



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO
VACUUM PACKING MACHINES



VACUUM PACKING GENERAL CATALOGUE

BY





AIRLESSS VACUUM SYSTEM:

una risposta professionale alle reali esigenze di confezionamento e conservazione SOTTOVUOTO

AIRLESSS, nuova brand line di Minerva Omega Group, rappresenta una linea di macchine e attrezzature che sono il risultato della nostra lunga esperienza tecnica di progettisti e produttori di sistemi per la lavorazione degli alimenti.

Riconosciuti nel mondo per la qualità e affidabilità dei nostri prodotti, esclusivamente Made in Italy, con questa nuova gamma particolarmente ricca di modelli, siamo certi di poter offrire al settore macchine sottovuoto particolarmente performanti capaci di soddisfare ogni esigenza, dalla piccola ristorazione alla Grande Distribuzione Organizzata con i suoi reparti di gastronomia.

Semplicità di utilizzo, comandi semplificati, ampio range di regolazioni, ergonomia, elettronica e meccanica specifica per il settore alimentare e l'uso intensivo in ambienti anche estremi, facilità di manutenzione e pulizia.

Questi i plus più importanti della linea **AIRLESSS VACUUM SYSTEM**.

AIRLESSS VACUUM SYSTEM:

a professional response to real VACUUM packaging and storage requirements

AIRLESSS, a new brand line from Minerva Omega Group, is a line of machines and equipment resulting from our extensive technical experience as designers and producers of food processing systems.

World-renowned for the quality and reliability of our products, which are all made in Italy, this broad new range of models offers the sector particularly high-performing vacuum machines capable of meeting any requirement, from small-scale catering to the delicatessen counters of large wholesalers.

Ease of use, simple controls, broad range of adjustments, ergonomics, electronic and mechanical parts specific for the food sector and intensive use even in extreme working conditions, ease of maintenance and cleaning.

*These are the major bonuses of the **AIRLESSS VACUUM SYSTEM** line.*

AIRLESSS VACUUM SYSTEM :

une réponse professionnelle aux exigences réelles de conditionnement et de conservation SOUS VIDE

AIRLESSS, nouvelle brand line de Minerva Omega Group, représente une ligne de machines et d'équipements qui sont le résultat de notre longue expérience technique de concepteurs et de producteurs de systèmes de transformation d'aliments.

Reconnus dans le monde entier pour la qualité et la fiabilité de nos produits, exclusivement Made in Italy, avec cette nouvelle gamme particulièrement riche de modèles nous sommes certains de pouvoir offrir au secteur des machines sous vide particulièrement performantes, capables de satisfaire toutes les exigences, de la petite restauration à la Grande Distribution Organisée, avec ses rayons traiteur.

Simplicité d'utilisation, commandes simplifiées, large plage de réglages, ergonomie, électronique et mécanique spécifiques pour le secteur alimentaire et l'utilisation intensive même dans des conditions extrêmes, facilité d'entretien et de nettoyage. Ce sont là les atouts les plus importants de la ligne **AIRLESSS VACUUM SYSTEM**.

AIRLESSS VACUUM SYSTEM:

una respuesta profesional a las reales necesidades de envasado y conservación AL VACÍO.

AIRLESSS, nueva línea de Minerva Omega Group, incluye una gama de máquinas y equipos que son el resultado de nuestra larga experiencia técnica como proyectistas y fabricantes de sistemas para la elaboración de alimentos.

Reconocidos en el mundo por la calidad y fiabilidad de nuestros productos, totalmente made in Italy, con esta nueva gama sumamente rica en modelos, tenemos la certeza de ofrecer al sector máquinas al vacío particularmente eficientes, capaces de satisfacer cualquier necesidad, tanto para la pequeña restauración como para la gran distribución organizada, con sus secciones de gastronomía.

Facilidad de uso, mandos simplificados, amplio rango de regulaciones, ergonomía, electrónica y mecánica específica para el sector alimentario y para el uso intensivo, incluso en condiciones ambientales extremas, facilidad de mantenimiento y limpieza. Estos son los valores más importantes de la línea **AIRLESSS VACUUM SYSTEM**.

I dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso.

Specifications and other features are subject to change without notice.

Les info ici contenues ne sont pas obligantes et peuvent être modifiées sans préavis.

Especificaciones y otras características sujetas a cambios sin previo aviso.





NEMOSY (NEXUS MONITORING SYSTEM)

Il sistema **NeMoSy® (Nexus Monitoring System)** permette di acquisire, trasmettere, analizzare e consultare dati.

Le confezionatrici sottovuoto Airlessss possono prevedere su richiesta tale tecnologia.

Gli obiettivi

L'acquisizione dei dati di telemetria insieme all'archiviazione dei documenti, permette ai diversi stakeholder (Energy Manager, Plant Manager, Technical Manager, End-User...) di:

- Ridurre drasticamente i costi per la **gestione della manutenzione**.
- Mantenere quando realmente necessario, **manutenzione predittiva**.
- Archiviare i **rapporti**, e i **costi** sostenuti, di **Manutenzione**.
- **Risolvere un fermo macchina** a distanza.
- Controllare con precisione i **consumi energetici** di ogni singola macchina.
- **Geo-localizzare le macchine**.
- **Archiviare documenti** (Dich. CE, Manuali, Depliant, Liste ricambi...).
- Ricevere **allarmi tramite email o sms**, al verificarsi di determinate condizioni.

I vantaggi di NeMoSy®

- Basso costo.
- Prolungamento della vita dei macchinari.
- Gestione macchine centralizzata.
- Accesso ai dati differenziato in base alle credenziali di accesso.
- Sistema Plug&Play: Nessuna operazione di configurazione richiesta.

Dati rilevanti nelle confezionatrici sottovuoto

Corrente istantanea, Potenza assorbita, Temperatura pompa vuoto, Temperatura Vasca, Ore funzionamento Pompa (per cambio olio), Numero Cicli (Per cambio Teflon su barre) ecc..

NeMoSy® system (Nexus Monitoring System) allows to detect, transmit, analyse and check data.

Airlessss Vacuum Packing Machines can be equipped on request with this system.

Objectives:

Telemetry data acquisition, along with documents archiving, allows the different stakeholders (Energy manager, Plant manager, technical manager, End Users...) to:

- drastically reduce the **maintenance costs**
- proceed with **maintenance works** only when It's necessary (predictive maintenance)
- retain a **record of maintenance costs and reports**
- **check and solve machine** downtimes remotely
- monitor accurately the **energy consumptions** of every single machine
- **geolocate the machines**
- **save digitally and archive documents** (CE certifications, Instruction manuals, information leaflets, list of replacement parts...)
- receive **alert notifications through e-mail or SMS**, on the upon the occurrence of certain conditions.

NeMoSy® Advantages:

- Low priced
- Longer machine life
- Centralised management of machines
- Differentiated data access depending on log-in information.
- Plug&Play System. No configuration needed.

Data detected by Nemosy on Vacuum Packing Machines:

Instant current, absorbed current, Vacuum Pump temperature, Chamber temperature, working hours of the vacuum pump(for vacuum pump oil change) and numbers of cycles (for teflon change on the sealing bars) exc...

INTRODUZIONE - INTRODUCTION
INTRODUCTION - INTRODUCCIÓN 2

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - VACUUM PACKING MACHINES
EMBALLEUSES SOUS VIDE - ENVASADORAS AL VACÍO 6-7



AIRLESS SLAM 8-9
SLAM 270 - 310 - 350 10
SLAM 410 - 460 - 520 11
SLAM 520C 12



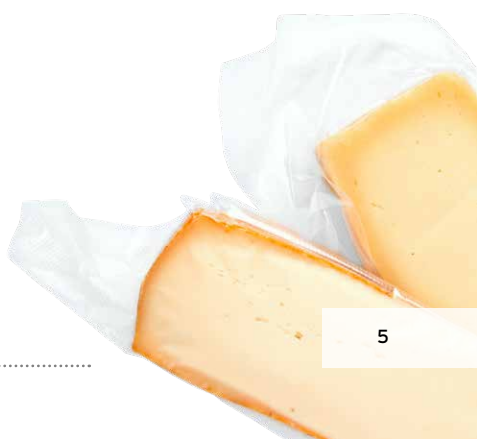
AIRLESS DERBY 14-15
DERBY 270 - 310 - 350 16
DERBY 410 - 460 - 520 17
DERBY 520C 18
DERBY 600C - 750C - 960C 19



AIRLESS RECORD 22-23
RECORD 410 24
RECORD 460 - 520 25
RECORD 520C 26
RECORD 600C - 750C - 960C 27

SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL VACUUM MACHINE
MACHINE SOUS-VIDE À ASPIRATION EXTERNE - VACÍO EXTERNO
A/E SVE 340 - A/E SVE 430 - A/E SVE 530 28-29

ACCESSORI / ACCESSORIES
ACCESSOIRES / ACCESORIOS 30-31





Il PLUS valore della conservazione naturale: AIRLESS VACUUM SYSTEM

Allungare i tempi di conservazione degli alimenti solo con la rimozione dell'aria. Un processo naturale che rallenta il proliferare di microorganismi e muffe negli alimenti cotti o crudi, anche da congelare. Una tendenza sempre più richiesta dagli addetti ai lavori alla quale rispondiamo in modo professionale con una nuovissima linea che comprende modelli adatti per ogni settore:

- grande Distribuzione (laboratori di gastronomia, prodotti freschi o precotti, surgelati sfusi)
- servizi di catering
- ristorazione e mense
- macellerie
- commercio ittico

Nessuno spreco del cibo, più tutela per i consumatori, un'immagine più moderna e professionale.

