

VGP 60



Sicherheit
garantiert



Ultra-schnelles
Vakuum



Vereinfachte
Bedienung



Das Siegeln war noch nie so sicher wie jetzt!!

Thermoversiegelmaschine zur perfekten Verpackung von Produkten im Vakuum und in modifizierter Atmosphäre, in der Wanne. Vgp 60n ist komplett aus Edelstahl hergestellt und zeichnet sich durch seine extreme Geschwindigkeit beim Verpacken und seine Einfachheit in der Anwendung aus. Ausgestattet mit einem Touch-Panel mit 10 Programmen, erreicht er ein Vakuumniveau von bis zu 100% und sorgt für den Einlass des Inertgases bis zu 110%, ohne den Kompressor zu verwenden.



VGP 60 Ideal für:



Catering



Feinkostläden



Käsereien



Lebensmittelwerkstätten

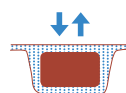
Verpackungsmethoden



Nur
Versiegeln



Vakuum

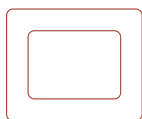


Gas-Vakuum
(MAP)

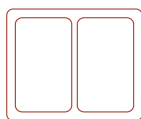
DATENBLATT

- > Maschinenkörper: Edelstahl
- > Außenmaß: 530x704x1158/1510h mm
- > Vakuumpumpe: 60 mc/h
- > Gewicht: 141 kg
- > Maximal aufgenommene Leistung: 2850 W
- > Spannung: 230V - 50/60Hz

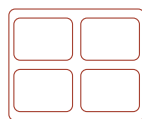
Standardformen



1/2 Gastronorm
1x 325x260 mm

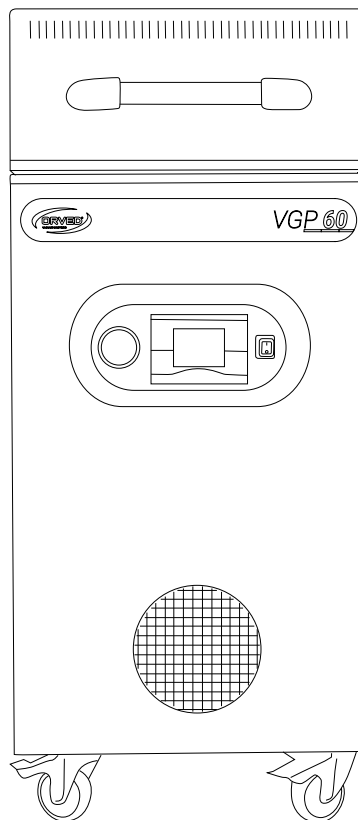
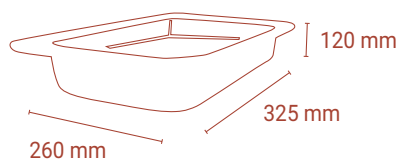


1/4 Gastronorm
2x 160x260 mm



1/8 Gastronorm
4x 165x120 mm

Dim max. Schalen



1158 mm
mit geschlossenem
Deckel

530 mm

Serienausstattung



Digitales Bedienfeld



Gas



Ultra-Gas



Sensorgesteuertes Vakuumsystem



Gas-Vakuum



Rollenhaltersystem mit Stop



Multiprog 10 Programme



Ultra-Vakuum

Optional auf Anfrage



Form Abtrennung des
Beutelüberstands



Standard-Form (nach Wahl)

Zubehör



Filmrolle für
Thermosiegelmaschinen



Gastronorm-
Schalen