

VGP 60



Sicurezza
garantita



Confezionamento
ultra rapido



Semplicità
d'utilizzo



Sigillare non è mai stato tanto sicuro!

VGP 60 è costruita totalmente in acciaio inox e si caratterizza per la sua estrema rapidità di confezionamento e semplicità d'utilizzo. Dotata di pannello touch con 10 programmi, realizza un livello di vuoto fino al 100% e provvede all'immissione del gas inerte fino al 110% senza l'utilizzo del compressore.

Versatile, può utilizzare fino a 3 distinti stampi standard per vaschette Gastronorm e stampi personalizzabili per vaschette di altro tipo. Tra le varie funzioni di VGP 60 spiccano: vuoto e gas aggiuntivi, saldatura, degas e taglio film eccedente. Le caratteristiche costruttive e la componentistica, garantiscono solidità e durata nel tempo.



VGP 60 è ideale per:



Catering



Gastronomie



Caseifici



Laboratori alimentari

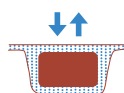
Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto

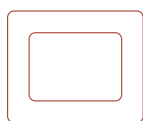


Vuoto ATM

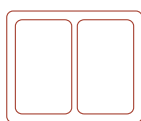
Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 530x704x1158/1510h mm
- > Pompa di vuoto: 60 mc/h
- > Peso: 141 kg
- > Potenza max assorbita: 2900 W
- > Tensione: 400V - 50/60Hz +3ph

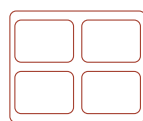
Ripiani



1/2 Gastronorm
1x 325x260 mm

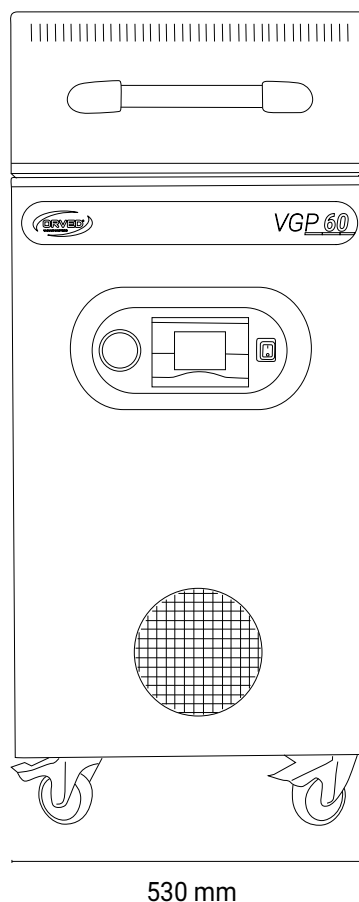
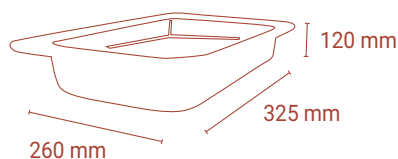


1/4 Gastronorm
2x 160x260 mm



1/8 Gastronorm
4x 165x120 mm

Dimensioni max vaschette



1158 mm
con coperchio
chiuso

Dotazioni di serie



Pannello comandi touch



Impianto immissione gas inerte



Ultra gas



Sistema sensoriale di vuoto



Vuoto + gas



Sistema portabobina frenante



Multiprogramma - 10 programmi



Ultra vuoto

Optional su richiesta



Stampo taglio sfrido



Stampo a scelta

Accessori abbinabili



Bobina film
combiflex



Vaschette
Gastronorm