

E' dotata di pistone centralizzato (3 BAR) che garantisce una sigillatura perfetta su qualsiasi tipologia di materiale. Inoltre, la distanza di 30 mm tra il film e la piastra calda evita nel 95% dei casi l'appannamento del film stesso; taglio pellicola automatico ai lati, manuale nella parte centrale.

MOD VG 600	
Dimensioni d'ingombro	610x600x560H
Dimensioni max del contenitore	mm 265X325
Pompa del vuoto	Q=25 M3/H OIL
Comandi	PANNELLO DIGITALE LCD ; 10 CICLI PROGRAMMABILI Dotato delle seguenti funzioni Heatpump : Preriscaldamento della pompa Step vac ideale per prodotti emulsionabili Extra vac : per vuoto aggiuntivo Clean-pump : sistema di auto-pulizia dell'olio.
Ciclo di lavoro	CICLI LAVORO AUTOMATICI; CHIUSURA COPERCHIO E TRASCINAMENTO PELLICOLA MANUALE
Potenza installata	1800 W
Tensione	230V/50Hz
Struttura	inox AISI 304 ed alluminio anticordale
OPTIONAL	STAMPO su richiesta

Profondità massima: 11 Cm

SPECIFICHE TECNICHE :

1. **I DUE MANOMETRI** : UNO SERVE PER REGOLARE IL FLUSSO D'INGRESSO DELL'ARIA PROVENIENTE DAL COMPRESSORE ED IMPRIMERE ALTRESI' ALLA SIGILLATURA FORZA E RAPIDITA' (TRAMITE UNO SPECIFICO PISTONE INSTALLATO DIETRO LA PIASTRA SIGILLANTE, ALL'INTERNO DEL COPERCHIO IN ACCIAIO); L'ALTRO REGOLA INVECE IL GAS PROVENIENTE DALLA BOMBOLA DI MISCELA GASSOSA IMPERATIVAMENTE NECESSARIA PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA TERMOSIGILLATRICE MEDESIMA.
2. **L'APPARECCHIO E' DOTATO DI UNA SCHEDA CON SENSORE** CHE FACILITA' LA GESTIONE DEI PARAMETRI, PREVEDENDO INFATTI LA SCELTA DELLA PERCENTUALE DI VUOTO E DI GAS DA INSERIRE NELLE VASCHETTE. UNA VOLTA INDICATI I VALORI DESIDERATI (AD ESEMPIO: VUOTO 99% E GAS 96%), LA TERMOSIGILLATRICE SI AUTOREGOLA STABILENDO DA SE' LA DURATA DELLA FASE DI ASPIRAZIONE DELL'ARIA E DI INSERIMENTO DELLA MISCELA GASSOSA.

3. **IL COMPRESSORE ESTERNO:** E' ANCH'ESSO FONDAMENTALE E - DI FATTO - OBBLIGATORIO, SERVE INFATTI PER PERMETTERE IL CORRETTO ED EFFICACE FUNZIONAMENTO DELLA PIASTRA SIGILLANTE CHE DEVE POTERSI ABBASSARE SOTTO LA SPINTA DELL'APPOSITO PISTONE, ALIMENTATO PER L'APPUNTO DAL COMPRESSORE) ED IMPRIMERE UNA SIGILLATURA TANTO RAPIDA QUANTO BEN DEFINITA. GENERALMENTE TALE COMPRESSORE NON E' FORNITO DALLA NOSTRA AZIENDA. SI PUÓ SCEGLIERE COMUNQUE UN QUALSIASI COMPRESSORE CON BARILOTTO PER IL RECUPERO D'ARIA, SENZA PREDILIGERE UNA MARCA PIUTTOSTO CHE UN'ALTRA. E' DOVEROSO SEGNALARE COMUNQUE CHE LA CAPACITA' MINIMA DI QUESTO COMPRESSORE DEVE ESSERE DI ALMENO 6/8 LT.

4. **LAMA:** E' DOTATA DI UNA LAMA PER IL TAGLIO DELLA PELLICOLA POSTA A LATO DELLA PIASTRA SALDANTE. NON ESISTE ALCUN SISTEMA DI TAGLIO DELLA PELLICOLA FRA LE VASCHETTE, NE' SULLA PIASTRA SALDANTE NE' SUGLI STAMPI. NEL PRIMO CASO, IL CALORE DILATEREBBE L'ACCIAIO CON CUI LA LAMA E' FATTA ED IMPEDIREBBE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA MEDESIMA; UN EVENTUALE SISTEMA DI TAGLIO INSTALLATO SUGLI STAMPI SAREBBE PERICOLOSO PER L'OPERATORE.

5. **GAS:** PER QUANTO CONCERNE LA MISCELA GASSOSA, LE DISPOSIZIONI DI LEGGE NE IMPEDISCONO IL TRATTAMENTO, LA VENDITA E IL TRASPORTO DA PARTE DI AZIENDE CHE NON SIANO SPECIFICHE DEL SETTORE. QUESTO QUINDI CI IMPEDISCE DI FORNIRE LE MISCELE GASSOSE, MA NON DI FORNIRE EVENTUALMENTE I NOMI DI MARCHI E AZIENDE DEL SETTORE.

6. **MATERIALI:** PER QUANTO CONCERNE LE VASCHETTE E LE BOBINE, URGE RICORDARE CHE ENTRAMBI I PRODOTTI DEVONO ESSERE REALIZZATI CON IL MEDESIMO MATERIALE PER GARANTIRE LA TOTALE COMPATIBILITÀ E CONSEGUENTEMENTE LA PERFETTA E COMPLETA SIGILLATURA DELLE VASCHETTE.

7. **CARNI:** PER ALCUNI PRODOTTI, COME LA CARNE, POTREBBERO RENDERSI NECESSARIE MISCELE GASSOSE RICCHE DI OSSIGENO (% SUPERIORE AL 20%) CHE POTREBBERO RENDERE FORTEMENTE RACCOMANDATA L'INSTALLAZIONE DI UNA SPECIFICA POMPA ANTIDFLAGRAZIONE IN GRADO DI RENDERE IL LAVORO DELL'OPERATORE PIU' SICURO. IL PREZZO NETTO AGGIUNTIVO DI UN' EVENTUALE POMPA ANTI DEFLAGRAZIONE PER MISCELE GASSOSE RICCHE DI OSSIGENO E' DA RICHIEDERE.

8. **PRODUTTIVITA':** INDICATIVAMENTE LE 150/300 VASCHETTE AL GIORNO CORRISPONDONO AL TREND ATTUALE DELL'APPARECCHIATURA.

NON OBBLIGATORIO MA CONSIGLIATO L'INVIO DI VASCHETTE PER COMPROVARE L'ATTENDIBILITA DELLE MISURE.



Consigli su prodotti specifici:

PASTA NON RIPIENA : è sufficiente asciugare bene la pasta prima di effettuare il sottovuoto

PASTA RIPIENA: è molto importante che prima la pasta venga essiccata o pastorizzata prima di effettuare il sottovuoto

SALUMI: per salumi affettati come ad esempio prosciutto crudo, bresaola ecc è fortemente consigliata piastra scavata, poiché il calore emesso dalla piastra a contatto con la vaschetta (solitamente di dimensioni minori al normale utilizzo) potrebbe danneggiare il prodotto internamente.