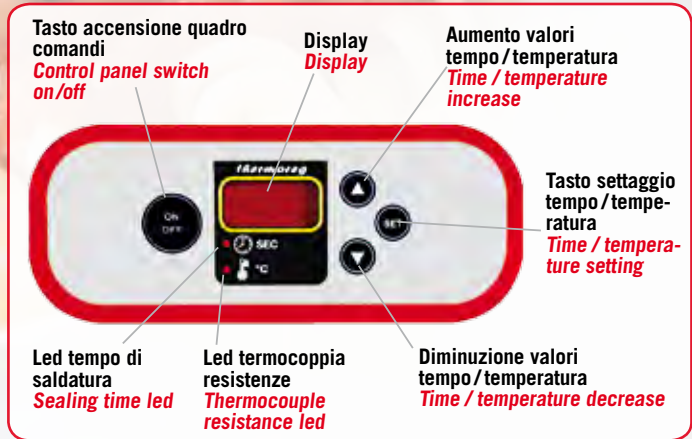
Dos diferentes modelos de selladoras para bandejas semi-automáticas. Ideales para los colmados y para los obradores. Son máquinas que pueden sellar cualquier tamaño de bandeja.

Schweißblänge 300-400 = Zwei unterschiedliche Typen von halb-automatischen Schweißgeräten um Speisen in Schalen zu packen. Diese Maschinen sind perfekt für Filialen und die Vorbereitung. Es ist möglich verschiedene Formen von Schalen zu versiegeln.



SEAL 300

SEAL 400



Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Seal 300 Digit	280x500x600 H open	mm 265x196	600 W	semi-automatic	digit	230 V/50 Hz
Seal 400 Digit	400x500x600 H open	mm 265x325	1200 W	semi-automatic	digit	230 V/50 Hz

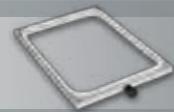
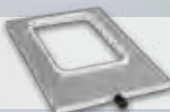
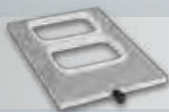
SEAL 300

STAMPO MV mm 138X96
MOULD MV mm 138X96

STAMPO MV mm 193X138
MOULD MV mm 193X138

STAMPO MV mm 180X180
MOULD MV mm 180X180

STAMPO MV mm 195X260
MOULD MV mm 195X260



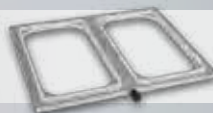
SEAL 400

STAMPO GN 1/2 mm 265X320
MOULD GN 1/2 mm 265X320

STAMPO GN 1/4 mm 265X160
MOULD GN 1/4 mm 265X160

STAMPO GN 1/8 mm 160X130
MOULD GN 1/8 mm 160X130

STAMPO GN 2 X mm (180X180)
MOULD GN 2 X mm (180X180)





TERRA LINE

TERRA LINE

Termosigillatrici vuoto/gas per vaschette di qualsiasi formato, dispongono di un ciclo di lavoro completamente automatico. Risultano essere ottimamente impiegate in laboratori di pasta fresca e macellerie in quanto assolvono una duplice funzione di confezionamento e conservazione dei prodotti all'interno di pratiche vaschette termosigillate ermeticamente.

These thermosealers with gas injection can vacuum pack food in trays thanks to a completely automatic working cycle. They perfectly fit the needs of fresh pasta workrooms and butcheries as Tray 600 – 800 can pack and preserve food products in hermetically sealed trays.

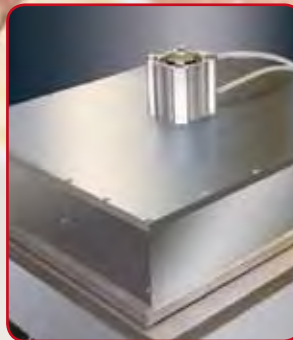
Thermoscelleuses « vide/gaz » pour tout format de barquettes. Elle disposent d'un cycle de travail complètement automatique. Elle se révèlent être bien utilisées dans les laboratoires de pâte fraîche et les boucheries, grâce à leur double fonction d'emballage et stockage de produits en pratiques barquettes parfaitement soudées.

Termoselladoras para bandejas de cualquier tamaño, con el ciclo de trabajo automático. Se utilizan en las gastronomías que hacen pasta fresca y carnicerías porque pueden hacer la doble función de empacamiento y conservación de los productos dentro de útiles barquetas termoselladas de manera hermética.

Mit diesen ThermoSchweißgeräten können Speisen auch mit „Gas für längere Haltbarkeit“ dank komplett automatischen Arbeitsabläufen in Schalen verpackt werden. Sie erfüllen perfekt die Bedürfnisse von „fresh pasta workrooms“, Fleischereien und kleinen Supermärkten da Tray 600-800 Speisen in dicht verschweißten Schalen verpackt und schützt.