The added BONUS of natural storage: AIRLESS VACUUM SYSTEM

Extending food storage times simply by removing the air. A natural process that slows down the proliferation of micro-organisms and moulds in cooked or raw food, even for freezing. It's a trend increasingly demanded by sector operators, to which we have responded with a brand-new line including models suited to any sector:

- *wholesalers (delicatessens, fresh or pre-cooked products, bulk frozen goods)*
- *catering services*
- *restaurants and refectories*
- *butchers*
- *fisheries*

No food waste, better protection for consumers, and a more modern, professional image.





AIRLESSS VACUUM SYSTEMS

La plus-value de la conservation naturelle : AIRLESSS VACUUM SYSTEM

Allonger les temps de conservation des aliments par la seule élimination de l'air. Un processus naturel qui ralentit la prolifération des microorganismes et des moisissures dans les aliments cuits ou crus, y compris à congeler. Une tendance de plus en plus demandée par les opérateurs du secteur, à laquelle nous répondons de façon professionnelle avec une toute nouvelle ligne comprenant des modèles appropriés pour chaque secteur :

- Grande Distribution (laboratoires de traiteur, produits frais ou précuits, surgelés en vrac)
- services de catering
- restauration et cantines
- boucheries
- commerce du poisson

Aucun gâchis de nourriture, plus de protection pour les consommateurs, une image plus moderne et professionnelle.

El valor de la conservación natural: AIRLESSS VACUUM SYSTEM.

Prolongar los tiempos de conservación de los alimentos solo con la extracción del aire. Un proceso natural que decelera la proliferación de microorganismos y mohos en los alimentos cocidos o crudos, incluso para congelar. Una condición cada vez más requerida por los entendidos, a la que respondemos en forma profesional, con una novísima línea que incluye modelos aptos para cada sector:

- gran distribución (talleres de gastronomía, productos frescos o precocidos, supercongelados a granel)
- servicios de catering
- restauración y comedores
- carnicerías
- pescaderías

Ningún desperdicio de alimentos, mayor protección para los consumidores, una imagen más moderna y profesional.







AIRLESSS SLAM

AIRLESSS SLAM

Il PLUS valore della conservazione naturale rapida ed essenziale

AIRLESSS SLAM rappresenta la linea più economica della serie AIRLESSS ma senza nulla togliere alla perfezione di confezionamento. Composta in prevalenza da modelli da banco e un modello a pavimento, la serie SLAM copre perfettamente le esigenze di piccole e medie produzioni e si caratterizza per il sistema di comando semplificato. Dispone esclusivamente di una barra saldante frontale e del dispositivo "Soft Air" (rientro graduale dell'aria dopo il ciclo del vuoto).

AIRLESSS SLAM

The added BONUS of quick and essential natural storage

AIRLESSS SLAM is the entry line in the AIRLESSS series, offering high-quality storage solutions. Mainly comprising countertop models and a floor-mounted model, the SLAM series perfectly meets the needs of small and medium-sized companies and has a simplified control system. It features a front sealing bar and the "Soft Air" device (gradual air return after the vacuum cycle).

AIRLESSS SLAM

La plus-value de la conservation naturelle rapide et essentielle

AIRLESSS SLAM représente la ligne la plus économique de la série AIRLESSS mais sans rien enlever à la perfection du conditionnement. Composée principalement de modèles de comptoir et d'un modèle à poser au sol, la série SLAM couvre parfaitement les exigences de petites et moyennes productions et se caractérise par son système de commande simplifié. Elle dispose exclusivement d'une barre de soudure à l'avant et du dispositif « Soft Air » (retour graduel de l'air après le cycle de vide).

AIRLESSS SLAM

El valor de la conservación natural, rápida y esencial.

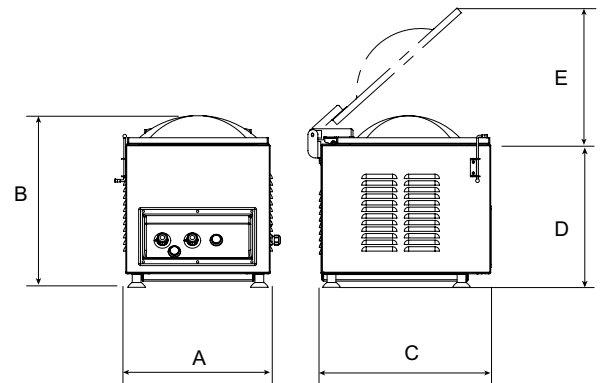
AIRLESSS SLAM representa la línea más económica de la serie AIRLESSS, sin renunciar a la perfección del envasado. Compuesta principalmente por modelos de mesa y un modelo de pie, la serie SLAM satisface perfectamente las necesidades de pequeñas y medianas producciones, y se caracteriza por el sistema de mando simplificado. Dispone exclusivamente de una barra de soldadura frontal y del dispositivo Soft Air (retorno gradual del aire después del ciclo de vacío).



SLAM 270 - 310 - 350



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



		270	310	350
A	mm	355	395	435
B	mm	450	480	500
C	mm	445	465	520
D	mm	355	390	410
E	mm	265	280	300



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Sistema Softair per il rientro graduale dell'aria nella camera.
- 6 Tempi di vuoto pre-impostati



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Equipped with SoftAir system for the gradual air return in the vacuum chamber.
- 6 pre-set Vacuum Times
- 6 pre-set Sealing times



- Carrosserie et bac en acier inox
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- Equipé avec système Soft Air pour le graduel rentrée de l'air dans le bac.
- 6 temps de vide prééglé
- 6 temps de soudure prééglé



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Sistema Soft Air para el retorno gradual del aire a la cámara.
- 6 tiempos de vacío programados
- 6 tiempos de soldadura programados

		SLAM 270	SLAM 310	SLAM 350
Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm	1x 270	1x 310	1x 350
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm	280x330xh (95+60)	320x350xh (115+60)	360x405xh (115+60)
STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m³/h	8 (0,25 kW/HP 0,35)	8 (0,25 kW/HP 0,35)	10 (0,45 kW/HP 0,6)
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica	V/Hz	V230/1/50 Hz	V230/1/50 Hz	V230/1/50 Hz
Peso - Weight - Poids - Peso	kg	35	47	55

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device

OPTIONAL



Piano inclinato per liquidi
Inclined filling plane for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para líquidos.



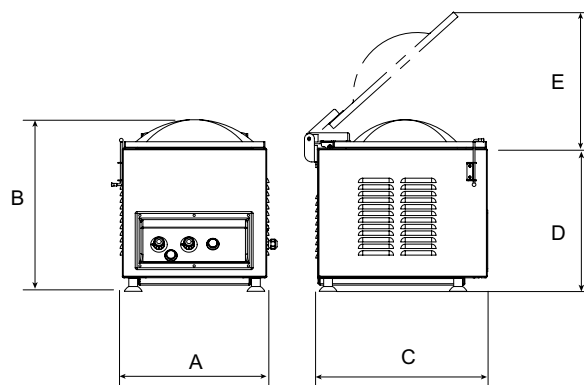
Tavolette di riempimento
Filling tiles/plates
Plans de remplissage
Planos reductores de volumen

Tavolette di riempimento NON incluse - disponibili su richiesta - Vedi Optional • Filling tiles/plates NOT Included - available on request - See optional

SLAM 410 - 460 - 520

AIRLESS SLAM

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



		410	460	520
A	mm	510	545	605
B	mm	540	550	560
C	mm	570	650	640
D	mm	425	425	425
E	mm	310	345	345



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Sistema Softair per il rientro graduale dell'aria nella camera.
- 6 Tempi di vuoto pre-impostati



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Equipped with SoftAir system for the gradual air return in the vacuum chamber.
- 6 pre-set Vacuum Times
- 6 pre-set Sealing times



- Carrosserie et bac en acier inox
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- Equipé avec système Soft Air pour le graduel rentrée de l'air dans le bac.
- 6 temps de vide prééglé
- 6 temps de soudure prééglé



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Sistema Soft Air para el retorno gradual del aire a la cámara.
- 6 tiempos de vacío programados
- 6 tiempos de soldadura programados

		SLAM 410	SLAM 460	SLAM 520
Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm	1x410	1x460	1x520
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm	435x455xh (110+60)	470x530xh (110+95)	530x530xh (110+95)
STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m³/h	16 (0,75 kW/HP 1,00)	16 (0,75 kW/HP 1,00)	20 (0,75 kW/HP 1,00)
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica	V/Hz	V230/1/50 Hz	V230/1/50 Hz	V230/1/50 Hz
Peso - Weight - Poids - Peso	kg	80	90	98

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device

OPTIONAL



Piano inclinato per liquidi
Inclined filling plane for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para líquidos.



