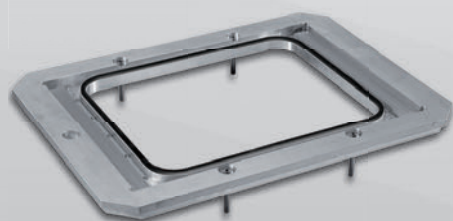



**VG 800**
**VG 600**

**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**

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
VG 600 <sub>LD</sub>	mm 610x600x560H	mm 265x325	1800 W	automatic	Q= 20/24 m <sup>3</sup> h-OIL	digit LCD + sensor-VAC	3/4 BAR	230 V/50-60 Hz
VG 800 <sub>LD</sub>	mm 610x600x1100H	mm 265x325	1800 W	automatic	Q= 20/24 m <sup>3</sup> h-OIL	digit LCD + sensor-VAC	3/4 BAR	230 V/50-60 Hz

## VG 600 / VG 800



La linea Termovac propone due modelli di termosigillatrici per vaschette estremamente utili per piccoli e medi laboratori e supermarket che intendono intraprendere il confezionamento sottovuoto di vaschette (150/300 vaschette al giorno). Il funzionamento di queste termosigillatrici si sviluppa in tre step di lavorazione:

- Creazione vuoto in camera: fase svuotamento
- Iniezione gas inerte per compensazione: fase immissione gas
- Sigillatura ermetica delle vaschette: fase di sigillatura

Naturalmente queste fasi vengono eseguite in totale autonomia dalla confezionatrice stessa che interrompe l'attività solo a conclusione di tutte e tre gli step di lavorazione.

I Modelli presentati sono di ultima generazione con saldatura pneumatica con pistone 3BAR e sensore di vuoto VACUUM-GAS.



"Termovac" line of two thermosealers is strongly recommended for all those small/medium workrooms interested in vacuum packing their own production in trays. A complete working cycle follows three simple steps:

- Creation of the vacuum inside the chamber: download phase
- Idle gas injection for compensation: gas injection phase
- Trays airtight sealing : sealing phase

These three steps are naturally put into execution by the thermo-sealer itself, which automatically stops at the end of the working cycle only.

Both models are in the latest version, with the brand new pneumatic sealing by a 3BAR piston and specific VACUUM-GAS sensor on the electronic board.



La ligne Termovac propose deux modèles de termoschelleuses pour barquettes vraiment utiles pour les petits et moyens laboratoires qui souhaitent engager le conditionnement sous vide en barquettes. Le fonctionnement de ces machines se développe en trois step de travail:

- Création du vide dans la chambre: phase de desamorçement
- Injection de gaz inerte pour compensation: phase d'injection gaz
- Soudure hermétique des barquettes: phase de soudure

La machine développe ces trois phases en pleine autonomie, et elle n'arrête son activité que à conclusion de tous les trois steps de travail.

Les modèles présentés seront de dernière génération, avec soudure pneumatique avec piston 3 BAR et senseur de vide VACUUM-GAS



Die Serie Termovac besteht aus zwei Modellen von Thermoversiegeln für Schalen, die besonders für kleine, mittlere Betriebe und Supermärkte geeignet sind die täglich ca. 150 / 300 Schalen am Tag versiegeln und vakuumieren wollen. Die Funktionsweise dieser Geräte:

- Vakuumieren: Luft wird entzogen
- Gas wird hinzugegeben und kompensiert die entzogene Luft
- Versiegelung: Verschließt die Schalen sauber und hygienisch

Selbstverständlich laufen diese drei Schritte vollkommen automatisch ab und der Bediener braucht dann die fertigen Schalen nur mehr zu entnehmen und neue hinzuzugeben.

Diese Modelle entsprechen der neuesten Generation mit pneumatischer Schweißung mit 3 Bar und einem Vakuum-Gas Sensor.

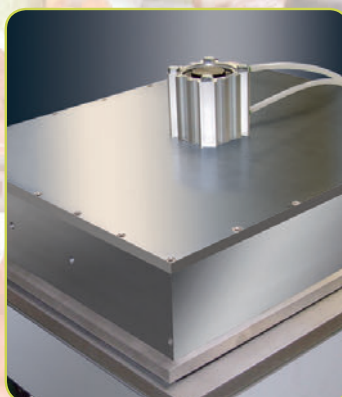
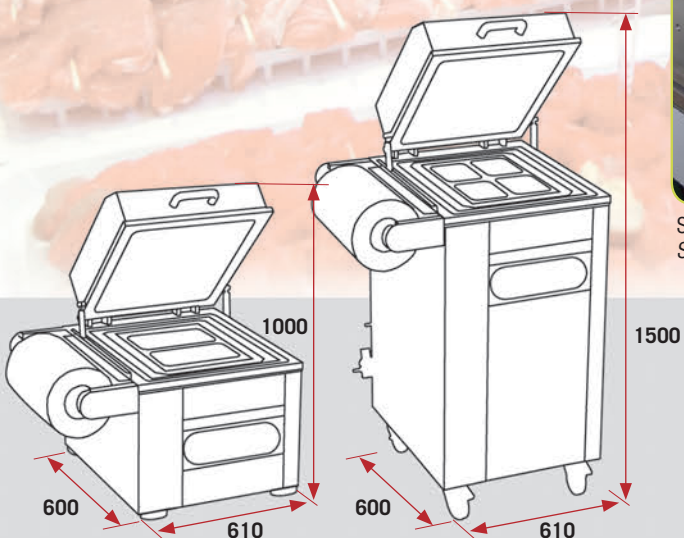


la gama termovac tiene 2 modelos de termoselladoras para cubetas muy útiles para pequeños y medianos obradores y gastronomías que necesitan envasar cubetas al vacío. El funcionamiento de estas máquinas es caracterizado de 3 etapas de trabajo:

- Creación vacío dentro de la cámara
- Sellado hermético de las bandejas: etapa de sellado
- Inyección gas alimentar por compensación

Claramente estas 3 etapas son realizadas automáticamente de la termoselladora que se para solamente cuando las 3 etapas del ciclo de trabajo se han terminado.

