

# MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA TVM600 CON GAS

La confezionatrice sottovuoto a campana con gas carrellata TVM600, con dimensioni compatte, consumo limitato ed un tempo ciclo molto breve, è adatta sia per il settore alimentare che per gli articoli tecnici.

La vasca di dimensioni contenute e la pompa del vuoto con capacità 40 m<sup>3</sup>/h assicurano una elevata produttività.

Il funzionamento delle macchine sottovuoto a campana è molto semplice.

Dal pannello frontale è possibile infatti impostare:

## – Tempo di vuoto

Tempo durante il quale la macchina effettua il vuoto nella camera.

È possibile regolare il tempo, basandosi poi visivamente sul vacuometro, per impostare la percentuale di vuoto da creare nella camera.

## – Tempo di saldatura

Tempo durante il quale la macchina salda il sacchetto. Dipende dallo spessore, dalla tipologia del sacchetto e dal suo contenuto.

## – Tempo di pressione

Tempo durante il quale la campana rimane chiusa, premendo sulla saldatura del sacchetto.

Questo permette di rendere la saldatura più resistente.

Una volta impostati la prima volta questi parametri, l'operatore deve solo inserire il sacchetto nella campana ed abbassarla.

La macchina effettua in automatico il vuoto, l'immissione del

gas e la saldatura.

Si aprirà automaticamente a fine ciclo per permettere all'operatore di estrarre i sacchetti sottovuoto. Conforme alle normative CE.

<b>Consegna in</b>	45 / 50 Giorni
<b>Barra Saldante</b>	2*(600×10 mm)
<b>Pompa vuoto</b>	40 m <sup>3</sup> /h.
<b>Struttura</b>	Acciaio inox 304
<b>Coperchio</b>	ad alta trasparenza
<b>Kw</b>	1.5
<b>Dim. Camera</b>	600x460x100 mm
<b>Dim. Macchina</b>	720x720x1050 mm
<b>Macchina</b>	Manuale
<b>Cod.</b>	27920

**DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI**  
*Sealing bars position*