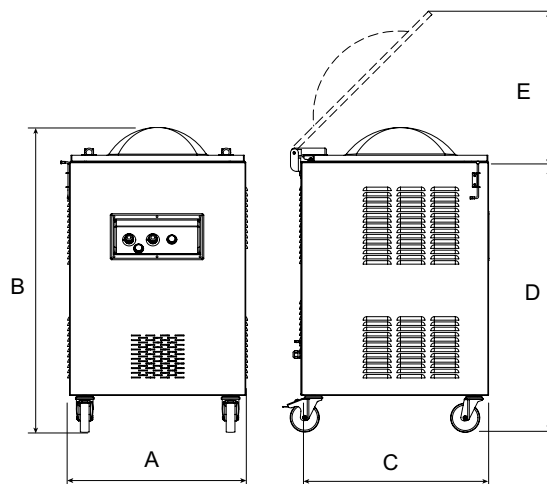
Tavolette di riempimento
Filling tiles/plates
Plans de remplissage
Planos reductores de volumen

Tavolette di riempimento NON incluse - disponibili su richiesta - Vedi Optional • Filling tiles/plates NOT Included - available on request - See optional

SLAM 520C



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - *FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES* -
 EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - *ENVASADORAS AL VACÍO CON BASTIDOR*



520C		
A	mm	605
B	mm	1050
C	mm	655
D	mm	930
E	mm	480



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Sistema Softair per il rientro graduale dell'aria nella camera.
- 6 Tempi di vuoto pre-impostati
- 6 Tempi di saldatura pre-impostati



- *Body and vacuum chamber made of stainless steel*
- *Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system*
- *Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables*
- *Low voltage controls*
- *Equipped with SoftAir system for the gradual air return in the vacuum chamber.*
- *6 pre-set Vacuum Times*
- *6 pre-set Sealing times*



- Carrosserie et bac en acier inox
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- Equipé avec système Soft Air pour le graduel rentrée de l'air dans le bac.
- 6 temps de vide pré réglé
- 6 temps de soudure pré réglé



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Sistema Soft Air para el retorno gradual del aire a la cámara.
- 6 tiempos de vacío programados
- 6 tiempos de soldadura programados

SLAM 520C		
Barra Saldante - <i>Sealing Bar</i> - Barre de scellement - Barra soldadora	mm	1x520
Vasca - <i>Chamber</i> - Bac - Cuba	mm	530x530xh (110+95)
STANDARD: Pompa vuoto - <i>Vacuum Pump</i> - Pompe à vide - Bomba	m ³ /h	20 (0,75 kW/HP 1,00)
Alimentazione elettrica - <i>Power Supply</i> - Alimentation électrique - Alimentacion electrica	V/Hz	V230/1/50 Hz
Peso - <i>Weight</i> - Poids - Peso	kg	120

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device

OPTIONAL



Piano inclinato per liquidi
Inclined filling plane for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para líquidos.



Tavolette di riempimento
Filling tiles/plates
Plans de remplissage
Planos reductores de volumen

Tavolette di riempimento NON incluse - disponibili su richiesta - Vedi Optional • *Filling tiles/plates NOT Included - available on request - See optional*







AIRLESSS DERBY

AIRLESSS DERBY

Il PLUS valore della conservazione naturale con il vantaggio del controllo e della flessibilità operativa

AIRLESSS DERBY è l'evoluzione della linea SLAM. Mantiene cioè tutte le caratteristiche funzionali e costruttive fondamentali con il vantaggio supplementare del controllo e della regolazione totale, per esigenze di confezionamento più sofisticate e professionali.

Alla barra saldante standard è possibile abbinare barre saldanti opzionali, inserire un kit per l'iniezione del gas inerte conservativo, avere una doppia saldatura, ma è nel sofisticato controllo digitale che esprime tutta la sua tecnicità professionale: ben 10 programmi memorizzabili, un controllo perfetto sui tempi di saldatura e di raffreddamento e una lettura precisa dei valori del vuoto.

Il massimo dell'efficienza e della flessibilità operativa per risultati di confezionamento professionali senza margini di errori.

AIRLESSS DERBY

The added *BONUS* of natural storage with the advantage of flexibility and control

AIRLESSS DERBY keeps all the functional and construction features of the SLAM with the added advantage of total flexibility and control for more sophisticated and professional packaging.

Optional supplementary sealing bars can be added to the standard sealing bar, an inert gas injection kit can be included, and double sealing is an option, while the sophisticated digital control provides a real professional edge: as many as 10 programs can be stored, providing perfect control over sealing and cooling times and a precise reading of vacuum values.

Maximum efficiency and flexibility ensure professional packaging results with no margin for error.

AIRLESSS DERBY

La plus-value de la conservation naturelle avec l'avantage du contrôle et de la flexibilité de fonctionnement

AIRLESSS DERBY est l'évolution de la ligne SLAM. Autrement dit, elle garde toutes les caractéristiques de fonctionnement et de construction fondamentales, avec l'avantage supplémentaire du contrôle et du réglage total, pour des exigences de conditionnement plus sophistiquées et professionnelles.

Il est possible d'associer à la barre de soudure standard des barres de soudure en option, d'insérer un kit pour l'injection du gaz inerte de conservation, d'avoir une double soudure ; mais c'est dans le contrôle numérique sophistiqué que s'exprime toute sa technicité professionnelle : pas moins de 10 programmes mémorisables, un contrôle parfait des temps de soudure et de refroidissement et une lecture précise des valeurs du vide.

Le maximum de l'efficacité et de la flexibilité de fonctionnement pour des résultats de conditionnement professionnels sans marges d'erreurs.

AIRLESSS DERBY

El valor de la conservación natural, con la ventaja del control y la flexibilidad operativa.

AIRLESSS DERBY es la evolución de la línea SLAM. En efecto, conserva todas sus características funcionales y estructurales fundamentales, con la ventaja adicional del control y la regulación total, para responder a necesidades de envasado más sofisticadas y profesionales.

Este modelo permite combinar la barra de soldadura estándar con barras de soldadura opcionales, instalar un kit para la inyección de gas inerte conservador y un sistema de doble soldadura; sin embargo, es en el sofisticado control digital que expresa toda su tecnología profesional: 10 programas memorizables, un control perfecto de los tiempos de soldadura y enfriamiento, y una lectura precisa de los valores de vacío.

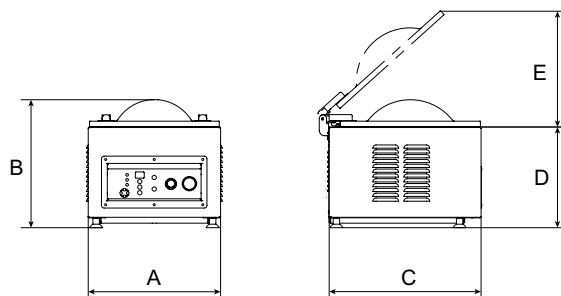
La máxima eficiencia y flexibilidad operativa, para obtener resultados de envasado profesionales, sin márgenes de error.



DERBY 270 - 310 - 350



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES
SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



		270	310	350
A	mm	355	395	435
B	mm	450	480	500
C	mm	445	465	520
D	mm	355	390	410
E	mm	265	280	300



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Tavole di riempimento in dotazione
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Lettore analogico del vuoto
- Fino a 10 programmi memorizzabili
- Programmi per la marinatura



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Supplied with filling tiles/plates
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Analogic Vacuum Reader
- 10 working programs
- Marinating Programs available



- Carrosserie et bac en acier inox
- Plans de remplissage fournis
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- lecteur analogique de sous vide
- 10 programmes memorisables
- Programmes de marinade



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Planos de llenado suministrados de serie
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Lector analógico de vacío
- 10 programas que se pueden memorizar
- Programas de marinación

		DERBY 270	DERBY 310	DERBY 350
Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm	1x270	1x310	1x350
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm	280x330xh (95+60)	320x350xh (115+60)	360x405xh (115+60)
STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m³/h	6 (0,25 kW/HP 0,35)	8 (0,25 kW/HP 0,35)	12 (0,45 kW/HP 0,6)
Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional	m³/h	8 (0,25 kW/HP 0,35)	12 (0,45 kW/HP 0,6)	20 (0,75 kW/HP 1,00)
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica	V/Hz	V230/1/50 Hz	V230/1/50 Hz	V230/1/50 Hz
Peso - Weight - Poids - Peso	kg	35	47	55

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device



10 programmi
10 programs
10 programmes
10 programas

OPTIONAL



Kit iniezione gas*
Gas injection kit*
Kit injection gaz*
Kit de inyección de gas*



