

# VM 16



**Besonders  
Beständigen  
Vakuumpammer**



**Elektromechanisches  
Bedienfeld**



**PUMP  
PUMP 100%  
Made in Italy**

## Widerstand, Festigkeit und Haltbarkeit

*"Höchste Zuverlässigkeit und manuelle Steuerung, um den Endbenutzer wieder als den einzigen Manager des Vakuumiervorganges hervorzuheben"*

So wie alle Verpackungsmaschinen der Standardlinie und die Fleisch Einschweißgeräte, verfügt vm16 über eine garantierte Stärke und Haltbarkeit im Verlauf der Zeit. Diese beiden Aspekte stellen nur einen Teil der besonderen Vorteile dieser Serie dar.

Ist imstande, Lebensmittel auch extern mithilfe des Easy-Zubehörs zu verpacken;

Entwickelt, so wie alle Orved-Produkte, mit äußerster Aufmerksamkeit für sämtliche Details, wie die Innenwinkel der Maschine und die leicht herausziehbare Dichtungsstange zur Sicherstellung einer sicheren und schnellen Reinigung.

## VM 16 Ideal für:



Restaurants



Bars



Feinkostläden

## Verpackungsmethoden



Nur  
Versiegeln



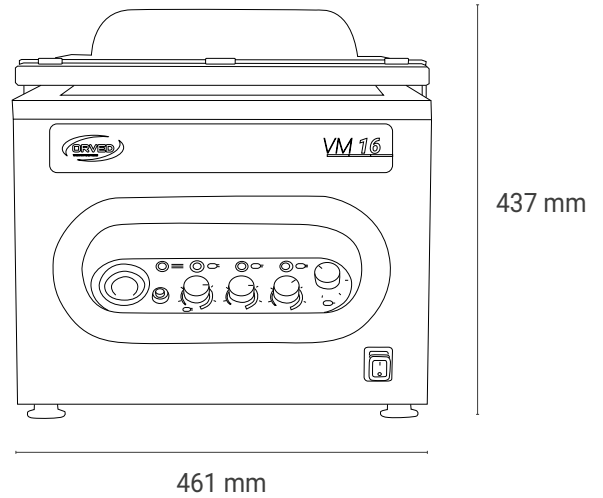
Vakuum



Externes  
Vakuum

## DATENBLATT

- > Maschinenkörper: Edelstahl
- > Außenmaß: 461x547x437h mm
- > Vakuumkammermaß 343x434x200h mm
- > Gewicht: 51 kg
- > Spannung: 230V 50Hz
- > Maximal Aufgenommene Leistung: 750 W
- > Schweißbalken: 1x 315 mm  
2x 315 mm (optional auf anfrage)
- > Vakuumpumpe: 12 mc/h
- > Max. Beutelgröße: 300x400 mm
- > Abstand der Schweißbalken: 328 mm



## Serienausstattung



Easy, externe Vakuumerzeugun



H2out, Pumpenentfeuchtungsvorgan



Düse für Behälter

## Optional auf anfrage



Kit Glatte Vakuumbbeutel - BASIC

## Zubehör



Glatte Vakuumpreservierungsbeutel



Goffrierte Vakuumpreservierungsbeutel



Glatte Vakuumpreservierungsbeutel



Unterwagen



„ConserBox“-Behälter



„Easy“-Zubehör für externes Vakuum



Einlegebleche