



MACCHINE IMBALLAGGIO
PACKAGING MACHINES





Controllo EASY TOUCH

- Pratica e intuitiva tastiera Touch con WiFi integrato
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- 10 programmi memorizzabili a piacere
- Programmi speciali:
 - Marinatura
 - Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
 - Vuoto esterno a tempo (no per SV Vert 30)
- Memorizzazione ultima impostazione
- Contacicli utilizzo totale
- Messaggio cambio olio

EASY TOUCH Control

- *Practical and intuitive touch keyboard with integrated WiFi*
- *Easy setting of the vacuum and sealing time*
- *Display shows vacuum percentage and time*
- *10 programs that can be stored as desired*
- *Special programs:*
 - *Marinade*
 - *Pump preheating and oil cleaning cycle*
 - *Timed external vacuum (not for SV Vert 30)*
- *Last setting memorization*
- *Total use cycle and time counter*
- *Oil change message*



Controllo TOP

- Controllo touch intelligente, retroilluminato, completo ma intuitivo, con collegamento WiFi
 - Sistema di controllo elettronico con sensore di pressione per il vuoto automatico
 - Impostazione vuoto a Mbar, a Percentuale o a Tempo a preferenza dell'utilizzatore
 - Sensore di controllo di temperatura e protezione della pompa
 - Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100% o a vuoto residuo in Mbar
 - Programma dedicato per liquidi
 - Programmi dedicati per marinatura
 - 10 programmi Multistep memorizzabili a piacere
 - 6 Lingue disponibili
 - Impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
 - Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
 - Previsione delle operazioni di manutenzione per garantire una maggior durata nel tempo
 - Segnale di avviso sostituzione olio e filtro
 - Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio
 - Contacicli totali
 - Contatore utilizzo pompa
 - Softair elettronico con 3 livelli di regolazione
- Con questo controllo si possono integrare i seguenti optional *:
- Impianto gas inerte (MAP)
 - Stampante termica
 - A.O.R.
 - SanO3
 - SAT SYSTEM

* contatta il ns. ufficio per conoscere quali opzioni possono essere disponibili contemporaneamente sullo stesso apparecchio

TOP Control

- Smart, backlit, comprehensive yet intuitive touch control with WiFi connection*
 - *Electronic control system with pressure sensor for automatic vacuum*
 - *Vacuum setting at Mbar, Percentage or Time according to the user*
 - *Temperature control sensor and pump protection*
 - *Adjustable automatic vacuum percentage 50-100% or with residual vacuum in Mbar*
 - *Dedicated program for liquids*
 - *Dedicated programs for marinating*
 - *10 Multistep programs that can be stored as desired*
 - *6 Languages available*
 - *Setting sealing time, vacuum and gas with 1/10 sec scale*
 - *Displays vacuum percentage and remaining time*
 - *Predictive maintenance operations to ensure a longer duration over time*
 - *Oil and filter warning signal*
 - *Oil preheating and cleaning cycle*
 - *Total cycle counter*
 - *Pump usage hour counter*
 - *Electronic Softair with 3 adjustment levels*
- This control can integrate the following options*:*
- *Inert gas system*
 - *Thermal printer*
 - *A.O.R.*
 - *SanO3*
 - *SAT SYSTEM*

* contact our office to find out which options may be available at the same time on the same device

SV 30 BI/UC

sottovuoto da incasso
built-in vacuum packaging machines



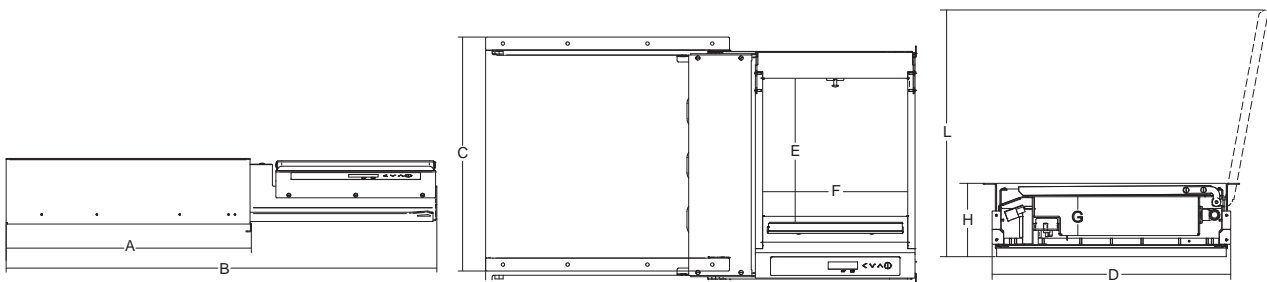
SV 30 BI

- Sottovuoto da incasso per cassette standard da 60 cm
- Pompa 4 mc DVP compatta
- Controllo EASY TOUCH (pag. 158) con Wifi
- Barra saldante da 31 cm facilmente rimovibile
- Barra saldante azionata da pistoncini pneumatici
- Vasca in acciaio inox AISI 304 rinforzata
- Coperchio in plexiglass antisfondamento 20 mm
- Supporto per buste con liquidi
- Disponibile in due versioni:
 - da cassetto mod. BI
 - da sottobanco, fornita con frontale mod. UC