Vuoto Esterno
External Vacuum
Vide Externe
Vacío Externo



Saldatura a doppia
piattina
Double Seal
Double soudure
Doble soldadura



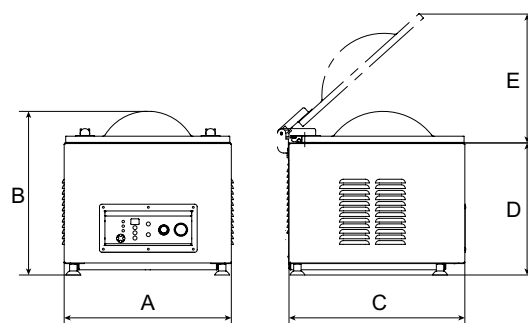
Piano Inclinato per liquidi
Inclined filling plane
for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para
líquidos

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

DERBY 410 - 460 - 520

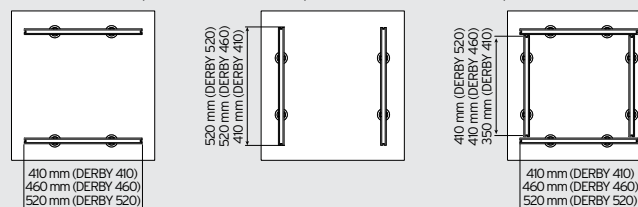


CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



		410	460	520
A	mm	510	545	605
B	mm	540	550	560
C	mm	570	650	640
D	mm	425	425	425
E	mm	310	345	345

Configurazioni barre saldanti opzionali/Optional sealing bars configurations
Configurations Barre de scellement en option/Configuraciones barras soldadoras opcionales
Per modelli 410-460-520/For models 410-460-520/Pour les modèles 410-460-520/Para modelos 410-460-520



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Tavolette di riempimento in dotazione
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Lettore analogico del vuoto
- Fino a 10 programmi memorizzabili
- Programmi per la marinatura



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Supplied with filling tiles/plates
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Analogic Vacuum Reader
- 10 working programs
- Marinating Programs available



- Carrosserie et bac en acier inox
- Plans de remplissage fournis
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- lecteur analogique de sous vide
- 10 programmes memorisables
- Programmes de marinade



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Planos de llenado suministrados de serie
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Lector analógico de vacío
- 10 programas que se pueden memorizar
- Programas de marinación

		DERBY 410	DERBY 460	DERBY 520
Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm	1x410	1x460	1x520
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm	435x455xh (115+60)	470x530xh (115+95)	530x530xh (115+95)
STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m³/h	16 (0,75 kW/HP 1,00)	16 (0,75 kW/HP 1,00)	20 (0,75 kW/HP 1,00)
Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional	m³/h	20 (0,9 kW/HP 1,2)	20 (0,9 kW/HP 1,2)	25 (0,9 kW/HP 1,2)
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica	V/Hz	V230/1/50 Hz	V230/1/50 Hz	V230/1/50 Hz
Peso - Weight - Poids - Peso	kg	80	90	98

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device



10 programmi
10 programs
10 programmes
10 programas

OPTIONAL



Kit iniezione gas*
Gas injection kit*
Kit injection gaz*
Kit de inyección de gas*



Vuoto Esterno
External Vacuum
Vide Externe
Vacío Externo



Saldatura a doppia piattina
Double Seal
Double soudure
Doble soldadura

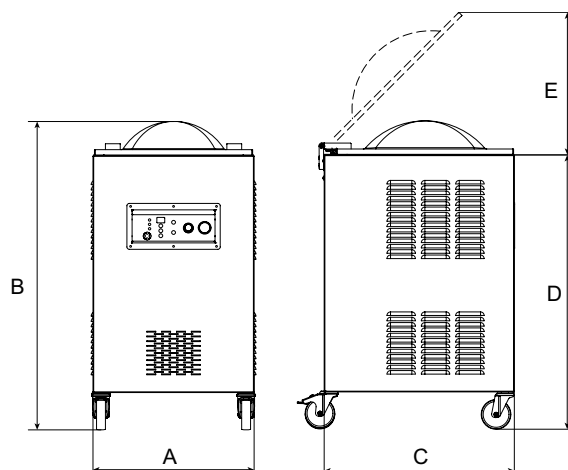


Piano Inclinato per liquidi
Inclined filling plane
for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para líquidos

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

DERBY 520C

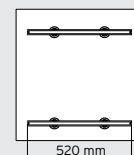
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - *FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES* -
 EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - *ENVASADORAS AL VACÙO CON BASTIDOR*



520C

A	mm	605
B	mm	1050
C	mm	655
D	mm	930
E	mm	480

Configurazioni barre saldanti opzionali/
 Optional sealing bars configurations
 Configurations Barre de scellement en option/
 Configuraciones barras soldadoras opcionals



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Tavolette di riempimento in dotazione
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Lettore analogico del vuoto
- Fino a 10 programmi memorizzabili
- Programmi per la marinatura



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Supplied with filling tiles/plates
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Analogic Vacuum Reader
- 10 working programs
- Marinating Programs available



- Carrosserie et bac en acier inox
- Plans de remplissage fournis
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- Lecteur analogique de sous vide
- 10 programmes memorisables
- Programmes de marinade



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Planos de llenado suministrados de serie
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Lector analógico de vacío
- 10 programas que se pueden memorizar
- Programas de marinación

DERBY 520C		
Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm	1x520
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm	530x530xh (115+95)
STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m³/h	25 (0,9 kW/HP 1,2)
Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional	m³/h	40 (1,10 kW/HP 1,50)
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentacion electrica	V/Hz	V230/1/50 Hz V400/3/50 Hz with 40 m³/h vacuum pump
Peso - Weight - Poids - Peso	kg	120

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device



10 programmi
10 programs
10 programmes
10 programas

OPTIONAL



Kit iniezione gas*
Gas Injection kit*
Kit injection gaz*
Kit de inyección de gas*



Vuoto Esterno
External Vacuum
Vide Externe
Vacío Externo



Saldatura a doppia
piattina
Double Seal
Double soudure
Doble soldadura



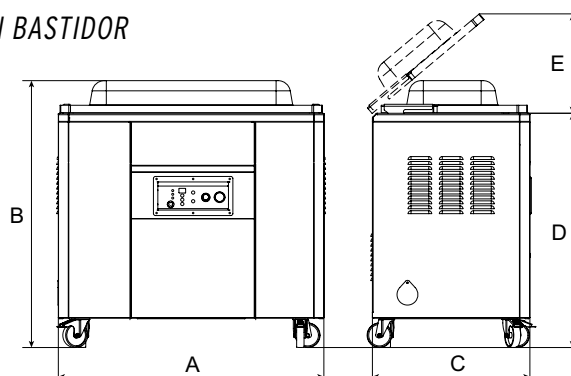
Vasca con pozzetto
Chamber with pit
Bac avec puit
Cuba con pozo

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

DERBY 600C - 750C - 960C



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - *FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES* -
 EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - *ENVASADORAS AL VACÍO CON BASTIDOR*



		600	750	960
A	mm	725	875	1085
B	mm	1100	1100	1100
C	mm	710	810	910
D	mm	965	965	965
E	mm	430	460	490

Configurazioni barre saldanti opzionali/Optional sealing bars configurations Configurations Barre de scellement en option/Configuraciones barras soldadoras opcionals Per modelli 600C-750C-960C/For models 600C-750C-960C/Pour les modèles 600C-750C-960C/Para modelos 410-520			
600 mm (DERBY 600C) 750 mm (DERBY 750C) 960 mm (DERBY 960C)	700 mm (DERBY 960C) 600 mm (DERBY 750C) 500 mm (DERBY 600C)	600 mm (DERBY 960C) 500 mm (DERBY 750C) 400 mm (DERBY 600C)	600 mm (DERBY 600C) 750 mm (DERBY 750C) 960 mm (DERBY 960C)



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Tavolette di riempimento in dotazione
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Lettore analogico del vuoto
- Fino a 10 programmi memorizzabili
- Programmi per la marinatura



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Supplied with filling tiles/plates
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Analogic Vacuum Reader
- 10 working programs
- Marinating Programs available



- Carrosserie et bac en acier inox
- Plans de remplissage fournis
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- Lecteur analogique de sous vide
- 10 programmes memorisables
- Programmes de marinade



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Planos de llenado suministrados de serie
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Lector analógico de vacío
- 10 programas que se pueden memorizar
- Programas de marinación

	DERBY 600C	DERBY 750C	DERBY 960C
Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm 1x600	mm 1x750	mm 1x960
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm 610x515xh (120+95)	mm 760x615xh (120+100)	mm 970x715 xh (120+100)
STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m³/h 40 (1,10 kW/HP 1,50)	m³/h 60 (1,5 kW/HP 2)	m³/h 100 (2,2 kW/HP 3)
Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional	m³/h 40 Busch (1,10 kW/HP 1,50) 63 Busch (1,5 kW/HP 2)	m³/h 63 Busch (1,5 kW/HP 2) 100 Busch (2,2 kW/HP 3)	m³/h 100 Busch (2,2 kW/HP 3) -
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica	V/Hz V400/3/50 Hz	V/Hz V400/3/50 Hz	V/Hz V400/3/50 Hz
Peso - Weight - Poids - Peso	kg 180	kg 195	kg 320

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



OPTIONAL



* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.







