

# PACKMATIC SERIES



**PACKMATIC 400**



**PACKMATIC 300**

## PACKMATIC 300



STAMPO MV  
MOULD MV 138X96

STAMPO MV 193X138  
MOULD MV 193X138

STAMPO MV 180X180  
MOULD MV 180X180

STAMPO MV 195X260  
MOULD MV 195X260

## PACKMATIC 400



STAMPO GN 1/2  
mm 265X320  
MOULD GN 1/2  
mm 265X320

STAMPO GN 1/4  
mm 265X160  
MOULD GN 1/4  
mm 265X160

STAMPO GN 1/8  
mm 160X130  
MOULD GN 1/8  
mm 160X130

STAMPO GN  
2 X (180X180)  
MOULD GN  
2 X (180X180)

Modello models modèles modelos Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage voltage tension Spannung
PACKMATIC300	mm 340x600x620H	mm 265x196	600 W	semi-automatic	-	digit	-	230 V/50-60 Hz
PACKMATIC400	mm 500x600x620H	mm 265x325	1200 W	semi-automatic	-	digit	-	230 V/50-60 Hz

# PACKMATIC 300 / PACKMATIC 400



Termosigillatrici con ciclo di lavoro semiautomatico per il confezionamento di prodotti in vaschetta. Queste apparecchiature ideali per supermercati e laboratori di gastronomia consentono, grazie alla propria versatilità, un'ottimale sigillatura su qualsiasi tipologia di vaschetta. Le confezionatrici in oggetto infatti sono dotate di un sistema di pressione della piastra saldante perfettamente bilanciata che, unitamente all'assenza totale di "parti riscaldanti esposte", assicurano ottime prestazioni, elevato rendimento preservando nel contempo la totale sicurezza dell'operatore.



Semi-automatic tray-sealers for the vacuum packaging of food products. These machines represent the ideal solution for supermarkets and delicatessen stores because, thanks to their versatility, they can vacuum pack and properly seal on to a wide range of trays. These tray-sealers are equipped with a perfect balanced sealing plate's pressure system with no 'exposed heating elements', which enables an excellent performance, granting high security levels for the operators.



Thermoscelleuses avec cycle de travail semi-automatique, pour le conditionnement des produits en baquettes. Ces appareils idéels pour supermarchés et laboratoires de gastronomie permettent, grâce à leur versatilité, une soudure parfaite pour toutes typologies de barquettes. Ils sont, en effet, équipés d'un système de pression de la plaque de soudure parfaitement balancé qui, grâce à l'absence total de "parties chauffantes exposées", garantit une prestation optimale et une excellente performance, en préservant au même temps la sécurité de l'utilisateur.



Termoselladoras con ciclo de trabajo semiautomático para envasar productos en recipientes. Estos aparatos son ideales para supermercados y gastronomías y pueden sellar perfectamente cualquier tipo de bandeja, gracias a su versatilidad. Estas termoselladoras tienen un sistema de presión de la plancha soldante perfectamente equilibrada que, junto al hecho que no hay partes calientes a la vista, garantizan óptimo rendimiento, asegurando la seguridad del usuario.

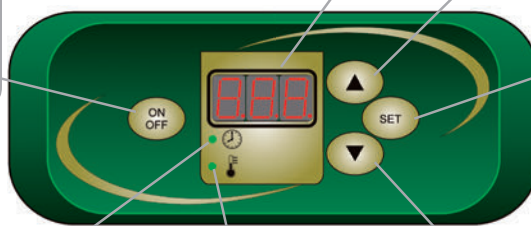
## PANNELLO COMANDI/control panel

Tasto accensione quadro comandi  
Control panel switch on/off

Display  
Display

Aumento valori tempo / temperatura  
Time / temperature increase

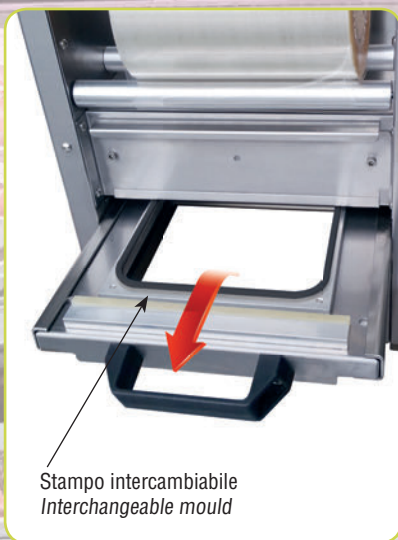
Tasto settaggio tempo / temperatura  
Time / temperature setting



Led tempo di saldatura  
Sealing time led

Led termocoppia resistenze  
Thermocouple resistance led

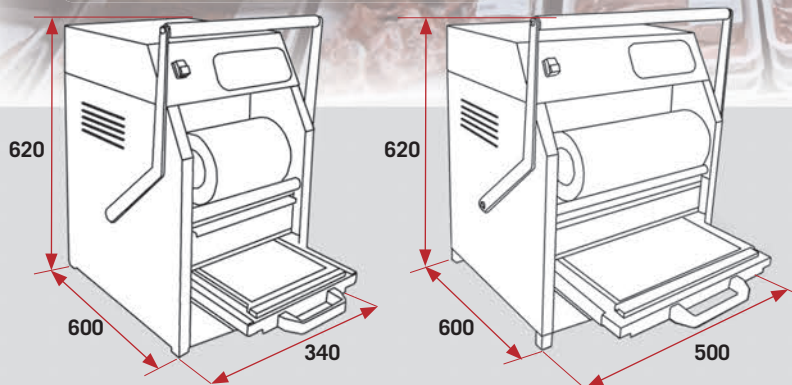
Diminuzione valori tempo / temperatura  
Time / temperature decrease



## HALBAUTOMATISCHE THERMOSCHWEISSGERÄTE UM PRODUKTE IN SCHALEN ZU VERPACKEN

Diese Geräte sind ideal für Supermärkte und kleine Geschäfte und erlauben alle Schalentypen zu schweissen.

Diese Schweissgeräte haben ein sehr balanciertes Drucksystem für die Platte, das, zusammen mit der Abwesenheit von ausgesetzten Heizelementen, eine sehr gute Leistung garantiert, ohne die Arbeitersicherheit zu vernachlässigen.



INOX | CE