SV 30 UC

- Built-in vacuum packaging machine for standard 60 cm drawers
- Compact 4 mc DVP pump
- EASY TOUCH control (page 158) with Wifi
- Easily removable 31 cm sealing bar
- Sealing bar activated by pneumatic pistons
- Reinforced AISI 304 stainless steel bowl
- 20 mm shatterproof plexiglass lid
- Surface for liquid bags
- Available in two versions:
 - drawer built in (no front panel included) mod.BI
 - undercounter, supplied with front panel mod.UC



						A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	kw	ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SV 30 BI/UC	0.15	1ph	4	310	336x333 h.90	568	998	594	553	333	336	90	170	572	38	720x570x770	48

SV PV TOUCH

sottovuoto
vacuum packaging machines

Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo Softcooker.

- Controllo EASY TOUCH (pag. 158)
 - Barra saldante facilmente rimovibile.
 - Pompa aspirazione Busch.
 - Sollevamento coperchio manuale.
 - Supporto per buste con liquidi
-
- *Compact and fast machine, dedicated to small portions, ideal combination with cooking tools low temperature type Softcooker.*
 - *EASY TOUCH Control (pag. 158).*
 - *Easily removable sealing bar.*
 - *Busch vacuum pump.*
 - *Manual lid lifting.*
 - *Surface for liquid bags*



SV PV TOUCH 40 BX



SV PV TOUCH 25 BX

SV TOUCH PV 30 BX

SV TOUCH PV 40 BX



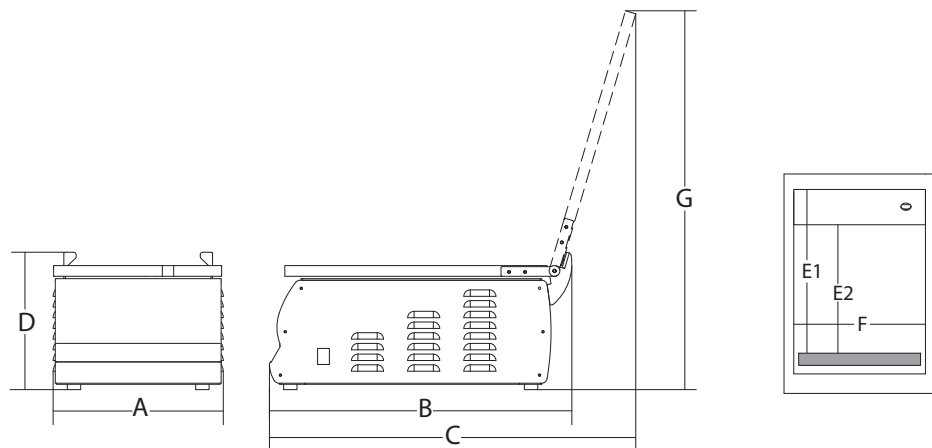
Tubo per aspirazione esterna opzionale
External suction hose optional



Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
con coperchio in Tritan opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
(h.100/150) with cover in Tritan
0-80% vuoto / vacuum



Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) con
coperchio inox opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)
with s/steel cover
0-100% vuoto / vacuum



	kw	ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SV PV Touch 25 BX	0.1	1ph	4	260	270x350 h.75	338	565	685	257	340	250	270	708	30	660x420x310	32
SV PV Touch 30 BX	0.1	1ph	4	310	336x378 h.75	406	580	685	315	335	246	336	731	37	660x740x610	46
SV PV Touch 40 BX	0.35	1ph	8	410	426x438 h.75	494	637	755	315	395	308	426	810	42.5	660x740x610	51.5
SV PV Touch 40 DX	0.35	1ph	8	410	426x438 h.75	494	637	755	315	395	308	426	810	42.5	660x740x610	51.5

SV TOP / EASY TOUCH

sottovuoto
vacuum packaging machines

- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana di grande volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50 e 70, ad iniezione in Tritan sui mod. 30 e 40
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Supporto per buste con liquidi

Opzionali:

- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna
- Ripiano in plexiglass trasparente

SV Easy Touch

- Controllo EASY TOUCH (pag. 158)
- Non disponibile con stampante, gas, AOR, SanO₃, Sat System

SV TOP

- Controllo TOP (pag. 158)
- Compatibile Industria 4.0

Opzionali:

- Impianto per gas inerte (MAP).
- Stampante termica automatica per data, ora dati confezionamento
- A.O.R. cambio olio automatico
- SanO₃ sistema integrato e automatico di sanificazione



SV TOP 40 BX
con gas inerte e AOR opzionali
with inert gas and AOR optionals



SV 30 EASY TOUCH DX



SV 40 EASY TOUCH BX



SV TOP 50 DX



Estrema facilità di pulizia
Easy to clean



Facile manutenibilità
Easy maintainability

- Extraordinary design reduces the footprint of the machine and improves comfort
- Bell in great development of volume plexiglass thermoformed thick on mod. 50 and 70, injection in Tritan on mod. 30 and 40
- Easily removable sealing bar
- Extremely easy to clean thanks to the perfect flatness of the support product plan made on AISI 304 stainless steel 5 mm thick
- Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons
- Surface for liquid bags

Optionals:

- Hose for external suction
- GN tanks for external suction
- Plexiglass support

SV Easy Touch

- EASY TOUCH controls (page 158)
- Not available with printer, gas flush, AOR, SanO₃, Sat System

SV TOP

- TOP controls (page 158)

Optionals:

- Inert gas system (MAP)
- Automatic thermal printer by date, time and packing specifications
- A.O.R. - Automatic Oil Replacement
- SanO₃ - integrated and automated sanitizing system



SV TOP 70 TB



SANO₃
AUTOMATIC OZONE SANITIZATION

Opzionale - Brevettato - è un sistema integrato e automatico di sanificazione della camera e dei vari condotti che, tramite un generatore di ozono, riesce ad arrivare dove i tradizionali sistemi di sanificazione non arrivano. Disponibile solo per SV TOP 40, 50 e 70



Optional - Patented - is an integrated and automated sanitizing system that works with an ozone generating cell to deeply sanitize the chamber and all the air pipes reaching the best result where other sanitizing procedures cannot get. Available only on SV TOP 40, 50 and 70





Comandi touch retroilluminati per mod. TOP
Backlit touch controls for mod. TOP



Sospensione coperchio ammortizzato
Lid damper suspension system



Opzioni gas inerte e A.O.R.
(escluse le Easy)
Option inert gas and A.O.R.
(the Easy excluded)



Supporto per buste con liquidi di serie
Standard support for vacuum bags with liquids



Barra saldante standard
Single sealing bar



Doppia barra saldante W8 50 DB
Double sealing bar W8 50 DB



Tripla barra saldante SV 70 TB
Triple sealing bar SV 70 TB



Barra saldante con taglio opzionale
Optional sealing bar with cut-off wire



SV 50 DB
Ripiano in plexiglass opzionale
Optional plexiglass shelf



Stampante integrata opzionale
Optional built-in printer



Carta adesiva per stampante integrata opzionale
Optional adhesive paper for built-in printer



Possibilità di saldare più buste sovrapposte
More overlapped bags can be sealed at once to speed intense work load



Utilizzo di buste goffrate per il vuoto fuori campana
Embossed bags can be used to seal bigger products holding them outside the lid



