

# VGP 60



Seguridad  
garantizada



Embalaje  
ultrarrápido



Fácil de  
usar



## Sellar nunca ha sido tan seguro!

Vgp 60 está construida completamente en acero inoxidable y es extremadamente fácil y rápida de usar. Equipada con un panel táctil con 10 programas, crea un vacío de hasta el 100% e inyecta gas inerte hasta el 110% sin el uso de compresor. Versátil, puede usar hasta 3 moldes estándar diferentes para bandejas de gastronomía y moldes personalizados para otros tipos de bandejas. Las funciones de VGP 60 incluyen: vacío y gas adicional, sellado, desaireación y corte del film sobrante. Las características de fabricación y las piezas aseguran solidez y una larga vida útil.



## VGP 60 es ideal para:



Catering



Gastronomía



Fábrica de quesos



Laboratorios de  
procesamiento de  
alimentos

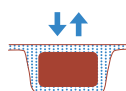
## Programas de envasado



Solo sellado



Vacío

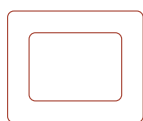


Vacío ATM

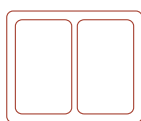
## Datos técnicos

- > Carrocería: acero inoxidable
- > Medidas: 530x704x1158/1510h mm
- > Bomba de vacío: 60 mc/h
- > Peso: 141 kg
- > Potencia máx: 2900 W
- > Tensión: 400V - 50/60Hz +3ph

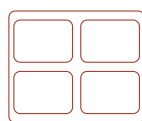
## Moldes



1/2 Gastronorm  
1x 325x260 mm

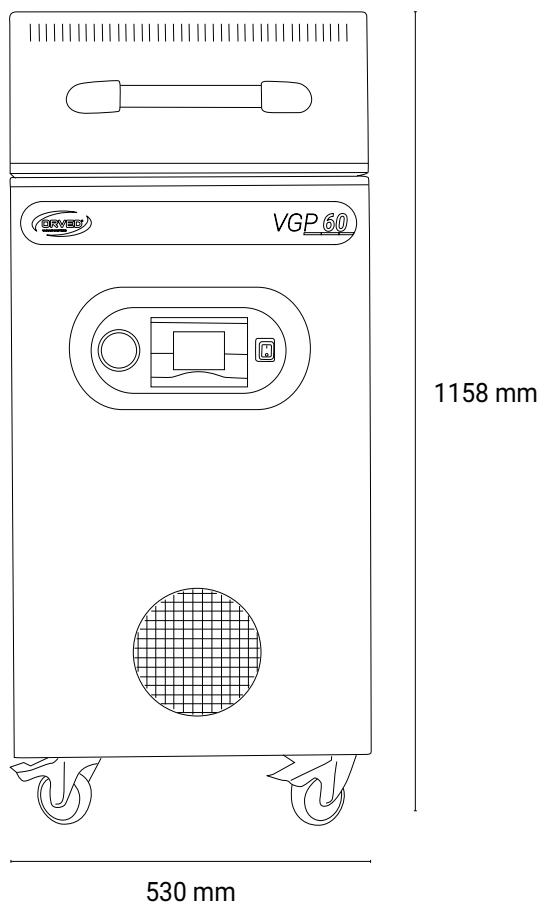
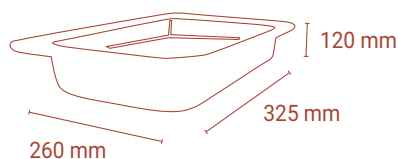


1/4 Gastronorm  
2x 160x260 mm



1/8 Gastronorm  
4x 165x120 mm

## Tamaño máximo de la bandeja



## Equipamiento estandar



Mandos touch



Vacío Gas (ATM)



Ultra gas



Sistema de vacío con sensor



Vacío + Gas



Sistema de rodillos de freno



Multiprog 10 programas



Ultra vacío

## Opcional disponibles



Molde con recorte



Molde estandar

## Accesorios



Película  
Combiflex



Bandejas  
Gastronorm