AIRLESS RECORD

AIRLESSS RECORD

Il PLUS valore della conservazione naturale con il massimo delle performance ed il controllo elettronico più evoluto

AIRLESSS RECORD rappresenta la linea più professionale, il top di gamma per questa serie di confezionatrici sottovuoto.

Alla barra saldante standard è possibile abbinare barre saldanti opzionali, inserire un kit per l'iniezione del gas inerte conservativo, avere una doppia saldatura, ma è nel sofisticato controllo elettronico che esprime tutta la sua tecnicità professionale con ben 10 programmi personalizzabili e memorizzabili, Sensore elettronico del vuoto e funzionalità Extra vuoto.

Il massimo dell'efficienza e della precisione operativa per risultati di confezionamento super professionali senza margini di errori, anche grazie all'utilizzo di una pompa per vuoto BUSCH ad altissime prestazioni.

AIRLESSS RECORD

The added *BONUS* of natural storage with maximum performance and the most advanced electronic control

AIRLESSS RECORD represents the most professional line, the top of the range in this vacuum packaging machines series.

Optional supplementary sealing bars can be added to the standard sealing bar, an inert gas injection kit can be included, and double sealing is an option, while the sophisticated electronic control provides a real professional edge with up to 10 customisable programs stored, Electronic Vacuum Control and

Maximum efficiency and precision ensure super-professional packaging results with no margin for error, results achieved also thanks to BUSCH Pumps which guarantee high performance of these machines

AIRLESSS RECORD

La plus-value de la conservation naturelle avec le maximum des performances et le contrôle électronique le plus évolué

AIRLESSS RECORD représente la ligne la plus professionnelle, le haut de gamme pour cette série de conditionneuses sous vide.

Il est possible d'associer à la barre de soudure standard des barres de soudure en option et d'insérer un kit pour l'injection du gaz inerte de conservation ; mais c'est dans le contrôle électronique sophistiqué que s'exprime toute sa technicité professionnelle, avec pas moins de 10 programmes preregles memorisables, détection électronique du vide et fonction Extra vide.

Le maximum de l'efficacité et de la précision de fonctionnement pour des résultats de conditionnement super professionnels sans marges d'erreurs, grâce aussi à l'utilisation des pompes BUSCH à hautes performances.

AIRLESSS RECORD

El valor de la conservación natural, con la máxima eficiencia y el control electrónico más avanzado.

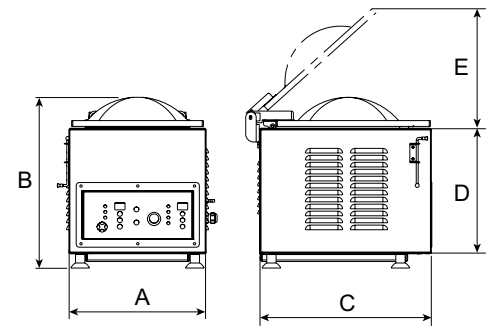
AIRLESSS RECORD representa la línea absolutamente profesional, el máximo de gama para esta serie de envasadoras al vacío.

Este modelo permite combinar la barra de soldadura estándar con barras de soldadura opcionales, el anexo de un kit para la inyección de gas inerte de conservado y un sistema de doble soldadura; sin embargo, es en el sofisticado control digital que expresa toda su tecnología profesional, con 10 programas personalizables y memorizables, Sensor electrónico del vacío y función Extra-Vacío.

La máxima eficiencia y flexibilidad operativa, para obtener resultados de envasado profesionales, sin márgenes de error, gracias a la utilización de bombas de vacío BUSCH de alta performance

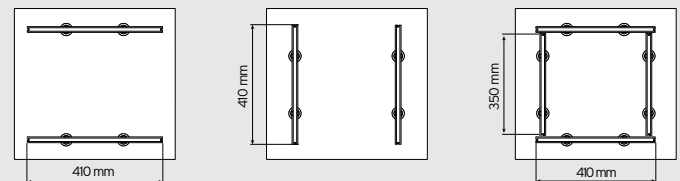
RECORD 410

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



		410
A	mm	510
B	mm	540
C	mm	570
D	mm	425
E	mm	310

Configurazioni barre saldanti opzionali/Optional sealing bars configurations
Configurations Barre de scellement en option/Configuraciones barras soldadoras opcionals



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Fino a 10 programmi memorizzabili
- Programmi per la marinatura
- **CONTROLLO ELETTRONICO DEL VUOTO**
Sistema che permette di settare la percentuale di vuoto che si desidera raggiungere all'interno del sacchetto
- **CALIBRAZIONE**
Calibrazione automatica del sensore di pressione in base alle condizioni in cui la macchina è installata (pressione atmosferica, stato della pompa, contaminazione olio ecc.)
- **FUNZIONE EXTRA VUOTO**
Sistema che permette di ottenere un adeguato livello di vuoto nel prodotto confezionato (in caso di presenza di liquido all'interno o intorno al prodotto)
- **POMPE BUSCH**
Tutti i modelli della linea RECORD sono equipaggiati con pompe Busch
- Optional: Stampante (Integrata nella macchina, da ordinare insieme alla macchina)



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- 10 working programs
- Marinating Programs available
- **ELECTRONIC VACUUM CONTROL**
System that allows to set the percentage of vacuum you want to reach inside the bag
- **CALIBRATION**
Automatic calibration of the pressure sensor according to the conditions in which the machine is installed (atmospheric pressure, pump status, oil contamination, etc.)
- **EXTRA VACUUM FUNCTION**
System that allows to obtain an adequate level of vacuum inside the packed product (in case of presence of liquids inside or around the product)
- **BUSCH PUMPS**
All the models of RECORD Line are equipped with Busch Pumps
- Optional: Printer (built-in in the machine - to be ordered together with the machine)



- Carrosserie et bac en acier inoxydable
- 10 programmes mémorisables
- Programmes de marinade
- **CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU VIDE**
Système qui permet d'obtenir de fixer le pourcentage de vide que vous souhaitez atteindre à l'intérieur du sac
- **CALIBRAGE**
Calibrage automatique du capteur de pression en fonction des conditions dans lesquelles la machine est installée (pression atmosphérique, état de la pompe, contamination par l'huile, etc.)
- **FONCTION EXTRA-VIDE**
Système qui permet un niveau de conditionnement adéquat dans le produit conditionné (en cas de présence des liquides dans ou autour du produit).
- **POMPE BUSCH**
Tous les modèles de la gamme RECORD sont équipés avec pompes Busch.
- Optional: Imprimant (intégrée dans la machine, à commander avec la machine)



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Hasta 10 programas memorizables
- Programas de marinación
- **CONTROL ELECTRONICO DEL VACIO**
Sistema que permite regular el porcentaje de vacío que se quiere obtener dentro de la bolsa
- **CALIBRACION**
Calibración automática del sensor de presión en base las condiciones en las que se ha instalado la máquina (presión atmosférica, estado de la bomba, estado del aceite, etc.)
- **FUNCION EXTRA-VACIO**
Sistema que permite obtener un adecuado nivel de vacío en el producto elaborado en caso de presencia de líquido (dentro o con el producto).
- **BOMBA BUSCH**
Todos los modelos de la línea RECORD están equipados con bombas Busch
- Opcional Impresora (integrada, de ordenarse junto con la máquina)

RECORD 410		
Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm	1x410
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm	435x455xh (115+60)
STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m³/h	16 Busch (0,55 kW/HP 0,75)
Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional	m³/h	20 Busch (0,75 kW/HP 1,00)
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentacion electrica	V/Hz	V230/1/50 Hz
Peso - Weight - Poids - Peso	kg	82

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD

Soft Air	Ferma coperchio Lid locking device	Saldatura a doppia piattina Double seal Double soudure Doble soldadura	Sensore elettronico del vuoto Electronic Vacuum Control Détection é lectronique du vide	Extra vuoto Extra vacuum Extra vide Extra vacío	10 programmi 10 programs 10 programmes 10 programas
----------	---------------------------------------	--	--	--	--

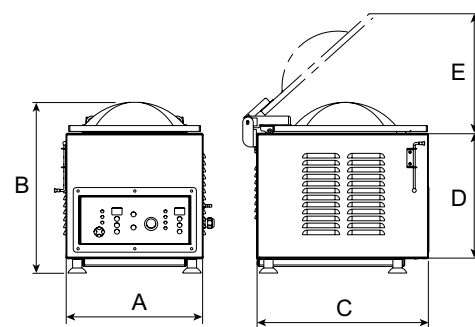
OPTIONAL

Kit iniezione gas* Gas Injection kit * Kit injection gaz* Kit de inyección de gas *	Vuoto Esterno External Vacuum Vide Externe Vacío Externo	Piano Inclinato per liquidi Inclined filling plane for liquids Plan incliné pour liquides Plano inclinado para líquidos	Controbarra saldante montata sul coperchio (SOLO per barre frontali - NON per barre laterali) Opposite sealing Bar installed on the lid (ONLY for front bars - NOT for side bars)	Stampante Integrata Built-in Printer Imprimante intégrée Impresora integrada
---	---	---	---	---

