

MACCHINE SOTTOVUOTO

Siredlinghaus dal 1950

SV 330 - SV 430 - SV 530



SV 530 CAR - SV 660 CAR - SV 760 CAR - SV 960 CAR



SV 27 E - SV 35 E - SV 42 E - SV 52 E



CE

Vacuum chamber machines
 Machines sous-vide à cloche
 Vakuumverpackungsmaschinen
 Máquinas de envasado al vacío

SV530 CAR SV27 E
 SV330 SV660 CAR SV35 E
 SV430 SV760 CAR SV42 E
 SV530 SV 960 CAR SV52 E



MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA

mod. SV 27 E • mod. SV 35 E • mod. SV 42 E • mod. SV 52 E

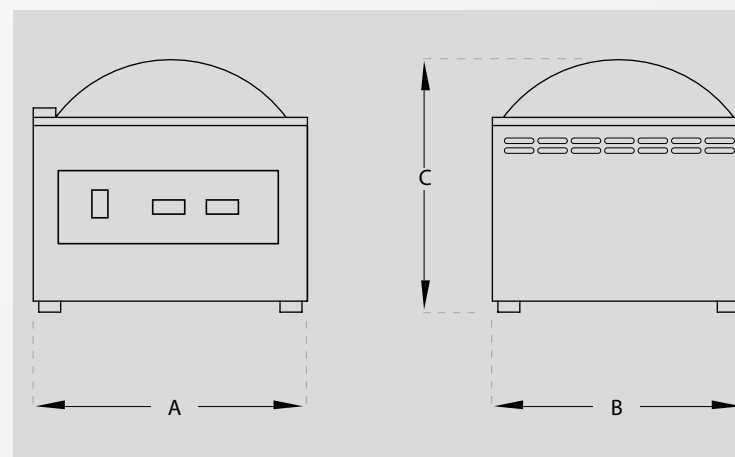
La nuova linea di sottovuoto BASIC permette di confezionare i prodotti in maniera semplice, offrendo solidità, qualità e risparmio di energia. Struttura in acciaio inox, pompe di origine italiana, due display a Led per la visualizzazione del tempo di vuoto programmato e saldatura, coperchio in plexiglass trasparente ad alta resistenza.

The new Basic Line vacuum machines, designed to package any kind of food and characterized by solidity, quality and energy saving, are easy to operate. Steel construction, Italian pumps, double Led display showing vacuum and sealing time set, transparent and resistant Plexiglass lid.

Les nouvelles machines sous-vide à cloche de la Ligne Basic ont été conçues pour l'emballage facile des produits ; solides et qualitatives offrent un grand épargne énergétique. Structure en acier inox, pompes italiennes, double display Led pour visualiser le temps de vide et de soudage, couvercle haute résistance en Plexiglass transparent.

Die neue Serie von BASIC-Vakuumverpackungsmaschinen gestattet eine einfache Verpackung der Produkte und bieten Haltbarkeit, Qualität und Energieeinsparung. Struktur aus Edelstahl, in Italien hergestellten Vakuumpumpen, zwei Led-Displays mit Anzeige der programmierten Vakuumzeit und Schweisszeit, Deckel aus transparentem hochfestem Plexiglas.

La nueva línea de máquinas de envasado al vacío BASIC permiten confeccionar los productos de manera simple, ofreciendo solidez, calidad y ahorro de energía. Estructura en acero inoxidable, bombas de origen italiana, doble display a Led para la visualización del tiempo de vacío programado y soldadura, campana en plexiglass transparente de alta resistencia.



A LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

B PROFONDITÀ

Depth / Profondeur / Tiefe / Largo

C ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV 27 E	SV 35 E	SV 42 E	SV 52 E
A	400 mm	540 mm	550 mm	650 mm
B	470 mm	490 mm	490 mm	640 mm
C	340 mm	450 mm	450 mm	500 mm