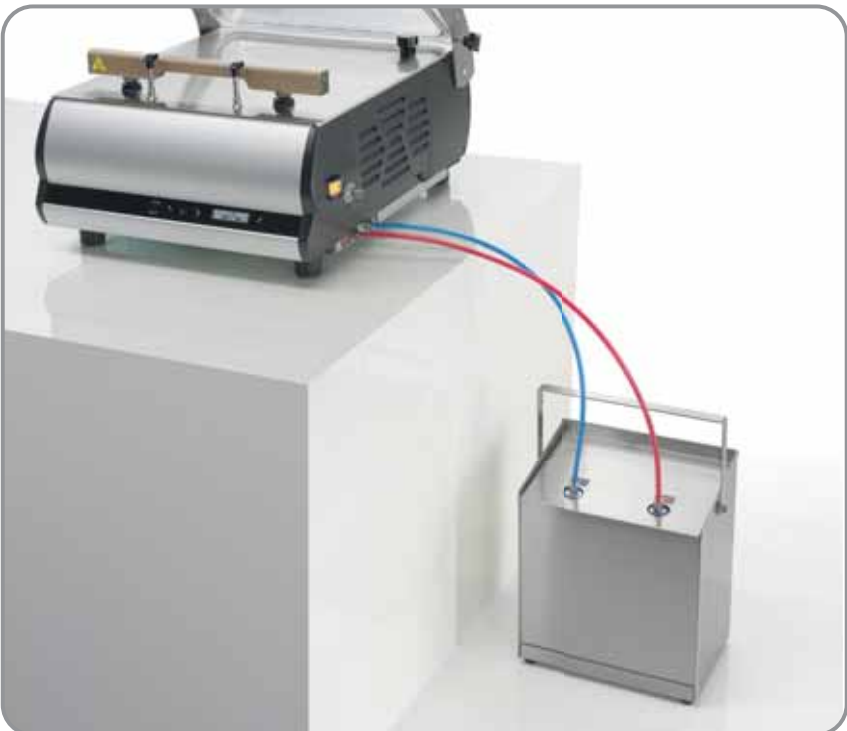
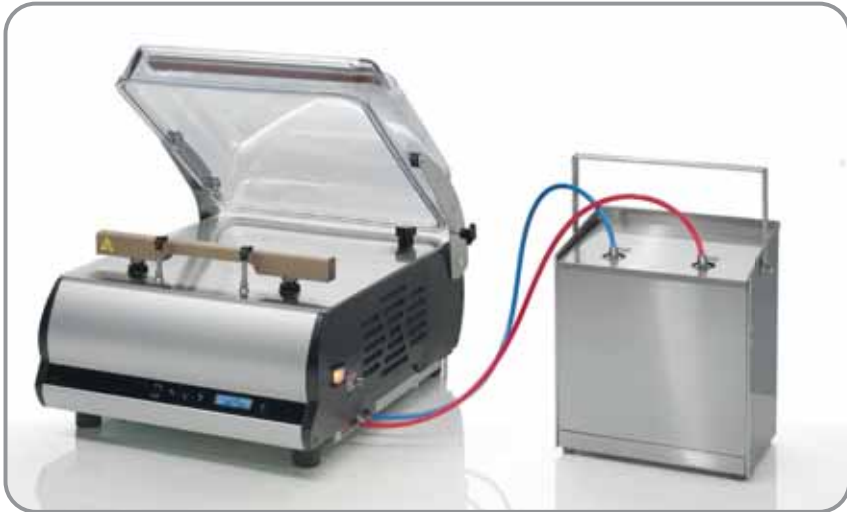
Cavalletto alluminio per SV 50 - opzionale con e senza ruote o con piano inferiore per serbatoi AOR
mm 586x564 h.757 + h.110 mm con ruote
Aluminium table base to SV 50 - optional with or without wheels or with lower shelf for AOR tanks
mm 586x564 h.757 + h.110 mm with wheels



Tubo per aspirazione esterna opzionale
External suction hose optional

Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) con
 coperchio inox opzionali
*Optional containers GN 1/1 - 1/2
 (h.100/150) with s/steel cover*
0-100% vuoto / vacuum

Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
 con coperchio in Tritan opzionali
*Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
 (h.100/150) with cover in Tritan*
0-80% vuoto / vacuum



PATENTED



AOR[®]
 AUTOMATIC OIL REPLACEMENT

Un brevetto esclusivo di Sirman, sempre
 al primo posto per tecnologia sottovuoto
 e sous vide.

Gestisce il cambio olio in automatico
 tramite dei serbatoi esterni che permet-
 tono un'autonomia da 1 a 3 anni senza
 bisogno di interventi sulla pompa.

La macchina provvede automaticamente
 quando serve sostituire l'olio, preser-
 vando la pompa e prolungandone la
 garanzia fino a 3 anni (per macchine
 connesse in Wi-Fi).

Dimensioni mm 230x330 h.341

*Automatic Oil Replacement, an exclusive
 patent by Sirman, always in pole position
 for vacuum and sous vide technology.*

*The machine automatically manages the
 oil changing, preserving the pump from
 damage and thus extending the warranty
 of the pump to 3 years (for machines
 connected via Wi-Fi).*

Dimensions mm 230x330 h.341

SAT SYSTEM

sottovuoto con connessione satellite
vacuum packaging machines with satellite

Sat System è una funzionalità accessoria della scheda TOP che permette di collegare velocemente alla macchina principale, una seconda macchina satellite per essere utilizzata al posto o in contemporanea alla macchina principale.

Con un investimento ridotto si può così raddoppiare la produttività come se si avessero a disposizione due macchine oppure si può avere un'appendice dedicata in modo specifico ai prodotti liquidi o polverosi (Ver SAT 30).