TRAY 600

TRAY 800



Saldatura a mezzo pistone pneumatico 3 ATA
Sealing by pneumatic piston, 3 Ata



Fustellatura manuale delle vaschette
Manual trays cutting



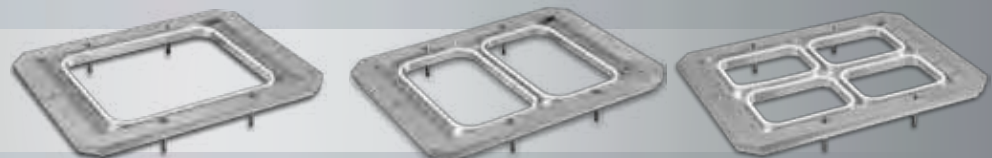
Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombremet dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Tray 600	610x600x560 H	mm 265x325	1800 W	automatic	Q= 25 m ³ /h	digit LCD + sensor-VAC	± 3 BAR	230V/50-60 Hz
Tray 800	610x600x1100 H	mm 265x325	1800 W	automatic	Q= 25 m ³ /h	digit LCD + sensor-VAC	± 3 BAR	230V/50-60 Hz

TRAY 600 / TRAY 800

STAMPO GN 1/2 mm 265X320
MOULD GN 1/2 mm 265X320

STAMPO GN 1/4 mm 265X160
MOULD GN 1/4 mm 265X160

STAMPO GN 1/8 mm 160X130
MOULD GN 1/8 mm 160X130





STANDARD FUNCTIONS PER TRAY600-TRAY800

STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES

TERRA LINE



Pannello multifunzione con sensore di vuoto
Vacuum sensor



Piastra saldante idonea a qualsiasi formato di vaschetta
Sealing plate, suitable for every trays shape



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Installazione gas inerte
Arrangement for idle gas



Camera inox con angoli stondati senza saldature
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners

OPTIONAL PER TRAY600-TRAY800

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pompa rossa per ossigeno
Red pump for oxygen



Stampi speciali
Spacial moulds



Compressore
Compressor

Tray 600

Tray 800

•

•

•

•

•

•

PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

Funzione per vuoto in contenitori gastronomici
Vacuum system for gastro containers

Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Accensione/spengimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

% di vuoto
Vacuum percentage

Tempo di immissione gas
Gas intake time

Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting

Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber

+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake

Regolazione livelli Vuoto / Gas / Saldatura
Level setting for Vacuum / Gas / Sealing

Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating

Tempo di saldatura
Sealing time

Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system



COMPLEMENTS



BUSTE PER SOTTOVUOTO LISCE MY 100

Vacuum bags - Sachets pour vide - Bolsas para vacio - Vakuumbutel	150 X 250	200 X 400	300 X 400	400 X 600
SMOOTH - LISSES - LISAS	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 MY 100

Vacuum bags - Sachets pour vide - Bolsas para vacio - Vakuumbutel	150 X 250	200 X 400	300 X 400	400 X 600
GOFER - GAUFFRÉS - GOFRADAS	150 X 350	200 X 600	350 X 450	500 X 700
	200 X 300	250 X 350	400 X 500	



BUSTE PER SOTTOVUOTO COTTURA

Vacuum bags for cooking - Sacs sous vide pour cuisson - bolsas para cocción	200 X 300	250 X 400	300 X 400
---	-----------	-----------	-----------



BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE IN BOBINA

Gofer vacuum bags' rolls - Sacs sous vide goffres en rouleaux - Rollo de bolsas gofradas para vacio	F= 200 X 12 Mt	F= 300 X 12 Mt
---	----------------	----------------



BACINELLE INOX E COPERCHI SOTTOVUOTO

Inox vacuum trays and covers - Bacs inox et couvercles sous vide - Cubetas inox y tapas de polietileno para vacio	MOD GASTRO 1/1 H 150
	MOD GASTRO 1/2 H 150
	MOD GASTRO 1/3 H 150



TUBO CON MANICOTTO ADATTATORE PER VUOTO IN CONT. GASTRO

Tube connector for vacuum in gastronorm containers - Tube avec douille à adapter pour le vide en bacs gastronorm - Manguera con adaptador para hacer el vacio en cubetas gastronorm



BOBINE PER TERMOSIGILLATRICI

Film roll for tray sealers - Bobines pou termoschelleuses - Bobinas para termoselladoras	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



CONTENITORI TRASPARENTI CON COPERCHIO (ASPIRAZIONE ESTERNA)

Transparent containers with cover (external aspiration) - Conteneurs transparents avec couvercle (aspiration extérieur)- Vasitos transparentes + tapas	KIT 3 PCS
--	-----------



ROTOLO ADESIVO STAMPANTE

Stickers roll for printer - rouleau adhésif pour imprimante - Rollo adhesivo para impresora

STRISCIE ADESIVE DI NEOPRENE PER COTTURA IN SOTTOVUOTO

Neoprene rubber adhesives for sous-vide cooking - Bandes adhésives en néoprène pour cuisson sous vide - Tira adhesiva de neopreno para coccion al vacio

NETTUNO LINE

Abbattitori di temperatura affidabili, semplici ed economici. Trovano il loro settore di utilizzo privilegiato nell'ambito della ristorazione ove il connubio tra prestazioni ottimali e facilità di utilizzo permettono all'utilizzatore finale una migliore organizzazione della giornata lavorativa.