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

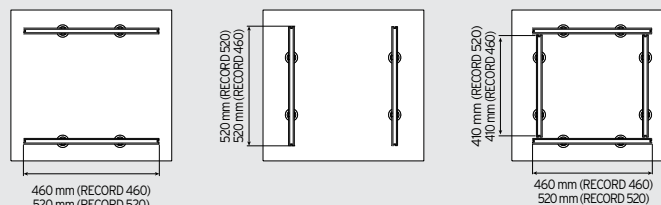
RECORD 460 - 520

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



		460	520
A	mm	545	605
B	mm	550	560
C	mm	650	640
D	mm	425	425
E	mm	345	345

Configurazioni barre saldanti opzionali/Optional sealing bars configurations
Configurations Barre de scellement en option/Configuraciones barras soldadoras opcionales
Per modelli 410-520/For models 410-520/Pour les modèles 410-520/Para modelos 410-520



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Fino a 10 programmi memorizzabili
- Programmi per la marinatura
- **CONTROLLO ELETTRONICO DEL VUOTO**
Sistema che permette di settare la percentuale di vuoto che si desidera raggiungere all'interno del sacchetto
- **CALIBRAZIONE**
Calibrazione automatica del sensore di pressione in base alle condizioni in cui la macchina è installata (pressione atmosferica, stato della pompa, contaminazione olio ecc.)
- **FUNZIONE EXTRA VUOTO**
Sistema che permette di ottenere un adeguato livello di vuoto nel prodotto confezionato (in caso di presenza di liquido all'interno o intorno al prodotto)
- **POMPE BUSCH**
Tutti i modelli della linea RECORD sono equipaggiati con pompe Busch
- Optional: Stampante (Integrata nella macchina, da ordinare insieme alla macchina)



- *Body and vacuum chamber made of stainless steel*
- *10 working programs*
- *Marinating Programs available*
- **ELECTRONIC VACUUM CONTROL**
System that allows to set the percentage of vacuum you want to reach inside the bag
- **CALIBRATION**
Automatic calibration of the pressure sensor according to the conditions in which the machine is installed (atmospheric pressure, pump status, oil contamination, etc.)
- **EXTRA VACUUM FUNCTION**
System that allows to obtain an adequate level of vacuum inside the packed product (in case of presence of liquids inside or around the product)
- **BUSCH PUMPS**
All the models of RECORD Line are equipped with Busch Pumps
- *Optional: Printer (built-in in the machine - to be ordered together with the machine)*



- Carrosserie et bac en acier inoxydable
- 10 programmes mémorisables
- Programmes de marinade
- **CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU VIDE**
Système qui permet d'obtenir de fixer le pourcentage de vide que vous souhaitez atteindre à l'intérieur du sac
- **CALIBRAGE**
Calibrage automatique du capteur de pression en fonction des conditions dans lesquelles la machine est installée (pression atmosphérique, état de la pompe, contamination par l'huile, etc.)
- **FONCTION EXTRA-VIDE**
Système qui permet un niveau de conditionnement adéquat dans le produit conditionné (en cas de présence de liquides dans ou autour du produit).
- **POMPE BUSCH**
Tous les modèles de la gamme RECORD sont équipés avec pompes Busch.
- Optional: Imprimant (intégrée dans la machine, à commander avec la machine)



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Hasta 10 programas memorizables
- Programas de marinación
- **CONTROL ELECTRONICO DEL VACIO**
Sistema que permite regular el porcentaje de vacío que se quiere obtener dentro de la bolsa
- **CALIBRACION**
Calibración automática del sensor de presión en base las condiciones en las que se ha instalado la máquina (presión atmosférica, estado de la bomba, estado del aceite, etc.)
- **FUNCION EXTRA-VACIO**
Sistema que permite obtener un adecuado nivel de vacío en el producto elaborado en caso de presencia de líquido (dentro o con el producto).
- **BOMBA BUSCH**
Todos los modelos de la línea RECORD están equipados con bombas Busch
- Opcional Impresora (integrada, de ordenarse junto con la máquina)

		RECORD 460	RECORD 520
Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm	1x460	1x520
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm	470x530xh (115+95)	530x530xh (115+95)
STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m³/h	16 Busch (0,75 kW/HP 1,00)	20 Busch (0,75 kW/HP 1,00)
Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional	m³/h	20 Busch (0,9 kW/HP 1,2)	25 Busch (0,9 kW/HP 1,2)
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentacion electrica	V/Hz	V230/1/50 Hz	V230/1/50 Hz
Peso - Weight - Poids - Peso	kg	90	100

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD

Soft Air	Ferma coperchio Lid locking device	Saldatura a doppia piastrina Double seal Double soudure Doble soldadura	Sensore elettronico del vuoto Electronic Vacuum Control Détection électronique du vide	Extra vuoto Extra vacuum Extra vide Extra vacío	10 programmi 10 programs 10 programmes 10 programas
----------	---------------------------------------	--	--	--	--

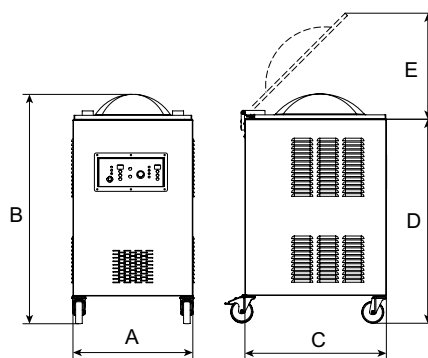
OPTIONAL

Kit iniezione gas* Gas Injection kit* Kit injection gaz* Kit de inyección de gas*	Vuoto Esterno External Vacuum Vide Externe Vacío Externo	Piano Inclinato per liquidi Inclined filling plane for liquids Plan incliné pour liquides Plano inclinado para líquidos	Controbarra saldante montata sul coperchio (SOLO per barre frontali - NON per barre laterali) Opposite sealing Bar installed on the lid (ONLY for front bars - NOT for side bars)	Stampante Integrata Built-in Printer Imprimante intégrée Impresora integrada
--	---	--	--	---

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

RECORD 520C

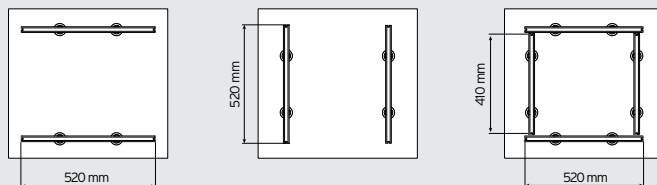
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - *FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES* -
 EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - *ENVASADORAS AL VACÍO CON BASTIDOR*



520C

A	mm	605
B	mm	1050
C	mm	655
D	mm	930
E	mm	480

Configurazioni barre saldanti opzionali/Optional sealing bars configurations
 Configurations Barre de scellement en option/Configuraciones barras soldadoras opcionals



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Fino a 10 programmi memorizzabili
- Programmi per la marinatura
- **CONTROLLO ELETTRONICO DEL VUOTO**
Sistema che permette di settare la percentuale di vuoto che si desidera raggiungere all'interno del sacchetto
- **CALIBRAZIONE**
Calibrazione automatica del sensore di pressione in base alle condizioni in cui la macchina è installata (pressione atmosferica, stato della pompa, contaminazione olio ecc.)
- **FUNZIONE EXTRA VUOTO**
Sistema che permette di ottenere un adeguato livello di vuoto nel prodotto confezionato (in caso di presenza di liquido all'interno o intorno al prodotto)
- **POMPE BUSCH**
Tutti i modelli della linea RECORD sono equipaggiati con pompe Busch
- **Optional: Stampante** (Integrata nella macchina, da ordinare insieme alla macchina)



- *Body and vacuum chamber made of stainless steel*
- *10 working programs*
- *Marinating Programs available*
- **ELECTRONIC VACUUM CONTROL**
System that allows to set the percentage of vacuum you want to reach inside the bag
- **CALIBRATION**
Automatic calibration of the pressure sensor according to the conditions in which the machine is installed (atmospheric pressure, pump status, oil contamination, etc.).
- **EXTRA VACUUM FUNCTION**
System that allows to obtain an adequate level of vacuum inside the packed product (in case of presence of liquids inside or around the product)
- **BUSCH PUMPS**
All the models of RECORD Line are equipped with Busch Pumps
- *Optional: Printer (built-in in the machine - to be ordered together with the machine)*



- Carrosserie et bac en acier inox
- 10 programmes memorisables
- Programmes de marinade
- **CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU VIDE**
Système qui permet d'obtenir de fixer le pourcentage de vide que vous souhaitez atteindre à l'intérieur du sac
- **CALIBRAGE**
Calibrage automatique du capteur de pression en fonction des conditions dans lesquelles la machine est installée (pression atmosphérique, état de la pompe, contamination par l'huile, etc.)
- **FONCTION EXTRA-VIDE**
Système qui permet un niveau de conditionnement adéquat dans le produit conditionné (en cas de présence des liquides dans ou autour du produit).
- **POMPE BUSCH**
Tous les modèles de la gamme RECORD sont équipés avec pompes Busch.
- **Optional: Imprimant** (intégrée dans la machine, à commander avec la machine)



