

MM1/150

MM2/220

MM3/380

MA1/150

MA2/220

MA3/380



MM2/220



MA2/220

TERMOSIGILLATRICI PROFESSIONALI MANUALI E AUTOMATICHE

Professional manual and automatic thermosealing machines / Thermoscelleuses professionnelles manuelles et automatiques
Professionelle manuelle o. automatische Thermosiegelmaschinen / Termoselladoras profesionales manuales y automáticas

Le termosigillatrici sono strumenti professionali che permettono di sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione. Attraverso questa tipologia di confezionamento si ottiene un prodotto, dall'involucro rigido e perfettamente sigillato. Struttura in acciaio inox, pannello comandi digitale, stampo multiformato di serie per i modelli MM1/150/ MM2/220/ MA1/150/MA2/220 e stampo fisso opzionale con grandezza massima 1/2GN per i modelli MM3/380/MMA/380. Disponibili in due diverse versioni (MM/MA) e 3 diverse dimensioni (150/220/380). MM: funzionamento manuale, 6/8 cicli al minuto e 5 programmi saldatura personalizzabili. MA: funzionamento automatico, 6/8 cicli al minuto e 9 programmi saldatura personalizzabili.

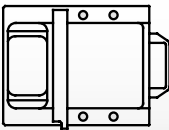
🇬🇧 The thermosealing machines are recommended to perfectly seal food inside trays for a better and hygienical preservation and to maintain product fragrance and taste intact. S/steel construction, digital control panel, equipped with multiform mould for Mod. MM1/150/MM2/220/ MA1/150/MA2/220 and fixed mould as option (maximum size 1/2GN) for Mod. MM3/380/MMA/380. Available in two different versions (MM/MA) and three different sizes (150/220/380). MM: manually operated, 6/8 cycles per minute and 5 customizable sealing programs. MA: automatic functioning, 6/8 cycles per minute and 9 customizable sealing programs

🇫🇷 Les thermoscelleuses à usage professionnel permettent le thermoscellage des aliments de manière hygiénique à l'intérieur de bacs rigides et parfaitement scellés pour améliorer leur préservation et maintenir leur fragrance et leur goût. Structure en acier inox, panneau de commande numérique, moule Multiform pour les Mod. MM1/150/ MM2/220/ MA1/150/MA2/220 et moule fixe en option pour les Mod. MM3/380/MMA/380 (dimension max. GN ½). Disponibles en 2 versions (MM/ MA) et 3 dimensions (150/220/380). MM: fonctionnement manuel, 6/8 cycles par minute et 5 programmes de scellage personnalisables. MA: fonctionnement automatique, 6/8 cycles par minute et 9 programmes de scellage personnalisables.

🇩🇪 Thermosiegelmaschinen sind professionelle Geräte, mit denen Sie Produkte in Servierschalen auf hygienische und fehlerfreie Weise versiegeln können, um die Konservierung zu verbessern. Durch diese Art der Verpackung wird ein Produkt mit einer starren und perfekt versiegelten Verpackung erhalten. Edelstahlstruktur, digitales Bedienfeld, Standard/Multiformatform für die Modelle MM1 / 150/MM2 / 220/MA1 / 150/MA2 / 220 und optionale feste Form mit maximaler Größe 1 / 2GN für die Modelle MM3 / 380/ MMA / 380. Erhältlich in 2 verschiedenen Versionen (MM/MA) und 3 verschiedenen Größen (150/220/380). MM: manueller Betrieb, 6/8 Zyklen pro Minute und 5 anpassbare Schweißprogramme. MA: Automatikbetrieb, 6/8 Zyklen pro Minute und 9 anpassbare Schweißprogramme.

🇪🇸 Las termoselladoras son máquinas ideales para sellar en bandejas rígidas los alimentos de manera totalmente higiénica mejorando la conservación y manteniendo intactas la fragancia y el sabor del producto. Estructura en acero inoxidable, panel de control digital, equipado con molde multiformato para los mod. MM1/150/MM2/220/ MA1/150/ MA2/220 y molde fijo opcional de tamaño máximo 1/2GN para los mod. MM3/380/MMA/380. Disponible en 2 diferentes versiones (MM/ MA) y 3 diferentes dimensiones (150/220/380). MM: operación manual, 6/8 ciclos por minuto y 5 programas de selladuras personalizables. MA: funcionamiento automático, 6/8 ciclos por minuto y 9 programas de selladuras personalizables.

