

TS3A TSAVG



TSAVG



TS3A

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette, permettendo così di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304 - piastra saldante interna per evitare scottature - trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale - controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - non sono dotate di stampo di serie, è possibile sceglierne uno tra gli optional. Vaschette disponibili su richiesta. Il modello TSAVG può fare il vuoto all'interno della vaschetta e con l'aggiunta del gas inerte (miscela di azoto ed anidride carbonica) si possono prolungare i tempi di conservazione degli alimenti. TS3A - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro, TSAVG - dai 5 ai 10 cicli al minuto di lavoro.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - not equipped with a standard mould, you can choose one among optional. Containers available on request. The TSAVG model creates a vacuum inside the container and with the addition of inert gas (mixture of nitrogen and carbon dioxide) it further extends the food storage time. TS3A - from 6 to 8 operating cycles per minute, TSAVG - from 5 to 10 operating cycles per minute.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - ne sont pas équipés d'un moule standard, vous pouvez en choisir un optional. Bacs disponibles sur demande. Le modèle TSAVG crée un vide à l'intérieur du récipient, et avec l'ajout de gaz inerte (mélange d'azote et de dioxyde de carbone) il prolonge encore le temps de stockage des aliments. TS3A - de 6 à 8 cycles par minute de travail, TSAVG - de 5 à 10 cycles par minute de travail.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - sind nicht mit einer Standardform ausgestattet, Sie können eine aus dem Katalog auswählen. Behältern auf Anfrage erhältlich. Das TSAVG-Modell erzeugt ein Vakuum im Inneren des Behälters, und durch die Zugabe von Schutzgas (Gemisch aus Stickstoff und Kohlendioxid) verlängert sich die Lagerzeit der Lebensmittel weiter. TS3A - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute, TSAVG - von 5 bis 10 Betriebszyklen pro Minute.

ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas - no están equipados con un molde estándar, puede elegir uno del catálogo. Bandejas disponibles a petición. El modelo TSAVG puede crear el vacío en el interior de la bandeja y además, añadiendo gas inerte (mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono) se pueden extender los tiempos de conservación de los alimentos. TS3A - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto, TSAVG - de 5 a 10 ciclos de trabajo al minuto.

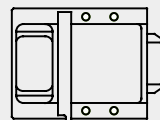
RU Машина для практичной и гигиеничной термопечати пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - внутренней плитой для предотвращения ожогов - автоматическим перемещением пленки без помощи оператора - электронным контролем температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - не оснащены стандартной пресс-формой, вы можете выбрать одну. Лотки доступны по запросу. Модель TSAVG создает вакуум внутри контейнера, увеличивая время хранения продуктов питания, добавление инертного газа (смеси азота и углекислого газа) еще больше увеличивает это время. TS3A - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту, TSAVG - от 5 до 10 рабочих циклов в минуту.

	TS3A	TSAVG
	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2,7HP)
	230V/1N/50Hz	
	380 mm - ø 200 mm - 150 mm	
	-	12 m³/h
	460 x 510 x 555(h) mm	500 x 680 x 780(h) mm
	35 Kg	70 Kg
	40 Kg	80 Kg
	470 x 510 x 570(h) mm	485 x 750 x 700(h) mm
	0,137 m³	0,255 m³

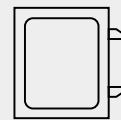
Special Voltages

Combinazione vaschette - Container combination Комбинированные лотки

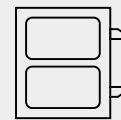
TS3A



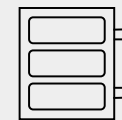
190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



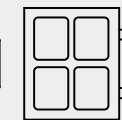
370x280 mm



180x280 mm
(2x)

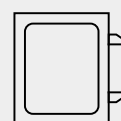


115x280 mm
(3x)

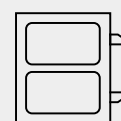


180x135 mm
(4x)

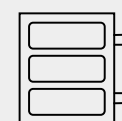
TSAVG



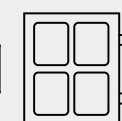
400x280 mm



280x190 mm
(2x)



280x120 mm
(3x)



190x130 mm
(4x)