Los modelos ofertados son los más actualizados, con sellado neumático con pistón de 3 BAR y sensor de vacío VACUUM - GAS.

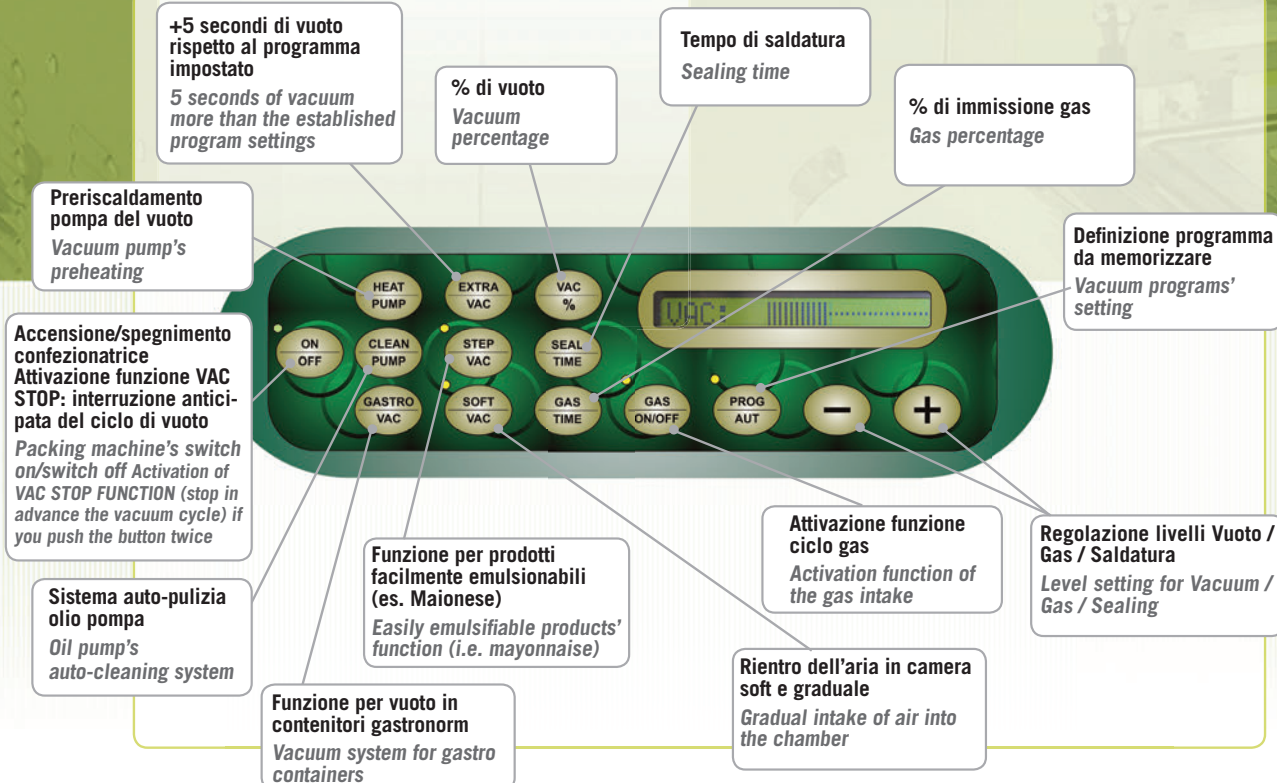
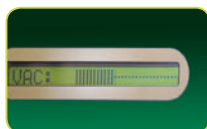


Saldatura a mezzo pistone pneumatico 3 ATA  
Sealing by pneumatic piston, 3 At

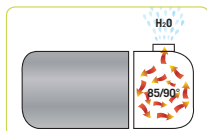


Fustellatura manuale delle vaschette  
Manual trays cutting

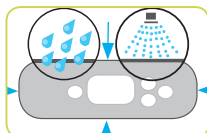


**PANNELLO COMANDI / control panel**

**STANDARD FUNCTIONS**


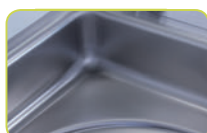
**Pannello multifunzione con sensore di vuoto**  
Vacuum sensor



**Sistema autopulizia olio**  
Oil made auto cleaning system



**Pannello comandi a totale tenuta contro umidità**  
Waterproof control Panel



**Camera inox con angoli stondati senza saldature**  
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners



**Piastra saldante idonea a qualsiasi formato di vaschetta**  
Sealing plate, suitable for every trays shape



**Predisposizione al gas inerte**  
Arrangement for idle gas

**OPTIONALS**


**Pompa rossa per ossigeno**  
Red pump for oxygen



**Stampi speciali**  
Special moulds



**Compressore**  
Compressor