
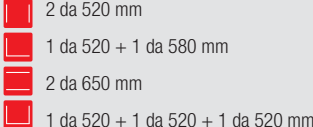
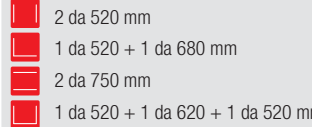
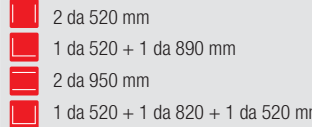


CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE / TROLLEY VACUUM MACHINES WITH CHAMBER
DIE KAMMERVAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN MIT WAGEN / MACHINES DU VIDE AVEC CHAMBRE À CHARIOT



1	Modello	Model	TCM3-C	TCM4-C	TCM5-C	TCM6-C
2	Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight	mm 630x690x1050 h / 93 kg	mm 770x690x1050 h / 150 kg	mm 870x690x1050 h / 175 kg	mm 1050x690x1050 h / 200 kg
3	Materiale	Material	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox
4	Dimensioni camera	Chamber dimensions	mm 530x530xh200	mm 660x540xh200	mm 760x540xh200	mm 960x540xh200
5	Barra saldante	Welding bar	 520 mm			
6	Pompa per il vuoto	Vacuum pump	25 m³/h Busch OIL	40 m³/h Busch OIL	63 m³/h Busch OIL	100 m³/h Busch OIL
7	Voltaggio	Voltage	230 V	380 V	380 V	380 V
8	Consumo	Power consumption	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	2,2 KW
9	Caratteristiche tecniche	Technical features	<ul style="list-style-type: none"> » Creazione del vuoto automatico e funzionamento automatico » Saldatura elettronica, variabile a 9 livelli » Sistema di temporizzazione e raffreddamento automatico » Rientro aria con elettrovalvola » Pannello di controllo con 10 programmi standard +10 soft vacuum » Avvio ciclo con micro switch » Pulsante per il riscaldamento pompa o vuoto nei contenitori esterni » Vuoto in contenitori, buste e barattoli 	<ul style="list-style-type: none"> » Automatic vacuum creation and functioning » Electronic sealing, variable at 9 levels » Timing and automatic cooling system » Air inlet by electrovalve » Checking panel with 10 standard + 10 soft vacuum programmes » Micro switch cycle starting » Button for pump heating or external containers vacuum » Vacuum in containers, bags and jars 	<ul style="list-style-type: none"> » Ausführung des automatischen Vakuums und automatischer Betrieb » Elektronisches Schweißen, Variablen mit 9 Ebenen » Zeitmessung und automatisches Kühlung-System » Zurückluftdruckwächter mit Magnetventile » Schalttafel mit 10 Standard-Programme +10 soft Vakuum-Programme » Startzyklus mit Mikroschalter » Knopf, um die Pumpe zu erwärmen oder das Vakuum in externen Behältern auszuführen » Vakuum in Behältern, Umschläge und Dosen 	<ul style="list-style-type: none"> » Création du vide et fonctionnement automatiques » Scellage électronique, variable à 9 niveaux » Système de temporisation et refroidissement automatique » Prise de l'air avec électrovalve » Tableau de control avec 10 programmes standard + 10 vide léger » Démarrage du cycle avec "Micro switch" » Bouton pour le chauffage de la pompe ou le vide dans récipients externes » Vide dans bacs, sachets et récipients pour liquides
10	Soluzioni ideali per	Ideal solutions for	» Ristoranti, macellerie, piccole gastronomie, supermercati, negozi alimentari e catering	» Restaurants, butchers', small delicatessenes, supermarkets, groceries and caterings	» Gaststätte, Fleischereien, kleine Verkaufstellen, Supermärkte, Lebensmittelproduzenten und Catering	» Restaurants, boucheries, petites épiceries fines, supermarchés, épiceries et services traiteurs.
11	Punti di forza	Advantages	<ul style="list-style-type: none"> » Rapidità di avviamento » Manutenzione minima » Pulizia veloce » Flessibilità » Ingombro ridotto » Prezzo competitivo 	<ul style="list-style-type: none"> » Rapid starting » Minimaler Ersatzteilbedarf » Quick cleaning up » Flexibility » Reduced volume » Competitive price 	<ul style="list-style-type: none"> » Schnellstart » Minimaler Ersatzteilbedarf » Schnellreinigung » Flexibilität » Reduziertes Volumen » Konkurrenzfähiger Preis 	<ul style="list-style-type: none"> » Rapidité de démarrage » Manutention minimale » Nettoyage vite » Flexibilité » Volume réduit » Prix compétitif