- Carroceria y cuba de acero inoxidable
- Hasta 10 programas memorizables
- Programas de marinación
- **CONTROL ELECTRONICO DEL VACIO**
Sistema que permite regular el porcentaje de vacío que se quiere obtener dentro de la bolsa
- **CALIBRACION**
Calibración automática del sensor de presión en base las condiciones en las que se ha instalado la máquina (presión atmosférica, estado de la bomba, estado del aceite, etc.)
- **FUNCION EXTRA-VACIO**
Sistema que permite obtener un adecuado nivel de vacío en el producto elaborado en caso de presencia de líquido (dentro o con el producto).
- **BOMBA BUSCH**
Todos los modelos de la línea RECORD están equipados con bombas Busch
- **Opcional Impresora** (integrada, de ordenarse junto con la máquina)

RECORD 520C

Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm	1x520
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm	530x530xh (115+95)
STANDARD: ompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m³/h	25 Busch (0,9 kW/HP 1,2)
Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional	m³/h	40 Busch (1,10 kW/HP 1,50)
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentacion electrica	V/Hz	V230/1/50 Hz V400/3/50 Hz with 40 m³/h vacuum pump
Peso - Weight - Poids - Peso	kg	122

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD

Soft Air	Ferma coperchio Lid locking device	Saldatura a doppia piattina Double seal Double soudure Doble soldadura	Sensore elettronico del vuoto Electronic Vacuum Control Détection é lectronique du vide	Extra vuoto Extra vacuum Extra vide Extra vacío	10 programmi 10 programs 10 programmes 10 programas
----------	---------------------------------------	--	--	--	--

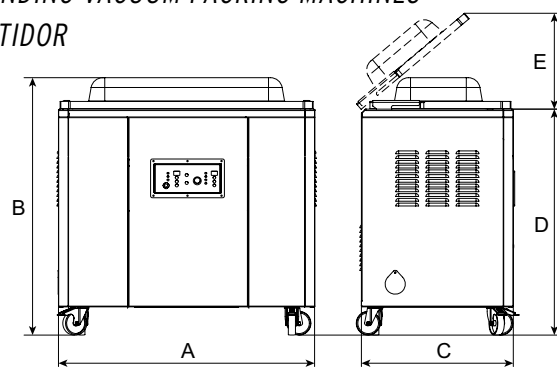
OPTIONAL

Kit iniezione gas* Gas Injection kit * Kit injection gaz* Kit de inyección de gas *	Vuoto Esterno External Vacuum Vide Externe Vacío Externo	Piano Inclinato per liquidi Inclined filling plane for liquids Plan incliné pour liquides Plano inclinado para líquidos	Controbarra saldante montata sul coperchio (SOLO per barre frontali - NON per barre laterali) Opposite sealing Bar installed on the lid (ONLY for front bars - NOT for side bars)	Stampante Integrata Built-in Printer Imprimante intégrée Impresora integrada
---	---	---	---	---

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

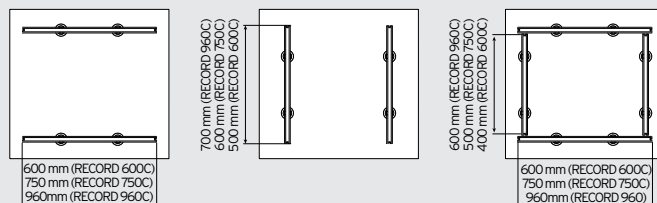
RECORD 600C - 750C - 960C

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - ENVASADORAS AL VACÍO CON BASTIDOR



	600	750	960
A mm	725	875	1085
B mm	1100	1100	1100
C mm	710	810	910
D mm	965	965	965
E mm	430	460	490

Configurazioni barre saldanti opzionali/Optional sealing bars configurations
Configurations Barre de scellement en option/Configuraciones barras soldadoras opcionales
Per modelli 600C-750C-960C/For models 600C-750C-960C/Pour les modèles 600C-750C-960C/Para modelos 600C-750C-960C



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Fino a 10 programmi memorizzabili
- Programmi per la marinatura
- CONTROLLO ELETTRONICO DEL VUOTO**
Sistema che permette di settare la percentuale di vuoto che si desidera raggiungere all'interno del sacchetto
- CALIBRAZIONE**
Calibrazione automatica del sensore di pressione in base alle condizioni in cui la macchina è installata (pressione atmosferica, stato della pompa, contaminazione olio ecc.)
- FUNZIONE EXTRA VUOTO**
Sistema che permette di ottenere un adeguato livello di vuoto nel prodotto confezionato (in caso di presenza di liquido all'interno o intorno al prodotto)
- POMPE BUSCH**
Tutti i modelli della linea RECORD sono equipaggiati con pompe Busch
- Optional: Stampante (Integrata nella macchina, da ordinare insieme alla macchina)



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- 10 working programs
- Marinating Programs available
- ELECTRONIC VACUUM CONTROL**
System that allows to set the percentage of vacuum you want to reach inside the bag
- CALIBRATION**
Automatic calibration of the pressure sensor according to the conditions in which the machine is installed (atmospheric pressure, pump status, oil contamination, etc.)
- EXTRA VACUUM FUNCTION**
System that allows to obtain an adequate level of vacuum inside the packed product (in case of presence of liquids inside or around the product)
- BUSCH PUMPS**
All the models of RECORD Line are equipped with Busch Pumps
- Optional: Printer (built-in in the machine - to be ordered together with the machine)



- Carrosserie et bac en acier inox
- 10 programmes mémorisables
- Programmes de marinade
- CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU VIDE**
Système qui permet d'obtenir de fixer le pourcentage de vide que vous souhaitez atteindre à l'intérieur du sac
- CALIBRAGE**
Calibrage automatique du capteur de pression en fonction des conditions dans lesquelles la machine est installée (pression atmosphérique, état de la pompe, contamination par l'huile, etc.)
- FONCTION EXTRA-VIDE**
Système qui permet un niveau de conditionnement adéquat dans le produit conditionné (en cas de présence des liquides dans ou autour du produit).
- POMPE BUSCH**
Tous les modèles de la gamme RECORD sont équipés avec pompes Busch.
- Optional: Imprimant (intégrée dans la machine, à commander avec la machine)



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Hasta 10 programas memorizables
- Programas de marinación
- CONTROL ELECTRONICO DEL VACIO**
Sistema que permite regular el porcentaje de vacío que se quiere obtener dentro de la bolsa
- CALIBRACION**
Calibración automática del sensor de presión en base las condiciones en las que se ha instalado la máquina (presión atmosférica, estado de la bomba, estado del aceite, etc.)
- FUNCION EXTRA-VACIO**
Sistema que permite obtener un adecuado nivel de vacío en el producto elaborado en caso de presencia de líquido (dentro o con el producto).
- BOMBA BUSCH**
Todos los modelos de la línea RECORD están equipados con bombas Busch
- Optional Impresora (integrada, de ordenarse junto con la máquina)

	RECORD 600C	RECORD 750C	RECORD 960C
Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora	mm 1x600	1x750	1x960
Vasca - Chamber - Bac - Cuba	mm 610x515xh (120+95)	760x615xh (120+100)	970x715 xh (120+100)
STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba	m ³ /h 40 Busch (1,10 kW/HP 1,50)	63 Busch (1,5 kW/HP 2)	100 Busch (2,2 kW/HP 3)
Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional	m ³ /h 63 Busch (1,5 kW/HP 2)	100 Busch (2,2 kW/HP 3)	-
Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica	V/Hz V400/3/50 Hz	V400/3/50 Hz	V400/3/50 Hz
Peso - Weight - Poids - Peso	kg 180	195	320

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD

Soft Air	Ferma coperchio Lid locking device	Saldatura a doppia piattina Double seal Double soudure Doble soldadura	Sensore elettronico del vuoto Electronic Vacuum Control Détection é lectronique du vide	Extra vuoto Extra vacuum Extra vide Extra vacío	10 programmi 10 programs 10 programmes 10 programas
----------	---------------------------------------	--	--	--	--

OPTIONAL

Kit iniezione gas* Gas Injection kit * Kit injection gaz* Kit de inyección de gas *	Vuoto Esterno External Vacuum Vide Externe Vacío Externo	Piano Inclinato per liquidi Inclined filling plane for liquids Plan incliné pour liquides Plano inclinado para líquidos	Controbarra saldante montata sul coperchio (SOLO per barre frontali - NON per barre laterali) Opposite sealing Bar installed on the lid (ONLY for front bars - NOT for side bars)	Stampante Integrata Built-in Printer Imprimante intégrée Impresora integrada
---	---	---	---	---

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.





A/E SVE 340 - A/E SVE 430 - A/E SVE 530

SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA - *EXTERNAL VACUUM MACHINE* - MACHINE SOUS-VIDE À ASPIRATION EXTERNE - *VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA*



- Struttura in acciaio inox
- Sottovuoto ad aspirazione esterna
- Sollevamento automatico coperchio
- Elettrovalvola svuotamento camera decompressione
- Guarnizione di tenuta decompressione doppia: sopra - sotto
- Scheda elettronica di controllo
- Presa aria per sottovuoto nei contenitori (non incluso)
- Fermo guida per posizionamento busta.