Ideale per:

- tutte le situazioni igienico sanitarie dove è richiesto l'uso di macchine diverse per prodotti diversi.
- chi vuole essere più veloce nella preparazione del proprio carico di lavoro sottovuoto
- chi vuole sfruttare la massima capacità delle buste con i prodotti liquidi (utilizzando Vert SAT 30)

Si consiglia di utilizzare unità satelliti di pari grandezza della macchina principale o più piccole



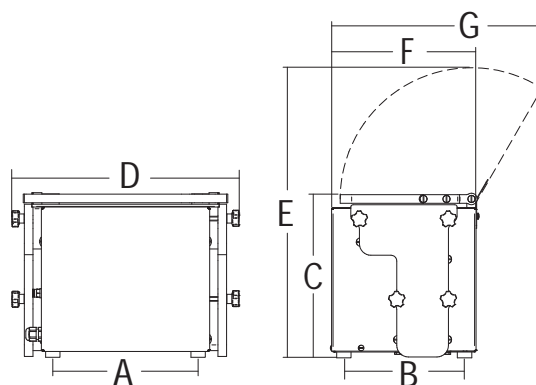
Sat System is an optional function of the TOP control board that allows you to quickly connect a second satellite machine to the main machine to be used instead of or simultaneously with the main machine.

With a small investment, you can thus double productivity as if you had two machines available or you can have a satellite machine specifically dedicated to liquid or powdery products (Vert SAT 30).

Ideal for:

- all health and hygiene situations where the use of different machines for different products is required.
- those who want to be faster in preparing their vacuum workload
- those who want to exploit the maximum capacity of the bags with liquid products (using Vert SAT 30)

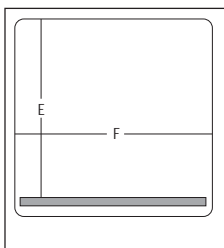
It is recommended to use satellite units of the same size as the main machine or smaller



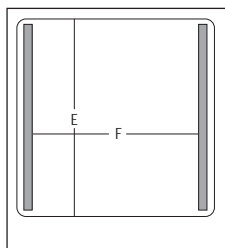
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VERT SAT 30	310	253	210	284	396	505	252	366	13	-	-



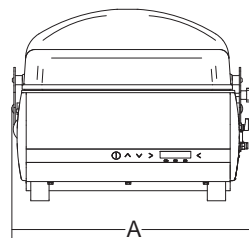
Predisposizione Sat System
Sat System ready



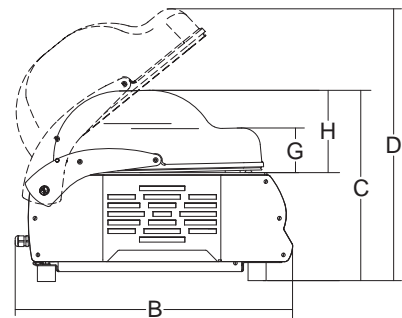
SV 30-40-50



SV 50 DB



A



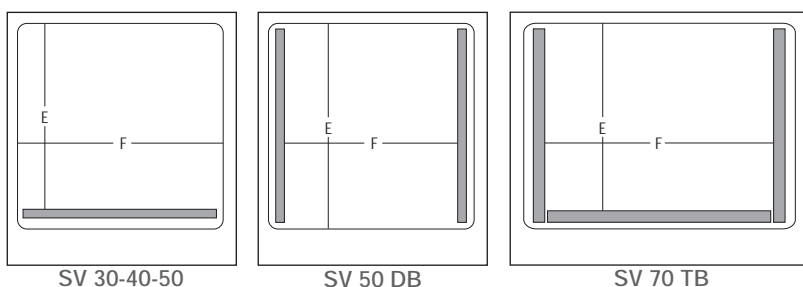
B

		A	B	C	D	E	F	G	H			
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SV SAT 30	310	402	525	408	587	334	340	95	170	24	720x570x770	34
SV SAT 40	410	493	585	422	630	390	430	99	180	31	760x640x770	41
SV SAT 50	510	609	640	420	605	430	540	90	210	43	840x870x750	53
SV SAT 50 DB	410x2	609	640	420	605	424	428	90	210	45	840x870x750	55



Buste per sottovuoto / Vacuum bags

Lisce μm 70 Smooth μm 70 (-40°C / +40°C)	Lisce μm 90 Smooth μm 90 (-40°C / +40°C)	Goffrate μm 105 Embossed μm 105 (-40°C / +40°C)	Cook&Chill μm 80 Cook&Chill μm 80 (-40°C / +120°C)	Compostabili Compostable (-20°C / +120°C)
cm 20x30	cm 17x25	cm 16x23	cm 15x20	cm 15x20
cm 25x35	cm 20x30	cm 20x30	cm 20x30	cm 20x30
cm 30x40	cm 25x35	cm 25x35	cm 25x35	cm 25x35
cm 40x50	cm 30x40	cm 30x40	cm 30x40	cm 30x40
	cm 35x45	cm 35x45		
	cm 40x50	cm 40x50		

