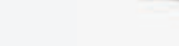


TERMOSALDATRICI ELETTRICHE MANUALI / MANUAL ELECTRIC THERMOSEALING MACHINES
MANUELLER ELEKTRISCHER SCHALENSIEGLER / THERMOSCELLEUSES ELECTRIQUES MANUELLES


						
1	Modello	Model	TSM 101-R	TSM102-R	TSM105-R	
2	Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight	mm 260 x 300 h 500 / 20 kg	mm 315 x 450 h 555 / 25 kg	mm 485 x 510 h 555 / 35 kg	
3	Dim. max vaschette	Tray max sizes	mm 205 x 150 h 100	mm 260 x 195 h 155	mm 370 x 280 h 155	
4	Largh. e diam. max bobine	Reel max width and diam.	L= 150 - Ø 160 mm	L= 220 - Ø 200 mm	L= 380 - Ø 200 mm	
5	Alimentazione	Feeding	Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique	Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique	Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique	
6	Caricamento vaschetta e movimentazione	Tray loading and movement	Manuale / Manual / Manuelle / Manuelle	Manuale / Manual / Manuelle / Manuelle	Manuale / Manual / Manuelle / Manuelle	
7	Stampo (Infinity, FnF fisso non fust., FF fisso fust.)	Mould (Infinity, FnF Fixed no die-cut, FF Fixed with die-cut)	I , FnF	I , FnF	I , FnF	
8	Cambio stampo	Mould change	•	•	•	
9	Stampo personalizzabile	Customizable mould	•	•	•	
10	Svolgim. autom. del film	Film automatic unwinding	•	•	•	
11	Avvisatore acust. fine ciclo	Cycle-end acoustic device	•	•	•	
12	Cicli al minuto	Cycles/minute	6-8	6-8	6-8	
13	Contacicli parziale e totale	Partial and tot. cycle counter				
14	Programmi saldatura digitali personalizzati	Customized digital sealing programmes	5	5	5	
15	Voltaggio - Assorbimento	Voltage - Absorption	220 V - 500 W	220 V - 700 W	220 V - 1400 W	
16	Soluzioni ideali per	Ideal solutions for	» Piccole gastronomie, supermercati, negozi alimentari e catering » Small delicatessen, supermarkets, grocers' and catering » Kleine gastronomische Betriebe, Supermärkte / LEH, Catering » Petites delicatessen, supermarchés, épiceries, services traiteurs		» Laboratori gastronomici artigianali, aziende casearie, catering e centri cottura » Artisan gastronomic laboratories, dairy factories, catering and cooking centres » Produktentwicklung für Fertiggerichte, Catering, Großküchen. » Labos gastronomiques artisanaux, usines laitières, services traiteurs et centres cuisson	
17	Punti di forza	Advantages	» Rapidità di installazione » Manutenzione minima » Pulizia veloce » Ingombro ridotto » Rapid installation » Minimum maintenance » Quick cleaning up » Reduced volume	» Schnelle Installation » Minimaler Ersatzteilbedarf » Schnellreinigung » Reduziertes Volumen. » Rapidité d'installation » Manutention minimale » Nettoyage vite » Volume réduit	» Rapidità di installazione » Manutenzione minima » Pulizia veloce » Ampie dimensioni della superficie saldante » Soluzione XL ottima per prestazioni/prezzo » Laboratori gastronomici artigianali, aziende casearie, catering e centri cottura » Artisan gastronomic laboratories, dairy factories, catering and cooking centres » Produktentwicklung für Fertiggerichte, Catering, Großküchen. » Labos gastronomiques artisanaux, usines laitières, services traiteurs et centres cuisson » Schnelle Installation » minimaler Ersatzteilbedarf » Schnellreinigung » großflächiger Siegelbereich » XL optimales Preis-Leistungs-Verhältnis » Rapid installation » Minimum maintenance » Quick cleaning up » Wide sealing area sizes » XL solution great for performance/price » Rapidité d'installation » Manutention minimale » Nettoyage vite » Grandes dimensions de la plaque scellante » Solution XL excellent pour performance/prix	



1	Modell	Größe/Gewicht	Max. Schalengröße	Max Rollenbreite und -Durchmesser	Zuführung	Verschleißvorgang mit Bewegungsablauf	Werkzeug	Werkzeugwechsel	Werkzeug nach Kundenvorgabe
1	Modèle	Dimensions/Poids	Dim. max. barquettes	Largeur et diamètre max bobine	Alimentation	Chargement barquette et mouvementation	Moule (Infinity, FnF, Fixe sans Découpe, FF Fixe avec Découpe)	Change moule	Moule personnalisable