

**TERMOSALDATRICI ELETTRICHE SEMIAUTOMATICHE / SEMI-AUTOMATIC ELECTRIC THERMOSEALING MACHINES
HALBAUTOMATISCHER ELEKTRISCHER SCHALENSIEGLER / THERMOSCELLEUSES ELECTRIQUES SEMI-AUTOMATIQUES**



1	Modello	Model	TSS101-R	TSS102-R	TSS105-R
2	Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight	mm 240 x 390 h 500 / 20 kg	mm 295 x 450 h 555 / 25 kg	mm 460 x 510 h 555 / 35 kg
3	Dim. max vaschette	Tray max sizes	mm 205 x 150 h 100	mm 260 x 195 h 155	mm 370 x 280 h 155
4	Largh. e diam. max bobine	Reel max width and diam.	L= 150 - Ø 160 mm	L= 210 - Ø 200 mm	L= 380 - Ø 200 mm
5	Alimentazione	Feeding	Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique	Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique	Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique
6	Caricamento vaschetta e movimentazione	Tray loading and movement	Manuale + Elettrica / Manual + Electric Manuelle + Elektrische / Manuelle + Electrique	Manuale + Elettrica / Manual + Electric Manuelle + Elektrische / Manuelle + Electrique	Manuale + Elettrica / Manual + Electric Manuelle + Elektrische / Manuelle + Electrique
7	Stampo (Infinity, FnF fisso non fust., FF fisso fust.)	Mould (Infinity, FnF Fixed no die-cut, FF Fixed with die-cut)	I, FnF	I, FnF	I, FnF
8	Cambio stampo	Mould change	•	•	•
9	Stampo personalizzabile	Customizable mould	•	•	•
10	Svolgim. autom. del film	Film automatic unwinding	•	•	•
11	Avvisatore acust. fine ciclo	Cycle-end acoustic device	•	•	•
12	Cicli al minuto	Cycles/minute	6-8	6-8	6-8
13	Contacicli parziale e totale	Partial and tot. cycle counter	•	•	•
14	Programmi saldatura digitali personalizzati	Customized digital sealing programmes	9	9	9
15	Voltaggio - Assorbimento	Voltage - Absorption	220 V - 550 W	220 V - 750 W	220 V - 1500 W
16	Soluzioni ideali per	Ideal solutions for	» Gastronomie, ipermercati, negozi di prossimità, laboratori artigianali con piccole produzioni, catering e centri cottura » Delicatessenes, Supermarkets, grocers', small production artisan laboratories, caterings and cooking centres » Gastronomie, Supermärkte - Großflächen, mittelständige Lebensmittelproduzenten, Großküchen » Delicatessenes, hypermarchés, épiceries, labos artisanaux avec petites productions, services traiteurs et centres cuisson		
17	Punti di forza	Advantages	» Rapidità di installazione » Manutenzione minima » Pulizia veloce » Sigillatura automatica » Ingombro ridotto » Soluzioni personalizzabili di lavaggio Gas per TSS102-R, TSS102-F e TSS105-R	» Rapid installation » Minimum maintenance » Quick cleaning up » Automatic sealing » Reduced volume » Gas flushing customizable solutions for TSS102-R, TSS102-F and TSS105-R	» Schnelle Installation » Minimaler Ersatzteilbedarf » Schnellreinigung » Automatische Siegelung » Reduziertes Volumen » Individuelle Kundenanfertigung für der Zuführung von Schutzatmosphäre TSS102-R, TSS102-F and TSS105-R
			» Rapidité d'installation » Manutention minimale » Nettoyage vite » Soudure automatique » Volume réduit » Solutions personnalisables de balayage gaz pour TSS102-R, TSS102-F et TSS105-R		