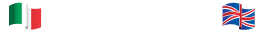


TERMOSALDATRICI SEMIAUTOMATICHE IN MAP
MAP SEMI-AUTOMATIC THERMOSEALING MACHINES
HALBAUTOMATISCHER SCHALENSIEGLER
THERMOSCELLEUSE SEMI-AUTOMATIQUES EN MAP



1	Modello	Model	TSS125 Pneumatic (Carrellata / With trolley / Mit Wagen / A chariot)		
2	Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight	mm 590 x 750 h 1440 / 170 kg		
3	Dim. max vaschette	Tray max sizes	mm 420 x 280 h 100 (optional h 150)		
4	Largh. e diam. max bobine	Reel max width and diam.	L= 470 - Ø 250 mm		
5	Alimentazione	Macchina	Feeding	Machine	6 bar - 6 NL/C
		Gas		Gas	
6	Caricamento vaschetta e movimentazione	Tray loading and movement	Manuale-Pneumatica / Manual-Pneumatic Manuelle-Pneumatische / Manuelle-Pneumatique		
7	Stampo (Infinity, FnF fisso non fust., FF fisso fust.)	Mould (Infinity, FnF Fixed no die-cut, FF Fixed with die-cut)	FnF, FF		
8	Cambio stampo	Mould change	Stampo e controstampo / Mould and upper-mould Ober- und Unterwerkzeug / Moule et contre-moule		
9	Stampo personalizzabile	Customizable mould	•		
10	Svolgim. autom. del film	Film automatic unwinding	Recupero sfrido optional / Optional scrap recovery		
			Optional Restfilmabwicklung Récupère squelettes optional		
11	Pompa per il vuoto	Vacuum pump	25 m³/h (Optional 40 m³/h)		
12	Atmosfera protetta - MAP	Protective atmosphere - MAP	•		
13	Avvisatore acust. fine ciclo	Cycle-end acoustic device	•		
14	Cicli al minuto	Cycles/minute	5-10		
15	Contacicli parziale e totale	Partial and tot. cycle counter	•		
16	Programmi saldatura digitali personalizzati	Customized digital sealing programmes	10		
17	Voltaggio - Assorbimento	Voltage - Absorbition	220 V - min 2500W max 3500W		



DISPONIBILE CON OPZIONE SKIN
AVAILABLE WITH SKIN OPTION
VERFÜGBAR MIT SKIN-OPTION
DISPONIBILE AVEC OPTION SKIN



18	Soluzioni ideali per	Ideal solutions for	<p>» Laboratori gastronomici, pasticci, laboratori di carne, catering, centri cottura, salumifici e laboratori artigianali con conservazione in MAP</p> <p>» Gastronomic laboratories, pasta factories, butcher's laboratories, caterings, cooking centres, salami factories and artisan laboratories with MAP conservation</p> <p>» Gastronomie, Produktentwicklung, Pasta Produzenten, Fleisch- und Wurstwaren Produzenten, Catering benötigen die Schutzatmosphäre Einrichtung für längere Mindesthaltbarkeiten.</p> <p>» Labos gastronomiques, usines de pâtes, labos boucheries, services traiteurs, centres cuisson, charcuteries et labos artisanaux avec conservation en MAP</p>			
19	Punti di forza	Advantages	» Flessibilità nell'utilizzo della macchina (solo sigillatura, solo vuoto, e sigillatura in atmosfera modificata)	» Flexibility (sealing only, vacuum only, MAP sealing)	» Flexibilität (nur Siegeln, Vakuum und Versiegeln in MAP)	» Flexibilité de utilisation de la machine (seulement scellage, seulement vide, scellage MAP)
			» Sensore per il controllo percentuale di vuoto e gas	» Vacuum and gas percentage checking sensor	» Prozentuale Prüfung der Vakuum und Atmosphäre mittels Sensor-Prüfung	» Détecteur pour le control pourcentuel de vide et de gaz
			» Percentuale gas positiva o negativa	» Positive or negative gas percentage	» Positive oder negative prozentuale Atmosphären-Einstellung	» Pourcentage gaz positive ou negative
			» Grandi dimensioni della superficie saldante	» Wide sealing area sizes	» Große Siegelfläche	» Grandes dimensions de la superficie scellante
			» Ottima finitura estetica della vaschetta saldata	» Excellent aesthetical tray finishing	» Optimale Umsetzung von verkaufsförderlichen Verpackungen	» Excellente finition esthétique de la barquette scellée
			» Medio alta produttività	» Medium-high productions	» Medium-hohe produktion	» Production medium-hautes
			» Pompa del vuoto integrata nella macchina	» Vacuum pump integrated	» Vakuumpumpe	» Pompe du vide intégrée