- *Stainless steel structure*
- *External Vacuum machine*
- *Automatic Lid lifting*
- *Decompression chamber with valve for emptying*
- *Double decompression gasket*
- *Electronic control card*
- *Air intake to perform vacuum in pans (not included)*
- *Guide Stop for bag positioning.*



- Structure en acier Inox
- Machine sous-vide à aspiration externe
- Soulèvement automatique du couvercle
- Electrovalve de vidage chambre de décompression
- Joint de tenue décompression double
- Plaque électronique de contrôle
- Pris d'air pour sous-vide dans les récipients (non inclus)
- Coulisse pour placement sac plastique.



- Estructura de acero inoxidable
- Vacío de aspiración externa
- Elevación automática de la tapa
- Electroválvula de vaciamiento de la cámara de descompresión
- Junta estanca de descompresión doble: arriba - abajo
- Tarjeta electrónica de control
- Toma de aire para el vacío en los recipientes (no incluidos)
- Tope-guía para la colocación de la bolsa.

		A/E SVE 340	A/E SVE 430	A/E SVE 530
Barra Saldante - <i>Sealing Bar</i> - Barre de scellement - <i>Barra soldadora</i>	mm	1x 340	1x 430	1x 530
Potenza Barra - <i>Sealing Bar Power</i> - Puissance Barre de scellement - <i>Potencia Barra soldadora</i>	kW	0,34-0,40	0,46-0,62	0,93-0,98
Potenza Pompa - <i>Pump Power</i> - Puissance de la pompe - <i>Potencia de la bomba</i>	W	67 ± 10%	67 ± 10%	90 ± 5%
Dimensioni - <i>Dimensions</i> - Dimensions <i>Dimensiones</i>	mm	377x265x h=160	490x280x h= 190	565x285x h=200
Peso - <i>Weight</i> - Poids - <i>Peso</i>	kg	7,5	10,5	14,6

ACCESSORIES



Soft-air

Sistema che permette il rientro graduale dell'aria nella camera. Ciò garantisce una maggior protezione del prodotto e della busta di confezionamento.

Soft-air

System which allows the quiet and gradual air return into the vacuum chamber. This guarantees an optimum protection of both the product and the vacuum bag.

Soft-air

Système qui permet un graduel retour de l'air dans la chambre. Ça garantit une protection optimale du produit et de l'emballage.

Soft Air

Sistema que permite el retorno gradual del aire a la cámara después del ciclo de vacío. Esto garantiza una mayor protección del producto y de la bolsa de envasado.



Saldatura a doppia piattina

Due tracce di saldatura parallele tra loro che conferiscono maggiore sicurezza alla sigillatura della busta.

Double Seal

Two parallel sealing tracks/wires (double seal) which ensure a greater safety to the sealing of the bag

Double soudure

Deux traces parallèles de soudure (double soudure) qui garantissent une plus grande sécurité au scellement du sachet

Soldadura con doble placa

Dos líneas de soldadura paralelas que dan mayor seguridad al sellado de la bolsa.



Sensore elettronico del vuoto

Sistema che, per mezzo di un sofisticato ed affidabile controllo digitale, misura il grado di vuoto e blocca l'aspirazione quando sono state raggiunte le condizioni programmate, per la massima efficienza e i migliori risultati di confezionamento.

Electronic Vacuum Control

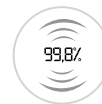
System which uses a sophisticated and reliable digital control system to measure the degree of vacuum and stop the evacuation process when the programmed conditions have been met, guaranteeing maximum efficiency and the best packaging results.

Détection électronique du vide

Système qui, par le biais d'un dispositif de contrôle à la fois fiable et sophistiqué, mesure le degré de vide et bloque l'aspiration une fois que sont atteintes les conditions programmées; système qui assure par conséquent une efficacité maximum et les meilleurs résultats de conditionnement.

Sensor electrónico de vacío

Sistema que, mediante un sofisticado y confiable control digital, mide el grado de vacío y bloquea la aspiración una vez que se han alcanzado las condiciones programadas, para garantizar la máxima eficiencia y los mejores resultados de envasado.



Extra vuoto

Sistema che permette l'eliminazione quasi totale dell'aria residua. Con questo sistema si può ottenere un vuoto fino al 99,8%.

Extra vacuum

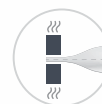
System which allows the almost total removal of the residual air. This system allows to perform a 99,8% vacuum.

Extra vide

Système qui permet la presque totale élimination de l'air résiduelle. Avec cet système on peut obtenir un vide jusqu'à 99,8 %.

Alto vacío

Sistema que permite la eliminación casi total del aire residual. Con este sistema se puede obtener un vacío de hasta el 99,8 %.



Controbarra saldante

Controbarra saldante montata sul coperchio (disponibile SOLO per barre frontali - NON per barre laterali)

Bi-active seal - Opposite sealing bar

Opposite sealing Bar installed on the lid (Available ONLY for front bars - NOT for side bars)



**Kit iniezione gas**

Kit per Iniezione di gas alimentare protettivo* (atmosfera protettiva) all'interno della busta dopo il ciclo di vuoto, al fine di aumentare la conservazione del prodotto e di preservarne le qualità.

Gas Injection Kit

Kit for the gas injection (Protective atmosphere) in the vacuum bag after the vacuum cycle, in order to increase the product's shelf life and retain its quality and appearance.*

Kit injection gaz

Kit pour l' injection du gaz (atmosphère protective) dans le sac pour augmenter la durée de conservation du produit.

Kit de inyección de gas

Kit para la inyección de gas (atmósfera protectora) dentro de la bolsa, después del ciclo de vacío, con el objetivo de aumentar la conservación del producto y de preservar sus cualidades.

**Vuoto Esterno**

Accessorio per effettuare il vuoto in contenitori esterni (non inclusi) con valvola di tenuta.

External Vacuum

Accessory for vacuuming in external pan (not included).

Vide Externe

Accessoire pour effectuer le vide dans des récipients externes (non inclus) avec soupape d'étanchéité.

Vacio Externo

Accesorio para producir vacío en recipientes externos (no incluidos) con válvula de retención.

**Piano Inclinato per liquidi**

Piano inclinato per corretto posizionamento e confezionamento di prodotti contenenti liquidi.

Inclined filling plane for liquids

Inclined filling plane for packing liquid products.

Plan incliné pour liquides

Plan incliné pour le conditionnement des produits liquides.

Plano inclinado para líquidos

Plano inclinado (para líquidos).

**Stampante**

Stampante termica integrata
ATTENZIONE: da ordinare con la macchina - NON equipaggiabile su macchine già esistenti.

Printer

Built-in thermal printer
ATTENTION: To be ordered with the machine- not possible to be retrofitted / equipped on already existing machines.

Imprimante

Imprimante thermique intégrée
ATTENTION : à commander avec la machine - NE PAS installable sur des machines déjà existantes.

Impresora

Impresora térmica integrada
ATENCIÓN: Para pedir con la máquina - NO instalable en máquinas ya existentes.

NOTA SULL'USO DI GAS INIEZIONE KIT:

Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.

REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT:

Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.









l'istituto KIWA CERMET ha certificato il nostro SISTEMA di QUALITÀ AZIENDALE conforme alle norme
UNI EN ISO 9001:2015 per le tipologie di prodotti e servizi

"Progettazione, sviluppo, fabbricazione e commercializzazione di macchine per la lavorazione degli alimenti ed il loro confezionamento e conservazione"

La certificazione conferma il livello della qualità globale dell'Azienda e costituisce per noi una forte motivazione ad un continuo miglioramento, con particolare riferimento alla soddisfazione del cliente. Minerva Omega group s.r.l. ha sempre investito, nello sviluppo di nuovi prodotti, nel miglioramento del servizio, nelle risorse umane, nelle attrezzature di produzione, nel sistema informativo. Minerva Omega group s.r.l. è un'azienda che guarda al futuro, e il Sistema di Certificazione garantirà l'applicazione armonica delle strategie, fornendoci gli strumenti organizzativi più idonei.

*The certifying body KIWA CERMET has certified our COMPANY QUALITY SYSTEM to be in conformity with standard
UNI EN ISO 9001:2015 for the following types of products and services:*

"Design, development, manufacture and marketing of machines for food processing, packaging and preservation"

This certification testifies to the Company's level of global quality and represents for us a strong motivation toward continuous improvement, in particular on the customer satisfaction Minerva Omega group s.r.l. has always invested in the development of new products, improvement of service, human resources, manufacturing equipment and information systems.

Minerva Omega group s.r.l. is a company with its sights set on the future and the Certification System will provide us.



AIRLESSSS

VACUUM SYSTEMS

Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italy
Tel. +39 051 530.174 - Fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it



www.airlessline.com
www.minervaomegagroup.com



Specifications and other features are subject to change without notice; the pictures must be considered as indicative and they can take a configuration/dimension from a similar machine.

