

TERRA LINE



Due differenti tipologie di sigillatrici per vaschette manuali. Ideali per il punto vendita e per il laboratorio. Sono apparecchiature in grado di sigillare qualsiasi formato di vaschetta.



Two different kinds of manual tray sealers. These machines are perfect for the retail shop and the workroom. The machines are able to seal and pack any kind of tray shapes.



Deux différents types de thermoscelleuses manuelles pour barquettes, conçues pour souder tout format de barquettes. Elles sont idéelles pour les ventes au détails et pour les labos.



Dos tipos diferentes de máquinas selladoras para bandejas manuales. Ideales para los colmados y para los obradores. Son maquinas que pueden sellar cualquier tamaño de bandeja.



Zwei verschiedene Typen von manuellen Thermoschweißgeräte Schweißgeräten um Speisen in Schalen zu packen. Diese Maschinen sind perfekt für Filialen und die Vorbereitung. Es ist möglich verschiedene Formen von Schalen zu versiegeln.



T E R R A L I N E


SEAL 300

SEAL 400

Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Seal 300 Digit	280x500x600 H open	mm 265x196	600 W	manual	digit	230V/50-60 Hz
Seal 400 Digit	400x500x600 H open	mm 265x325	1200 W	manual	digit	230V/50-60 Hz



TERRA LINE



Le nuove termosigillatrici semi-automatiche, si distinguono sul mercato per alcuni importanti dettagli tecnici:

- trascinamento automatico del film
- auto regolazione della pressione di sigillatura indipendente dall'operatore
- cambio stampo rapido
- possibilità di realizzare stampi speciali su richiesta del cliente

Queste piccole innovazioni in ambito progettuale hanno determinato un'immediatezza e facilità di utilizzo anche da parte dell'operatore più inesperto.

Seal-matic 300 e 400 sono da considerarsi ideali per negozi di alimentari, laboratori e GDO.



The new semi-automatic tray sealers stand out on the market for some important technical details:

- Automatic filming
- Automatic control of the sealing pressure independently from the operator
- Rapid mold change
- Possibility to make special molds on customer's request

These small innovations in the design have determined an immeasurable and easy use of the tray sealer even for the most inexperienced operator. Seal-matic 300 and 400 are ideal for grocery stores, laboratories and GDOs.



Les nouvelles thermoscelleuses semi-automatiques se caractérisent par la présence d'importants détails techniques:

- Traînée automatique du film de scellage
- Autorégulation, complètement indépendante de l'opérateur, de la pression de soudure
- Remplacement rapide des empreintes
- Possibilité de fabriquer des empreintes spéciales sur demande

L'ensemble de ces modifications au niveau de conception et construction ont permis d'aboutir une immédiateté et une extrême facilité d'utilisation, même par l'opérateur le plus inexpérimenté.

SEAL-MATIC300 et SEAL-MATIC400 sont les solutions idéelles pour les épiceries, les laboratoires et le secteur de la distribution à grande échelle.



Las nuevas termoselladoras automáticas, se destacan en el mercado para algunos importantes detalles técnicos:

- Colocación automática de la película
- Auto regulación de la presión del sellado, de manera independiente de la fuerza del usuario
- Rapido cambio molde
- Posibilidad de realizar moldes especiales según necesidad del cliente

Estas pequeñas innovaciones de proyecto han hecho que la máquina sea muy sencilla y inmediata para utilizarse, también por parte del usuario más inexperto. Seal-matic 300 y 400 son ideales para charcuterías, gastronomías y supermercados.



Die neue Thermoschweißgeräte haben verschiedene besondere Merkmale:

- Automatische Drehung der Folie
- Selbstregulierung des Druckluftes ohne Eingreifen des Bedienungspersonal
- Einfache Wechsel der Siegelrahmen
- Siegelrahmen in Sondergrößen auf Anfrage

Diese kleine Neuerungen helfen auch dem unerfahrenen Bediener, der Vorteile aus der Unmittelbarkeit und der Benutzerfreundlichkeit ziehen kann. Seal-matic 300 und 400 sind ideal fuer kleine Lebensmittel-geschäfte und Laboratoiren.

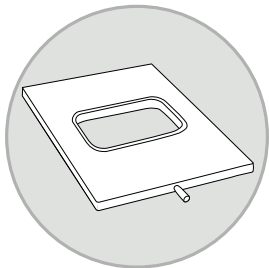
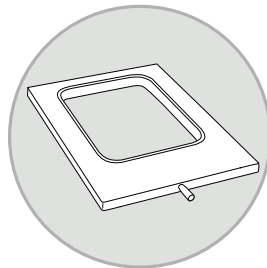
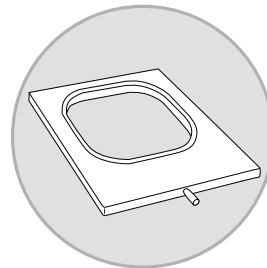



SEAL-MATIC 300

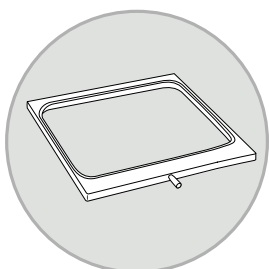
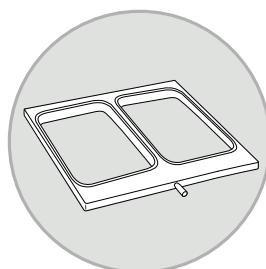
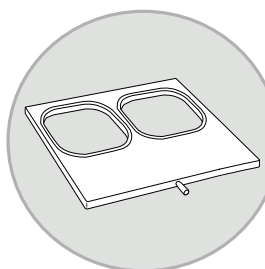
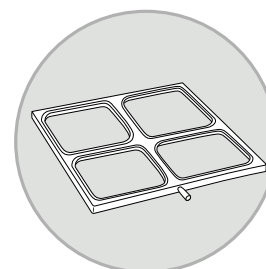
SEAL-MATIC 400

Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Seal-Matic 300	320x440x500 H	mm 200x190	760 W	semi-automatic	-	Timer-digit	-	230V/50-60 Hz
Seal-Matic 400	520x540x500 H	mm 390x265	1520 W	semi-automatic	-	Timer-digit	-	230V/50-60 Hz

SEAL-MATIC 300


 STAMPO MV mm 138x96
 MOULD MV mm 138x96

 STAMPO MV mm 193x138
 MOULD MV mm 193x138

 STAMPO MV mm 180x180
 MOULD MV mm 180x180

SEAL-MATIC 400


 STAMPO GN 1/2 mm 265x320
 MOULD GN 1/2 mm 265x320

 STAMPO GN 1/4 mm 265x160
 MOULD GN 1/4 mm 265x160

 STAMPO GN 2 x mm (180x180)
 MOULD GN 2 x mm (180x180)

 STAMPO GN 1/8 mm 160x130
 MOULD GN 1/8 mm 160x130

TERRA LINE



Termosigillatrici vuoto/gas per vaschette di qualsiasi formato, dispongono di un ciclo di lavoro completamente automatico. Risultano essere ottimamente impiegate in laboratori di pasta fresca e macellerie in quanto assolvono una duplice funzione di confezionamento e conservazione dei prodotti all'interno di pratiche vaschette termosigillate ermeticamente.



These thermosealers with gas injection can vacuum pack food in trays thanks to a completely automatic working cycle. They perfectly fit the needs of fresh pasta workrooms and butcheries as Tray 600 – 800 can pack and preserve food products in hermetically sealed trays.



Thermoscelleuses « vide/gaz » pour tout format de barquettes. Elle disposent d'un cycle de travail complètement automatique. Elle se révèlent être bien utilisées dans les laboratoires de pâte fraîche et les boucheries, grâce à leur double fonction d'emballage et stockage de produits en pratiques barquettes parfaitement soudées.



Termoselladoras para bandejas de cualquier tamaño, con el ciclo de trabajo automático. Se utilizan en las gastronomías que hacen pasta fresca y carnicerías porque pueden hacer la doble función de empacamiento y conservación de los productos dentro de útiles barquetas termoselladas de manera hermética.



Mit diesen Thermo-schweißgeräten können Speisen auch mit „Gas für längere Haltbarkeit“ dank komplett automatischen Arbeitsabläufen in Schalen verpackt werden. Sie erfüllen perfekt die Bedürfnisse von „fresh pasta workrooms“, Fleischereien und kleinen Supermärkten da Tray 600-800 Speisen in dicht verschweißten Schalen verpackt und schützt.



T E R R A L I N E

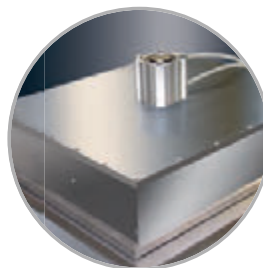


TRAY 600



TRAY 800

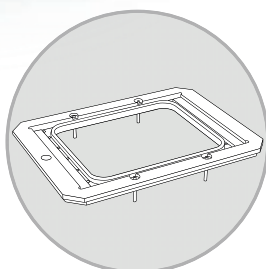
Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage tensión Spannung
Tray 600	610x600x560 H	mm 265x325	1800 W	automatic	Q= 20/24 m³h-OIL	digit LCD + sensor-VAC	± 3 BAR	230V/50-60 Hz
Tray 800	610x600x1100 H	mm 265x325	1800 W	automatic	Q= 20/24 m³h-OIL	digit LCD + sensor-VAC	± 3 BAR	230V/50-60 Hz



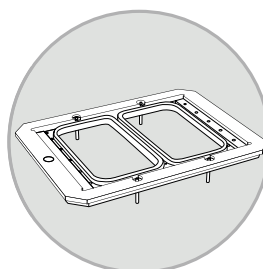
Saldatura a mezzo pistone
pneumatico 3 ATA
Sealing by pneumatic piaston, 3 Ata



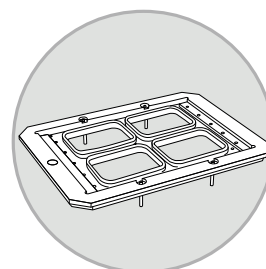
Fustellatura manuale
delle vaschette
Manual trays cutting



STAMPO GN 1/2 mm 265x320
MOULD GN 1/2 mm 265x320



STAMPO GN 1/4 mm 265x160
MOULD GN 1/4 mm 265x160



STAMPO GN 1/8 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130



PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL

Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Accensione/spegnimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting

% di vuoto
Vacuum percentage

Tempo di immissione gas
Gas intake time

Funzione per vuoto in contenitori gastronomici
Vacuum system for gastro containers

Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake

Regolazione livelli Vuoto /Gas / Saldatura
Level setting for Vacuum /Gas / Sealing

Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating

Tempo di saldatura
Sealing time

Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system

Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber

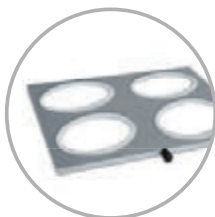
+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

OPTIONAL PER TRAY 600 - TRAY 800

OPTIONAL



Pompa rossa per ossigeno
Red pump for oxygen



Stampi speciali
Special moulds



Compressore
Compressor