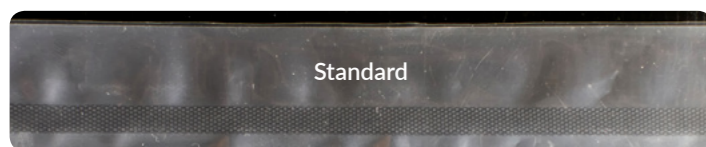
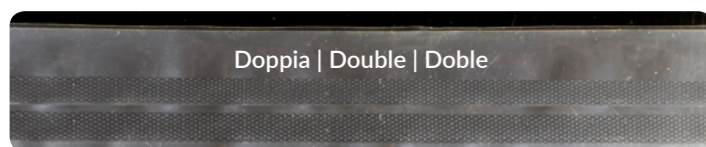


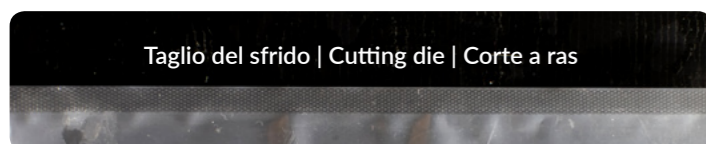
CHAMBERS  
CAMPANAS



Standard



Doppia | Double | Doble



Taglio del sfrido | Cutting die | Corte a ras

**Sensore di vuoto**

Programma speciale che consente di impostare manualmente la percentuale di vuoto desiderata ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione del prodotto grazie ad un sensore elettronico.

**Vacuum sensor**

Special program that allows you set manually the desired vacuum percentage and obtain more precise control of products storage cycle thanks to an electronic sensor.

**Sensor de vacío**

Programa especial que le permite configurar manualmente el porcentaje de vacío deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico.



**Soft air**

Manopola esterna che permette di regolare l'intensità del flusso di rientro dell'aria all'interno della busta sottovuoto, mitigando la compressione del prodotto confezionato.

**Soft air**

External knob that allows you to adjust intensity of the air return flow inside the vacuum bag avoiding compression of the packaged product.

**Soft air**

Perilla esterna que permite ajustar la intensidad del flujo de retorno de aire dentro de la bolsa de vacío, mitigando la compresión del producto envasado.

OPTIONS

**Saldatura personalizzata**

**Doppia** per avere una maggiore sicurezza sulla tenuta del vuoto (2x4 cm). Con **Taglio Sfrido** per eliminare il film in eccesso a saldatura avvenuta (1x4 cm; 1x1 cm).

**Customized sealing**

**Double** for greater security on vacuum sealing (2x4 cm). **Cut-off sealing** to eliminate the excess film after sealing (1x4 cms; 1x1 cms).

**Soldadura personalizada**

**Doble** para mayor seguridad en el sellado al vacío (2x4 cm). Con **Corte de bolsa** para eliminar la película en exceso a soldadura ocurrida, (1x4 cm; 1x1 cm).



**Seconda barra saldante**

Barra saldante aggiuntiva che garantisce il confezionamento di un numero maggiore di buste durante il medesimo ciclo di vuoto.

**Second welding bar**

Additional sealing bar that guarantees packaging of a larger number of bags during the same vacuum cycle.

**Barra de segunda soldadura**

Barra de sellado adicional que garantiza el empaque de un mayor número de bolsas durante el mismo ciclo de vacío.



CAMPANE  
CHAMBERS  
CAMPANAS

**Gas flush (ATM)**

Impianto che consente il confezionamento in atmosfera modificata (ATM) di prodotti delicati e soffici. Attraverso un ugello viene iniettata nella busta sottovuoto una miscela di gas alimentari che assicurano il totale mantenimento delle caratteristiche di forma, consistenza e sapore del prodotto.

**Gas flush (ATM)**

System that allows packaging delicate and soft products in a modified atmosphere (ATM). A mixture of food gases is injected into the vacuum bag through an external side nozzle, ensuring total preservation of the product's shape, consistency and flavor.

**Gas flush (ATM)**

Sistema que permite el envasado en una atmósfera modificada (ATM) de productos delicados y blandos. Se inyecta una mezcla de gases alimenticios en la bolsa de vacío a través de una boquilla, lo que garantiza una conservación total de la forma, la consistencia y el sabor del producto.



**Stampante**

Stampante termica di etichette alimentari: facilita le operazioni di tracciabilità dei prodotti imbustati grazie alla stampa dei dati relativi al confezionamento effettuato (nome prodotto, data e ora di confezionamento, scadenza prodotto, programma utilizzato, ingredienti).

**Printer**

Thermal printer of food labels: facilitates traceability of the packaged products by printing data relating to the packaging made (product name, date and time of packaging, product expiry, program used, ingredients).

**Impresora**

Impresora térmica de etiquetas de alimentos: facilita la trazabilidad de los productos envasados imprimiendo los datos relacionados con el embalaje realizado (nombre del producto, fecha y hora de envasado, caducidad del producto, programa utilizado, ingredientes).



**Marinatura | Infusione**

Programma specifico che semplifica e velocizza i processi di marinatura degli alimenti. Attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati, i liquidi presenti nella busta penetrano più velocemente nelle fibre del prodotto accelerandone la marinatura in ambiente protetto e a temperatura ambiente.

**Marinating | Infusion**

Specific program that simplifies and speeds up food marinating processes. Through short and close vacuum cycles, liquids present in the bag penetrate faster into product's fibers, accelerating the marinade in a protected environment and at room temperature.

**Marinado | Infusión**

Programa específico que simplifica y acelera los procesos de marinado de alimentos. A través de ciclos de vacío cortos y cercanos, los líquidos presentes en la bolsa penetran más rápido en las fibras del producto, acelerando la infusión en un ambiente protegido y a temperatura ambiente.