MODELLO	SV 27 E	SV 35 E	SV 42 E	SV 52 E
DIMENSIONI CAMERA Vacuum chamber dimensions / Dimensions chambre à vide Masse Vakuumkammer / Dimensiones cámara de vacío	270x350x140 mm	370x430x230 mm	430x430x230 mm	530x530x230 mm
BARRA SALDANTE Sealing bar / Barre de soudage Schweissband / Barra de soldadura	250 mm	350 mm	420 mm	520 mm
POMPA VUOTO Vacuum pump / Pompe à vide Vakuumpumpe / Bomba de vacío	4 m³/h	8 m³/h	12 m³/h	20 m³/h
VOLTAGGIO Power supply / Alimentation Spannung / Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
CONSUMO Power consumption / Consommation Energieverbrauch / Consumo	0,45 Kw	0,90 Kw	0,90 Kw	1,00 Kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	26 kg	39 kg	60 kg	78 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	620x580x630 mm	620x580x630 mm	720x620x680 mm	820x720x680 mm

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA STANDARD

mod. SV 330 • mod. SV 430 • mod. SV 530

Le sottovuoto a campana professionali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi ecc...) in sacchetti, sia all'interno che all'esterno della camera vuoto, e nei contenitori. Struttura in acciaio inox, 10 programmi + 10 programmi soft vacuum di serie, start automatico, stop di emergenza e ciclo di autopulizia della pompa. Optional: Predisposizione gas (atmosfera protettiva), tubo vuoto per contenitori, seconda barra saldante, vuoto liquidi, vuoto teglie e kit stampante (solo per mod. SV430-SV530).

Our professional vacuum chamber machines allow to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc...) into bags or trays, inside or outside the vacuum chamber. S/steel construction, 10 programs + 10 soft vacuum programs as standard, automatic start, emergency stop and pump self-cleaning program. Optional: gas set up (modified atmosphere), jars vacuum tube, second sealing bar, liquids vacuum, tray vacuum and printer kit (only for mod. SV430-SV530)

Die professionelle Hauben-Verpackungsmaschinen gestatten die Aufbewahrung aller Arten Nahrungsmittel (Fleisch, Wurstwaren, Käse usw...) in Beuteln, innerhalb oder ausserhalb derVakuunkammer und in Behältern. Struktur aus Edelstahl, 10 serienmässige Programme + 10 serienmässige Programme Soft Vakuum, automatisierter Start, Nothalt und Selbstreinigungszyklus der Vakuumpumpe. Optional: Gas-Voreinstellung (Schutzatmosphäre), Absaugvorrichtung für Behälter, zweites Schweissband, Absaugvorrichtung für Flüssigkeiten, für Auflaufformen und Drucker Kit (nur für Mod. SV430-SV530).

Nos machines sous-vide à cloche permettent d'emballer n'importe quelle typologie de produit (viande, charcuterie, fromage, etc...) dans les sachets ou dans les bacs, à l'intérieure ou à l'extérieure de la chambre à vide. Construction en acier inox, 10 programmes + 10 programmes soft vacuum, start automatique, arrêt d'urgence et programme d'auto-nettoyage de la pompe. Options: prédisposition gaz (atmosphère protectrice), tube pour le vide des récipients, deuxième barre de soudage, vide des liquides, vide des récipients et kit imprimante (pour le mod.SV430-SV530)

Las máquinas de envasado al vacío a campana profesionales permiten conservar cualquier tipo de alimento (carnes, fiambres, quesos, etc.) en bolsas, tanto al interno que al externo de la cámara de vacío y en los contenedores. Estructura en acero inoxidable, 10 programas + 10 programas soft vacuum de serie, inicio automático, stop de emergencia y ciclo de autolimpieza de la bomba. Opcional: predisposición para envasado MAP (atmósfera protegida) tubo para aspiración de contenedores, segunda barra selladora, aspiración líquidos, aspiración bandejas y kit impresora. (solo para mod. SV430 - SV530)