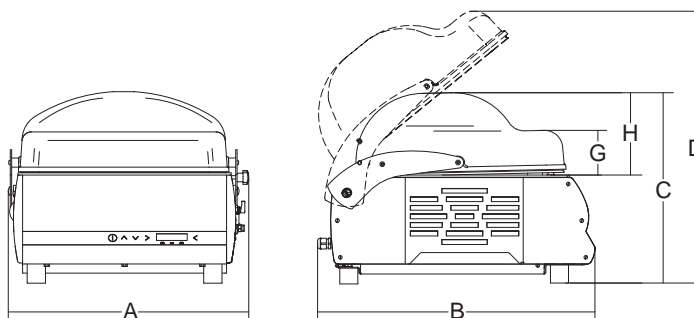


IDENTIFICAZIONE MODELLI

- D = Pompa DVP
- B = Pompa Busch
- X = piano appoggio inox
- 12 = pompa aspirazione 12 mc
- DB = doppia barra saldante
- TB = tripla barra saldante
- P = da pavimento

ORDERING SYSTEM

- D = DVP
- B = Pump Busch
- X = flat s/steel countertop
- 12 = suction pump 12 mc
- DB = double sealing bar
- TB = Triple sealing bar
- P = floor standing



	kw	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SV 30 Easy Touch DX	0.35	1ph	8	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	720x570x770	48
SV 30 Easy Touch BX	0.35	1ph	8	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	720x570x770	48
SV 30 Easy Touch DX 12	0.45	1ph	12	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	720x570x770	48
SV 40 Easy Touch DX 12	0.45	1ph	12	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	54	760x640x770	64
SV 40 Easy Touch DX	0.75	1ph	20	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SV 40 Easy Touch BX	0.75	1ph	20	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SV 50 Easy Touch DX	0.75	1ph	20	510	545x460 h.190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SV 50 Easy Touch BX	0.75	1ph	20	510	545x460 h.190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SV Top 30 DX	0.35	1ph	8	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	720x570x770	48
SV 30 Top BX	0.35	1ph	8	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	720x570x770	48
SV 30 Top DX 12	0.45	1ph	12	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	720x570x770	48
SV 40 Top DX	0.75	1ph	20	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SV 40 Top BX	0.75	1ph	20	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SV 50 Top DX	0.75	1ph	20	510	545x460 h.190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SV 50 Top BX	0.75	1ph	20	510	545x460 h.190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SV 50 Top DX DB	0.75	1ph	20	410x2	545x460 h.190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SV 50 Top BX DB	0.75	1ph	20	410x2	545x460 h.190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SV 70 Top BX 40 TB P	1.1	3ph+N	40	640x1 / 410x2	780x490 h.190	877	674	1134	1368	424	660	95	200	167	1200x800x1350	180



Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)
 con coperchio in Tritan opzionali
*Optional containers GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)
 with cover in Tritan*
 0-80% vuoto / vacuum

SV-EX 4 - 8

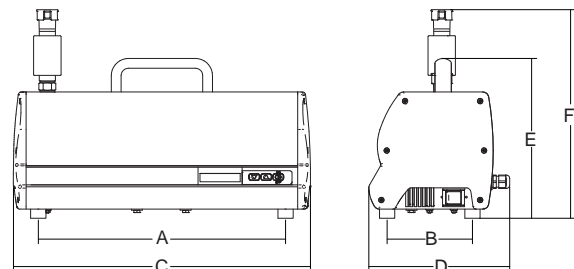
sottovuoto esterno













external packaging machines

- Macchina dedicata all'aspirazione esterna, piccola compatta e pratica nell'utilizzo.
 - Ottima portabilità grazie alla pratica maniglia superiore.
 - Pompa aspirazione Bush di serie.
 - Facile settaggio del tempo di vuoto.
 - Contacicli e contaore utilizzo pompa.
 - Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio.
 - Messaggio cambio olio e filtro pompa.
 - Filtro su tubo di aspirazione per evitare l'aspirazione di corpi solidi.
 - Cartuccia filtro su tubo di aspirazione facilmente sostituibile.
- *The ideal machine for container vacuum, very compact and user friendly.*
 - *Easy to carry thanks to the upper handle.*
 - *Bush suction pump as standard.*
 - *Easy vacuum time setting.*
 - *Counter and counter use pump.*
 - *Oil preheat and cleaning cycle*
 - *Oil and filter change message.*
 - *Hose filter to avoid suction of solid parts.*
 - *Hose filter cartridge easily removable.*



Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)
 con coperchio inox opzionali
*Optional containers GN 1/1 - 1/2 (h.100 / 150)
 with s/steel cover*
 0-100% vuoto / vacuum



												
	kw	1ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SV-EX 4	0.1	1ph	4	406	140	488	232	262	343	11	550x300x300	13
SV-EX 8	0.35	1ph	8	406	140	488	232	262	343	16	550x300x300	18

SV VERT 30

sottovuoto verticale
vertical vacuum packaging machines

Sottovuoto compatta verticale ideale per liquidi, granulati e polveri per utilizzo nei bar o come seconda macchina.

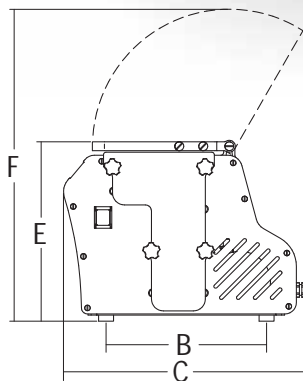
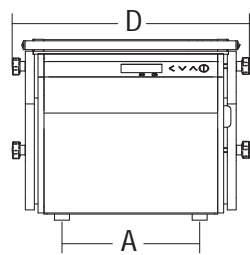
- Max misura sacchetto mm 300x350 che riesce a contenere 3 Lt
- Controllo EASY TOUCH senza vuoto esterno (pag. 158)
- Coperchio senza pistoni
- Pratiche nicchie sul profilo uso maniglia
- Straordinaria soluzione brevettata per la pulizia interna:
- Fianchi laterali della vasca trasparenti offrono una visibilità perfetta all'interno vasca
- Fianchi laterali sono facilmente e completamente smontabili senza attrezzi per poter pulire agevolmente e a fondo dentro la vasca

















Vertical compact vacuum packaging machine ideal for liquids, granulates and powders best for bars or as a second machine.

- Max bag size 300x350 mm which can easily hold 3 Lt
- EASY TOUCH controls without external vacuum (pag. 158)
- Lid without pistons
- Practical niches on the profile to move the unit
- Extraordinary patented solution for internal cleaning:
- Transparent sides of the tank offer perfect visibility inside the tank
- Side panels can be easily and completely disassembled without tools for easy and thorough cleaning inside the tank





														
	kw	1ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SV VERT 30	0.15	1ph	4	310	326x60x250	230	268	416	396	300	521	22	515x435x385	24

286
see page

DISPENSER

dispenser
shrink wrappers

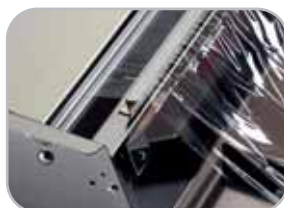
- Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro
- Struttura in acciaio inox
- Rulli e astine in alluminio anodizzato
- *Designed for packaging foods like meat, cheese, pasta, fresh fruits and vegetables; the dispensers offer a fast hygienic service in supermarkets, butcher shops and delicatessens where fresh products retail needs a quick and safe daily packaging*
- *Structure in stainless steel*
- *Reels and rods made of anodized aluminum*



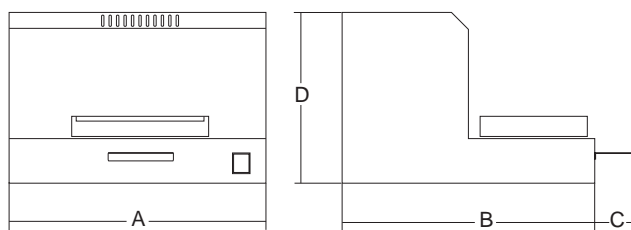
51 MO



Particolare filo caldo (1)
Heated cutting tread (1)



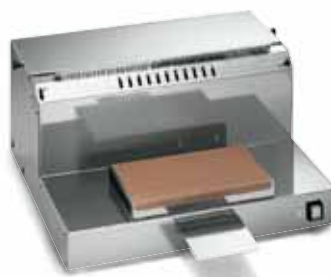
Profilo teflonato (2)
Teflon-coated section (2)