Reliable, simple and cheap blast chillers. Within the catering equipment, the blast chiller enables the end user to obtain a better plan of his daily job routine thanks to its excellent performances and an extremely easy-to-use system.

Cellules de refroidissement très fiables, simples et économiques. Leur domaine d'utilisation le plus privilégié est sans doute chez le restaurant, où la combinaison de performance et de facilité d'utilisation permet à l'utilisateur final une meilleure organisation de sa journée de travail.

Abatidores de temperatura fiables, sencillos y de precio competitivo. Se utilizan mayormente en la restauración donde las optimas prestaciones y la sencillez de la utilización permiten al usuario final una mejor organización del día de trabajo.

Verlässlicher, einfacher und günstiger Schockgefrierer. Mit dem Schockgefrierer kann die Verarbeitung der Speisen einfach geplant werden (zB Catering), dank exzellenter Arbeitsweise und einfacher Handhabung.

NETTUNO 3



NETTUNO 5



NETTUNO 10



EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Modello	Dimensioni interne	Abbattimento positivo-resa	Abbattimento negativo-resa	Numero teglie (non incluse)	Peso	Tensione
model	internal dimentions	positive chilling - performance	negative chilling - performance	number of pans (not included)	weight	voltage
modèles	dimensions intérieures	abattement positif - durée	abattement négatif - durée	N° de plats (pas inclus)	poids	voltage
modelo	dimensiones internas	abatimiento positivo - rendimiento	abatimiento negativo - rendimiento	numero bandejas (no incluidas)	peso	tensión
Modelle	Inneren Dimensionen	Negative Abkühlung - Leistung	Positive Abkühlung - Leistung	Nummer der Auflaufformen (Nicht enthalten)	Gewicht	Spannung
Nettuno 3	610x410x280 H	+3° 14 kg	-18° 11 kg	3- 1/1 GN - 3-400X600	kg 50	230 V/50-60 Hz
Nettuno 5	610x410x410 H	+3° 20 kg	-18° 15 kg	5- 1/1 GN - 5-400X600	kg 60	230 V/50-60 Hz
Nettuno 10	610x410x760 H	+3° 25 kg	-18° 20 kg	10- 1/1 GN - 10-400X600	kg 90	230 V/50-60 Hz





60x40
STANDARD

GN
STANDARD

 **MADE IN ITALY**

 **CE**

NETTUNO LINE

45

APOLLO LINE

Gastrovac: unità mobile con pompa integrata per creare il vuoto in contenitori Gastro

Sous vide Cooker: nuova tecnologia per la cottura sottovuoto a bassa temperatura

EM320/420: sigillatrici ad impulso, ideali per sigillare ermeticamente sacchetti di differente spessore.

Gastrovac: movable unit with integrated vacuum pump to create vacuum inside Gastro containers

Sous vide Cooker: Brand new technology for sousvide cooking at low and controlled temperature

EM320/420: bags sealer to hermetically seal bags of different sizes and thickness

Gastrovac: unité mobile avec pompe de vide intégrée pour créer le vide à l'extérieur dans les bacs Gastro

Sous vide Cooker: Nouvelle technologie pour la cuisson sous vide à basse température

EM320/420: Soudeuses manuelles à impulsion, idéales pour sceller hermétiquement des sachets ayant différentes épaisseurs.

Gastrovac: aparato con bomba de vacío para realizar el vacío en las cubetas gastronorm

Sous vide Cooker: nueva tecnología para la cocción al vacío a bajas temperaturas

EM320/420: selladoras con impulso eléctrico, ideales para sellar de manera hermética bolsas de diferente grosor.

Gastrovac: mobile Einheit mit integrierter Vakuumpumpe zum Absaugen für GN-Behälter

Sousvide Kocher: brandneue Technologie für Sousvide-Küche für kochen inniedrigen und kontrollierten Temperaturen

Schweißleiste EM320/420: Schweißleiste um Säcke verschiedener Größe und Dicke zu versiegeln

GASTROVAC



SousVide COOKER

EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Filtro esterno per liquidi external fluid filter filtre externe pour liquides filtro externo para líquidos Außerfilter für Flüssigkeit	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Gastrovac	390x280x250 H	standard	automatic	Q=10m ³ /h-OIL	analogic	230V/50-60 Hz

Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	H minima vasca minimum chamber height hauteur min. de la cuve altura mínima cuba Mindestkammergröße	Capacità max vasca maximum chamber capacity capacité max de la cuve maxima capacidad cuba Maximum Kammer-Fassungsvermögen	Temperatura di lavoro working temperature temperature de travail temperatura de trabajo Betriebstemperatur	Potenza puissance power potencia Leistung	Peso weight poids peso Gewicht	Tensione voltage voltage tensión Spannung
SousVide Cooker	130x220x340 H	mm 165	50 litri	20° - 100°	200 W	kg 4.5	230V/50-60 Hz



Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Barra saldante sealing bar barre de soudure barra soldante Schweißleiste	Tensione voltage voltage tensión Spannung
EM 320	450x80x260 (open)	mm 320	230 V/50-60 Hz
EM 420	550x80x260 (open)	mm 420	230 V/50-60 Hz