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATA

mod. SV 530 CAR • mod. SV 660 CAR • mod. SV 760 CAR • mod. SV 960 CAR

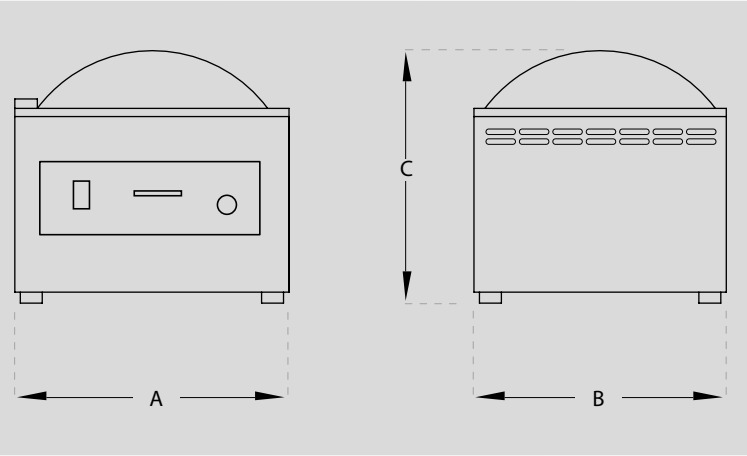
Le sottovuoto a campana carrellate sono particolarmente indicate per il settore dell'industria alimentare con alto tenore produttivo. Permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi ecc...) in sacchetti, sia all'interno che all'esterno della camera vuoto, e nei contenitori. Struttura in acciaio inox, 4 ruote di cui 2 con freno, 10 programmi + 10 programmi soft vacuum di serie, start automatico, stop di emergenza, e ciclo di autopulizia della pompa. Optional: Predisposizione gas (atmosfera protettiva), tubo vuoto per contenitori, seconda barra saldante (per mod. SV530CAR), terza barra saldante (per i mod. SV660CAR, SV760CAR, SV960CAR), vuoto liquidi, vuoto teglie e kit stampante.

Our floor standing and caster-wheeled vacuum chamber machines are conceived for high-volume commercial and food service distribution. They allow to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc...) into bags or trays, inside or outside the vacuum chamber. S/steel construction, 4 wheels (2 equipped with brakes), 10 programs + 10 soft vacuum programs as standard, automatic start, emergency stop and pump self-cleaning program. Optional: gas set up (modified atmosphere), jars vacuum tube, second sealing bar (for mod.SV530CAR), third sealing bar (for mod.SV660CAR, SV670CAR, SV960CAR) liquids vacuum, tray vacuum and printer kit.

Die Hauben-Verpackungsmaschinen mit Laufrollen sind besonders für den Sektor der Lebensmittelindustrie mit hoher Leistungsfähigkeit geeignet. Sie gestatten die Aufbewahrung aller Arten Nahrungsmittel (Fleisch, Wurstwaren, Käse usw...) in Beuteln, innerhalb oder ausserhalb derVakuunkammer und in Behältern. Struktur aus Edelstahl, 4 Laufrollen, von denen 2 mit Bremse, 10 serienmässige Programme + 10 serienmässige Programme Soft Vakuum, automatisierter Start, Nothalt und Selbstreinigungszyklus der Vakuumpumpe. Optional: Gas-Voreinstellung (Schutzatmosphäre), Absaugvorrichtung für Behälter, zweites Schweissband für Mod. SV530 CAR, drittes Schweissband für Mod. SV660 CAR, SV760 CAR, SV960 CAR, Absaugvorrichtung für Flüssigkeiten, für Auflaufformen und Drucker Kit.

Nos machines sous-vide à cloche sur roulettes ont été conçues pour les activités industrielles et la grande distribution. Elles permettent d'emballer n'importe quelle typologie de produit (viande, charcuterie, fromage, etc...) dans les sachets ou dans les bacs, à l'intérieure ou à l'extérieure de la chambre à vide. Construction en acier inox, 4 roulettes (2 avec freins), 10 programmes +10 programmes soft vacuum, start automatique, arrêt d'urgence et programme d'auto-nettoyage de la pompe. Options: prédisposition gaz (atmosphère protectrice), tube pour le vide des récipients, deuxième barre de soudage (pour mod.SV530CAR), troisième barre de soudage (pour les mod.SV660CAR, SV670CAR, SV960CAR), vide des liquides, vide des récipients et kit imprimante.