						A	B	C	D				
	watt	1ph	(1)		mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
40 MO	115	1ph	(1)		400	290x165	465	500	125	290	12.5	580x600x370	14
50 MO2	115	1ph	(1)		500	290x165	590	540	125	290	14	650x580x370	15.5
50 M2 BO	190	1ph	(2)		500	290x165	590	540	125	290	14	650x580x370	15.5
51 MO	115	1ph	(1)		500	300x175	590	720	130	185	14.5	780x670x270	16
51 MBO	190	1ph	(2)		500	300x175	590	720	130	185	14.5	780x670x270	16



51 MBO



50 MO2



40MO

GX M20

sigilla vaschette thermosealers



- Pratica e robusta sigillavaschette manuale
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Controllo elettronico con temperatura e preriscaldamento
- Conteggio vaschette
- Tempo di saldatura 4 secondi
- Massima dimensione vaschetta mm 260x190
- Stampi custom a disegno
- Piastra sigillante in alluminio teflonato
- Massima larghezza film mm 200

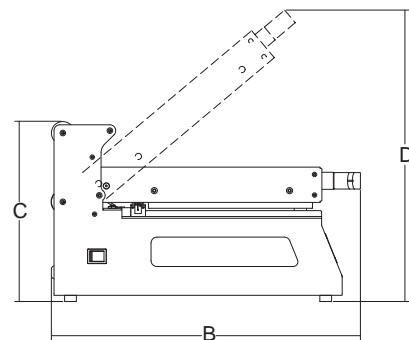
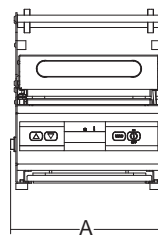
Opzionali:












- Vaschette disponibili
- mm 137x95 h.63
- mm 190x137 h.72
- mm 230x190 h.65
- mm 260x190 h.65
- Stampi relativi alle vaschette disponibili

- *Practical and robust manual Thermosealers*
- *stainless steel AISI 304*
- *Electronic control with temperature and preheat*
- *counting trays*
- *welding time 4/2*
- *Maximum tray size 260x190 mm*
- *Molds to custom design*
- *aluminum plate sealer Teflon*
- *Maximum film width 200 mm*

Options:

- *available trays*
- *mm 137x95 h.63*
- *mm 190x137 h.72*
- *mm 230x190 h.65*
- *mm 260x190 h.65*
- *Molds of the available trays*



											
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GX M20	900	1ph	200	260x190	257	525	306	496	18	620x380x400	22

GX A20

sigilla vaschette *thermosealers*

- Pratica e robusta sigilla vaschette automatica
- Struttura in acciaio inox
- Piastra saldante in alluminio teflonato motorizzata guidata su 4 punti per una saldatura omogenea in tutta la superficie.
- Regolazione della temperatura e del tempo di saldatura.
- Controllo elettronico con conteggio delle vaschette
- Vaschetta realizzabile anche su specifica del cliente
- Cassetto estraibile totalmente con sensore per attivazione in automatico del ciclo di saldatura
- Possibile saldare anche vaschette molto alte per rosticceria, ecc.
- Taglio automatico del film.
- Stampi standard e a disegno del cliente

Opzionali:

- Rotoli vitafilm
- Vaschette standard disponibili
 - mm 137x95 h.63
 - mm 190x137 h.72
 - mm 230x190 h.65
 - mm 260x190 h.65
- Stampi relativi alle vaschette disponibili

- *A practical and sturdy automatic thermosealers*
- *Stainless steel structure*
- *Features a motor-driven Teflon-coated aluminium sealing plate guided on 4 points for uniform sealing along the entire surface.*
- *Adjustable sealing temperature and time.*
- *Electronic control with tray counting*
- *The tray can also be made to the customer's specifications*
- *Fully extractable drawer with sensor for automatically activating the sealing cycle*
- *The machine can also be used to seal very tall trays used in delicatessens, etc.*
- *Automatic cutting of the film.*
- *Dies available in the standard version or made to the customer's drawing*

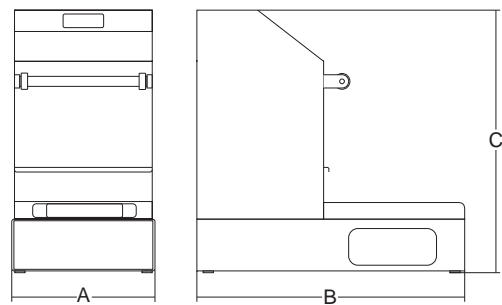
Options:











- *Tray lidding film*
- *Standard trays*
 - mm 137x95 h.63
 - mm 190x137 h.72
 - mm 230x190 h.65
 - mm 260x190 h.65
- *Molds of the available trays*





Controllo elettronico
Electronic control



										
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GX A20	600	1ph	200	260x190	260	570	510	29	750x580x800	42