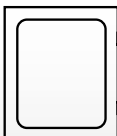
STAMPO MULTIFORM DI SERIE



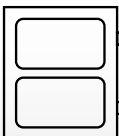
per mod. MM1/150 e MA1/150
190x137 mm, 137x95 mm, 137x125 mm

per mod. MM2/220 e MA2/220
260x190 mm, 230x190 mm,
190x137 mm, 137x95 mm

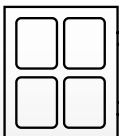
STAMPI OPTIONAL per mod. MM3/380 e MA3/380



SF1
STAMPO FISSO
1 IMPRONTA



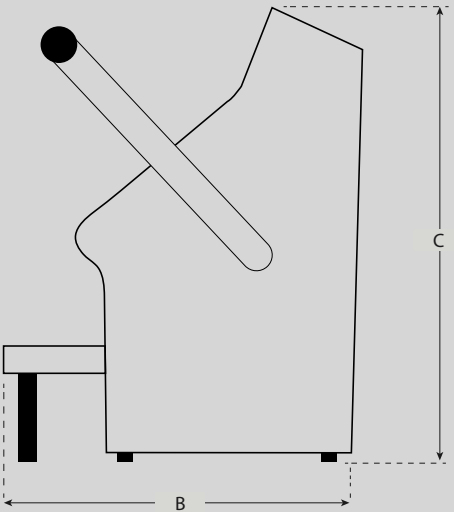
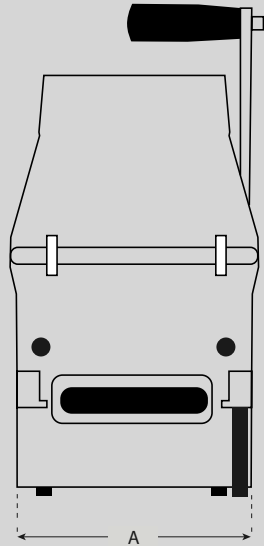
SF2
STAMPO FISSO
2 IMPRONTE



SF4
STAMPO FISSO
4 IMPRONTE

STAMPI PERSONALIZZATI SU RICHIESTA

Customizable moulds upon request / Moules personnalisables sur demande / Individuelle Verpackungsformen auf Anfrage / Moldes personalizados a petición



A

LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

B

LUNGHEZZA

Length / Longeur / Länge / Largo

C

ALTEZZA

Height / Huateur / Höhe / Altura

	MM1/150	MM2/220	MM3/380	MA1/150	MA2/220	MA3/380
A	260 mm	315 mm	485 mm	240 mm	295 mm	460 mm
B	300 mm	450 mm	510 mm	390 mm	450 mm	510 mm
C	500 mm	550 mm	555 mm	500 mm	550 mm	555 mm

MODELLO	MM1/150	MM2/220	MM3/380	MA1/150	MA2/220	MA3/380
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	30 V/50 Hz
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,50 kW	0,70 kW	1,4 kW	0,55 kW	0,75 kW	1,5 kW
DIMENSIONI MAX BOBINA Max film dimensions / Dimensions max film Maximale Spulengröße / Tamaño max. bobina	L 150 mm ø 160 mm	L 210 mm ø 200 mm	L 380 mm ø 200 mm	L 150 mm ø 160 mm	L 210 mm ø 200 mm	L 380 mm ø 200 mm
DIMENSIONE MAX CONTENITORE Max tray dimensions / Dimensions max bac Maximale Behältergröße / Tamaño max. recipiente	205x150x100 h mm	260x195x155 h mm	370x280x155 h mm	205x150x100 h mm	260x195x155 h mm	370x280x155 h mm
SALDATURA Sealing / Scellage / Versiegelung / Soldadura	manuale	manuale	manuale	automatica	automatica	automatica
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	20 Kg	25 kg	35 kg	20 Kg	25 kg	35 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	260x300x500 mm	315x450x550 mm	485x510x555 mm	240x390x500 mm	295x450x555 mm	460x510x555 mm