Las máquinas de envasado al vacío a campana transportables son especialmente indicadas para el sector de la industria alimentaria con alta capacidad de producción. Permiten conservar cualquier tipo de alimento (carnes, fiambres, quesos, etc.) en bolsas, tanto al interno que al externo de la cámara de vacío y en los contenedores. Estructura en acero inoxidable, 4 ruedas de las cuales 2 con freno, 10 programas + 10 programas soft vacuum de serie, inicio automático, stop de emergencia y ciclo de autolimpieza de la bomba. Opcional: Predisposición para envasado MAP (atmósfera protegida) tubo para aspiración de contenedores, segunda barra selladora (para modelos SV530CAR), tercera barra selladora (para los modelos SV660CAR, SV760CAR, SV960CAR), aspiración líquidos, aspiración bandejas y kit impresora.



A LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

B PROFONDITÀ

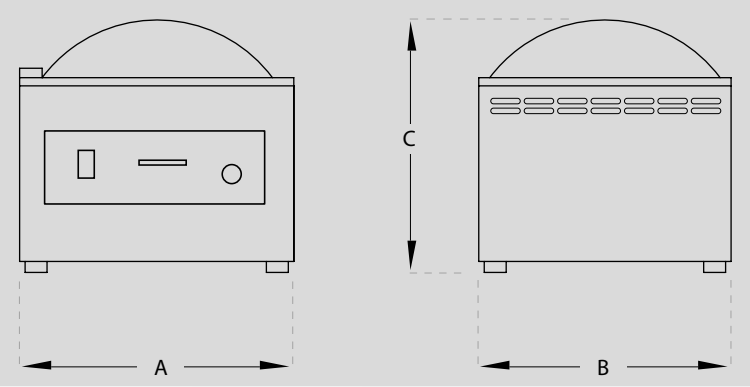
Depth / Profondeur / Tiefe / Largo

C ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV 330	SV 430	SV 530
A	430 mm	530 mm	630 mm
B	490 mm	590 mm	690 mm
C	410 mm	460 mm	460 mm

MODELLO	SV 330	SV 430	SV 530
DIMENSIONI CAMERA Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide MasseVakuunkammer / Dimensiones cámara de vacío	330x330x230 mm	430x430x230 mm	530x530x230 mm
BARRA SALDANTE Sealing bar / Barre de soudage Schweissband / Barra de soldadura	320 mm	420 mm	520 mm
POMPA VUOTO Vacuum pump / Pompe à vide Vakuumpumpe / Bomba de vacío	8 m³/h	20 m³/h	20 m³/h
VOLTAGGIO Power supply / Alimentation Spannung / Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
CONSUMO Power consumption/ Consommation Energieverbrauch / Consumo	0,45 Kw	0,75 Kw	0,75 Kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	36 kg	59 kg	78 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions/Dimensions emballage Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje	620x580x630 mm	720x620x680 mm	820x720x680 mm



A LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

B PROFONDITÀ

Depth / Profondeur / Tiefe / Largo

C ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV 530 CAR	SV 660 CAR	SV 760 CAR	SV 960 CAR
A	630 mm	770 mm	870 mm	1050 mm
B	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
C	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm

MODELLO	SV 530 CAR	SV 660 CAR	SV 760 CAR	SV 960 CAR
DIMENSIONI CAMERA Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide MasseVakuunkammer / Dimensiones cámara de vacío	530x530x230 mm	600x450x230 mm	760x540x230 mm	960x540x230 mm
BARRA SALDANTE Sealing bar / Barre de soudage Schweissband / Barra de soldadura	1x530 mm	2x650 - 2x520 mm 1x520 - 1x580 mm	2x750 - 2x520 mm 1x520 - 1x680 mm	2x950 - 2x520 mm 1x520 - 1x890 mm
POMPA VUOTO Vacuum pump / Pompe à vide Vakuumpumpe / Bomba de vacío	20 m³/h	40 m³/h	60 m³/h	60 m³/h
VOLTAGGIO Power supply / Alimentation Spannung / Alimentación	230 V - 50 Hz	220 V - 60 Hz 380 V - 50 Hz	220 V - 60 Hz 380 V - 50 Hz	220 V - 60 Hz 380 V - 50 Hz
CONSUMO Power consumption/ Consommation Energieverbrauch / Consumo	0,75 Kw	1,10 Kw	1,50 Kw	1,50 Kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	93 kg	150 kg	175 kg	200 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions/Dimensions emballage Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje	830x830x1280 mm	1050x850x1350 mm	1050x850x1350 mm	1250x850x1350 mm