

CONFEZIONATRICE A CAMPANA CC400

SCHEDA TECNICA



DATI TECNICI 	TECHNICAL DATA 
<u>FUNZIONI STANDARD</u> • 20 programmi registrabili dal cliente • Programmi Chef pre-impostati • Gastrovac system • Avvio automatico alla chiusura della campana in plexiglas • Clean pump • Heat pump • One touch system (sistema di sgancio con molla a gas) • Sensore di vuoto e sensore liquidi • Saldatura a pistoncini • Step vac • Soft vac • Extra vac • Pannello comandi digitale a 10 tasti con Display LCD 4,3" • Barre saldanti estraibili • Vasca inox con angoli stondati senza saldature • Set tavole di riempimento in polietilene <u>ACCESSORI OPZIONALI</u> • Carrello su ruote • Gas inerte ATM (atmosfera modificata) • Piano inclinato per i liquidi • Pompa Busch • Barra saldante superiore aggiuntiva • Taglio eccedenza • Vasca doppia altezza • Voltaggio speciale (su richiesta) • Buste lisce vari formati • Buste goffrate vari formati • Buste per cottura • Buste goffrate in bobina • Bacinelle inox e coperchi sottovuoto h150 mm mod. GNI/1 - 1/2 - 1/3 <u>DATI TECNICI</u> • Voltaggio: 220V/50Hz 1Ph • Assorbimento: 1,15 kW • Barra saldante: mm 400 • Dimensioni camera: cm 41x45x22h • Pompa del vuoto: Q=10m³h - OIL • Sistema di saldatura: wireless (pistoncini) • Dimensioni ingombro: cm 51x56x45h • Peso: 55 kg	<u>STANDARD FUNCTIONS</u> • 20 programs that can be recorded by the customer • Pre-set Chef programs • Gastrovac system • Automatic start at closing of the plexiglass bell • Clean pump • Heat pump • One touch system (release system with gas spring) • Vacuum sensor and liquid sensor • Piston welding • Step vac • Soft vac • Extra vac • Digital control panel with 10 keys and 4.3" LCD display • Pull-out welding bars • Stainless steel tank with rounded corners without welding • Filling tables set in polyethylene <u>OPTIONAL ACCESSORIES</u> • Trolley on wheels • Inert gas ATM (modified atmosphere) • Inclined plane for liquids • Busch pump • Additional top weld bar • Cutting surplus • Double height chamber • Special voltage (on request) • Smooth envelopes various sizes • Embossed envelopes various sizes • Bags for cooking • Envelopes embossed in coil • Stainless steel bowls and vacuum lids h150 mm mod. GNI/1 - 1/2 - 1/3 <u>TECHNICAL DATA</u> • Voltage: 220V/50Hz 1Ph • Absorption: 1,15 kW • Welding bar: 400 mm • Chamber size: cm 41x45x22h • Vacuum pump: Q=10m³ h - OIL • Welding system: wireless (pistons) • Overall dimensions: cm 51x56x45h • Weight: 55 kg

CONFEZIONATRICE A CAMPANA CC400

SCHEDA TECNICA



DONNÉES TECHNIQUES



FONCTIONS STANDARD

- 20 programmes enregistrables par le client
- Programmes de chef pré-réglés
- Gastrovac system
- Démarrage automatique à la fermeture de la cloche en plexiglas
- Clean pump
- Heat pump
- One touch system (système de déclenchement avec ressort à gaz)
- Capteur de vide et capteur liquide
- Soudage à piston
- Step vac
- Soft vac
- Extra vac
- Panneau de commande numérique à 10 touches avec écran LCD 4,3'
- Barres de soudure amovibles
- Cuve inox avec angles arrondis sans soudure
- Ensemble de tables de remplissage en polyéthylène

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- Chariot sur roues
- Gaz inerte ATM (atmosphère modifiée)
- Plan incliné pour les liquides
- Pompe Busch
- Barre de soudure supérieure supplémentaire
- Coupe excédentaire
- Cuve double hauteur
- Tension spéciale (sur demande)
- Enveloppes lisses divers formats
- Enveloppes gaufrées de différents formats
- Enveloppes pour la cuisson
- Enveloppes gaufrées en bobine
- Cuvettes inox et couvercles sous vide h150 mm mod. GNI/1 - 1/2 - 1/3

DONNÉES TECHNIQUES

- Tension: 220V/50Hz 1Ph
- Absorption: 1,15 kW
- Barre de soudure: mm 400
- Dimensions de la chambre: cm 41x45x22h
- Pompe à vide: Q=10m 3 h - OIL
- Système de soudage: sans fil (pistons)
- Dimensions encombrement: cm 51x56x45h
- Poids: 55 kg

DATOS TÉCNICOS



FUNCIONES ESTÁNDAR

- 20 programas registrables por el cliente
- Programas de chef preestablecidos
- Gastrovac system
- Inicio automático al cerrar la campana de plexiglás
- Clean pump
- Bomba de calor
- One touch system (sistema de liberación con resorte de gas)
- Sensor de vacío y sensor de líquido
- Soldadura de pistones
- Step vac
- Soft vac
- Extra vac
- Panel de control digital de 10 teclas con pantalla LCD de 4,3'
- Barras de soldadura extraíbles
- Cubeta de acero inox con esquinas redondeadas sin soldadura
- Conjunto de tablas de llenado de polietileno

ACCESORIOS OPCIONALES

- Carro sobre ruedas
- Gas inerte ATM (atmósfera modificada)
- Plano inclinado para líquidos
- Bomba Busch
- Barra de soldadura superior adicional
- Corte de exceso
- Cuba doble altura
- Voltaje especial (bajo petición)
- Sobres lisos varios formatos
- Sobres en relieve varios formatos
- Bolsas para cocinar
- Sobres gofrados en bobina
- Cubetas de acero inox y tapas de vacío h150 mm mod. GNI/1 - 1/2 - 1/3

DATOS TÉCNICOS

- Voltaje: 220V/50Hz 1Ph
- Absorción: 1,15 kW
- Barra de soldadura: 400 mm
- Dimensiones de la cámara: cm 41x45x22h
- Bomba de vacío: Q=10m 3 h - OIL
- Sistema de soldadura: inalámbrico (pistones)
- Dimensiones: cm 51x56x45h
- Peso: 55 kg