

stanok

via Campania, 4 - 20090 Fizzonasco di pieve Emanuele (Mi) - Italy
telefono +39 02.55.30.58.59 - fax +39 02.51.68.71.39
www.stanok.it - info@stanok.it



TERMOVAC

Termosaldatrici semi-automatiche per il confezionamento sottovuoto ed in atmosfera modificata di vaschette. Ideali per il settore gastronomia, sono particolarmente indicate per confezionare ogni genere di prodotto alimentare per piccole e medie produzioni. Interfaccia utente mediante pannello di controllo digitale con display LCD. Il cambio dello stampo richiede pochi secondi riducendo al minimo il fermo macchina. La struttura è interamente in acciaio inox.

Thermosealer vacuum/gas for trays models VG 600 and VG 800 are suitable for packing in trays a large range of food products like, meat, fish, cheese and so on, for small and medium production.
Termovac series are made in stainless steel and the dies can be replaced very fast in order to reduce the machine's time of locking.



A richiesta /Optional

Stampo 1 impronta
Stampo 2 impronte
Stampo 4 impronte
Stampo speciale a richiesta

*Mould 1 position
Mould 2 positions
Mould 4 positions
Mould on demand*

VG 600

Dimensione macchina (mm) <i>Dimensions</i>	610x600x560h
Pompa del vuoto <i>Vacuum pump</i>	Q=25 mq/h
Dimensioni contenitore (mm) <i>Container dimension</i>	265x325
Alimentazione <i>Power</i>	230V-50 Hz
Potenza installata <i>Weight</i>	1800 W
Ciclo vuoto saldatura <i>Vacuum sealing cycle</i>	Automatico

VG 800

Dimensione macchina (mm) <i>Dimensions</i>	610x600x1100h
Pompa del vuoto <i>Vacuum pump</i>	Q=25 mq/h
Dimensioni contenitore (mm) <i>Container dimension</i>	265x325
Alimentazione <i>Power</i>	230V-50 Hz
Potenza installata <i>Weight</i>	1800 W
Ciclo vuoto saldatura <i>Vacuum sealing cycle</i>	Automatico



Stanok si riserva di apportare modifiche senza obbligo di preavviso.

Technical alteration without prior notice.