

# Confezionatrici sottovuoto a campana

## Chamber vacuum packaging machines



Dal pastificio alla gastronomia, dal piccolo negozio d'alimentari al supermercato ed al catering, ciascuno può trovare nella vasta gamma la confezionatrice a campana che fa al caso suo. E fra gli accessori tutto quel che serve per salvaguardare le qualità organolettiche del cibo, riducendo drasticamente gli scarti e il deterioramento.

*From pasta to gastronomy, from small grocery shop at the supermarket and catering, each can be found in the wide range packer bell that suits you. And among all the accessories that you need to preserve the organoleptic qualities of the food, dramatically reducing waste and spoilage.*



# Termosigillatrici sottovuoto

## Thermo-sealing vacuum machines



Termosigillatrice sottovuoto carrellata in atmosfera protetta con partenza autom. (H max. vaschetta 100 mm, L max. bobina 340 mm, pompa 20 m³/h), con 3 riduttori di volume, senza piastra saldante univ., senza stampi, senza compressore, con serbatoio accumulo gas.

*Vacuum thermo-sealing machine on wheels with autom. start, protective atmosphere, without sealing plate, without dies, without air compressor, with no. 3 volume reducers and gas tank - pump 20 m³/h (max. tray height 100 mm, max. width of film roll 340 mm)*

<b>Modello</b> <i>Model</i>	<b>UNICA 20</b>
<b>Dimensioni</b> <i>Dimensions b x p x h</i>	450 x 800 x 1290 mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	125 kg
<b>Pompa</b> <i>Vacuum pump</i>	20 (m³/h)
<b>Bobina</b> <i>Roll</i>	340 mm
<b>Altezza max vaschetta</b> <i>Max height of the cup</i>	100 mm
<b>Potenza assorbita</b> <i>Consumption power</i>	2,2 kW
<b>Tensione</b> <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ

