

Sottovuoto a campana

Confezionatrice sottovuoto totalmente automatica in acciaio inox, con camera di vuoto inox ottenuta di stampaggio con angoli interni stondati e barra estraibile.

- Attivazione automatica del ciclo di vuoto a chiusura coperchio con riapertura automatica a fine ciclo.
- Pannello digitale con 6 programmi.
- Possibilità di regolare per ciascun programma il tempo di vuoto, saldatura e dell'eventuale immissione del gas inerte.
- Soft air per evitare il danneggiamento dei prodotti più fragili.
- Carter apribile a 90° per facilitare l'assistenza tecnica.
- Pompa a lubrificazione forzata per garantire la continuità del processo lavorativo.
- Auto pulizia della pompa.
- Saldatura larga 6 mm – possibilità di procedere con la saldatura rapida.
- Vasca inox con angoli interamente stondati per facilitare la pulizia.
- Possibilità di realizzare il vuoto all'esterno nei contenitori GN di acciaio inox.
- Possibilità di pre-riscaldamento in caso di temperature rigide.
- Possibilità di interrompere il ciclo di lavoro (VAC-STOP).



EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Per caseifici, salumerie e supermercati



ECO 25



ECO 30



ECO 40



ECO 35

barra
25 > 40
cm



Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMECO25	ECO25	250	7,2 / Q = 6 (oil)	260 x 300 x 160 h	360 x 400 x 400	38	0,35	230/50/1
EMECO30	ECO30	300	9,6 / Q = 8 (oil)	310 x 350 x 190 h	410 x 460 x 450	45	0,40	230/50/1
EMECO35	ECO35	350	14,4 / Q = 12 (oil)	360 x 400 x 190 h	460 x 500 x 450	50	0,45	230/50/1
EMECO40	ECO40	400	24 / Q = 20 (oil)	410 x 450 x 220 h	510 x 560 x 450	68	0,55	230/50/1

EMGAS INERTE ECO Supplemento gas inerte

Sottovuoto a campana da banco

Confezionatrici a campana totalmente in acciaio inox.

Con camera di vuoto inox, ottenuta di stampaggio con angoli interni stondati a barra estraibile; massima facilità di pulizia. I comandi sono composti da tastiera digitale termoformata con display LCD grafico a cristalli bianchi retroilluminato.

- 10 programmi memorizzabili.
- Extra vac per prodotti molto umidi (ciclo implementazione vuoto).
- Step vac per prodotti emulsionabili (ciclo di vuoto a tappe).
- Scarico rapido.
- Saldatura rapida.
- Possibilità di selezionare il ciclo di vuoto percentuale o temporale.
- Ciclo continuo per vuoto in contenitori esterni.
- Scala grafica % vuoto raggiunta.

EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Nuove funzioni presenti in serie

- **Funzione STEP VAC** > per prodotti emulsionabili. Viene eseguito un ciclo di vuoto a tappe.
- **Funzione EXTRA VAC** > per prodotti molto umidi. Viene abilitato il ciclo di extra tempo vuoto, ovvero una seconda fase di vuoto della durata massima di 5 secondi.
- **Funzione "SOFTVAC"** > particolarmente adatto per il confezionamento sottovuoto di prodotti fragili e/o molli.
- **Funzione HEAT PUMP** > Permette il pre-riscaldamento dell'olio quando la campana è aperta.
- **Funzione CLEAN PUMP** > attiva la funzione di auto pulizia della pompa del vuoto.



ESSENTIAL



JUNIOR



barra
30 > 50
cm

MIXER DUO



Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMESSENTIAL	ESSENTIAL	300	7.2 / Q = 6 (oil)	310 x 350 x 120	370 x 530 x 250	32	0,35	230/50/1
EMJUNIOR	JUNIOR	300	9.6 / Q = 8 (oil)	310 x 350 x 190	410 x 460 x 420	38	0,40	230/50/1
EMMIDY	MIDY	350	9.6 / Q = 8 (oil)	360 x 400 x 190	460 x 500 x 420	42	0,45	230/50/1
EMBASIC	BASIC	400	24 / Q = 20 (oil)	410 x 450 x 220	510 x 560 x 450	50	0,90	230/50/1
EMMIXER	MIXER	450	24 / Q = 20 (oil)	460 x 500 x 220	560 x 610 x 450	68	0,90	230/50/1
EMMIXER DUO	MIXER DUO	2 x 450	24 / Q = 20 (oil)	500 x 460 x 220	600 x 560 x 450	70	0,95	230/50/1
EMMIXER 50	MIXER 50	500	24 / Q = 20 (oil)	500 x 460 x 220	600 x 560 x 450	70	0,90	230/50/1

EMGAS INERTE ECO Supplemento gas inerte

Sottovuoto a campana carrellati

Confezionatrici a campana carrellate totalmente in acciaio inox.

Sono le versioni ideali per il centro di confezionamento, laboratorio all'ingrosso e per tutti coloro che necessitano di buona produttività. Le pompe per vuoto estremamente potenti, le camere di vuoto stampate prive di saldature ed il controllo elettronico del vuoto offrono affidabilità e semplicità a garanzia del prodotto.

Dispongono delle medesime caratteristiche delle versioni non carrellate unite ad una maggiore funzionalità, potendo contare su 20 programmi memorizzabili e la possibilità di regolare per ciascun programma il tempo di vuoto, saldatura e dell'eventuale immissione del gas inerte.



barra
30 > 90
cm



EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.



MIXER L



MASTER



MAXY



HYPER

Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMMIXER L	MIXER L	450	24 / Q = 20	460 x 500 x 220	560 x 610 x 1.050	90	0,90	230/50/1
EMMASTER	MASTER	450	24 / Q = 20	560 x 460 x 220	680 x 570 x 1.050	110	0,90	230/50/1
EMMASTER/2	MASTER/2	2 x 450	24 / Q = 20	560 x 460 x 220	680 x 570 x 1.050	110	1,00	230/50/1
EMMAJOR	MAJOR	2 x 550	72 / Q = 60	720 x 570 x 220	840 x 680 x 1.050	160	1,45	380/50/3
EMMAXY	MAXY	900 / 500	120 / Q = 100	920 x 570 x 220	1.040 x 680 x 1.050	200	2,4	380/50/3
EMHYPER	HYPER	(2x550)x2	120 / Q = 100	(720 x 570 x 220)x2	1.680 x 680 x 1.050	260	2,6	380/50/3

EMGAS INERTE ECO Supplemento gas inerte

Sottovuoto a campana

ALFA, ERMETIKA, SPRINT

Concepito per essere un felice connubio fra qualità, elevate prestazioni e prezzo, queste confezionatrici sottovuoto sono sicuramente ideali per tutte le applicazioni del settore ristorazione. I loro punti di forza sono la robusta struttura in acciaio, la semplicità del pannello comandi e la velocità di raggiungimento del vuoto all'interno della camera. La pompa a lubrificazione forzata garantisce poi la necessaria continuità del lavoro, a evidente vantaggio della produttività e del risparmio. Attivazione manuale del ciclo di vuoto. Riapertura manuale del coperchio in plexiglas alla fine del ciclo. Coperchio bombato. Pannello digitale monoprogramma LCD. Carter apribile a 90° per facilitare l'assistenza tecnica. Piani di riempimento vasca presenti di serie. Vasca inox con angoli interamente stondati per facilitare la pulizia. Barra saldante estraibile. Possibilità di realizzare il vuoto all'esterno nei contenitori GN di acciaio inox.



Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMPOCKET	POCKET	250	7,2 / Q = 6 (oil)	260x300x160	360 x 400 x 400	32	0,35	230/50/1
EMALFA	ALFA	250	7,2 / Q = 6 (oil)	260x300x110	320 x 500 x 270	35	0,35	230/50/1
EMERMETIKA	ERMETIKA	350	9,6 / Q = 8 (oil)	360x400x190	420 x 530 x 400	40	0,45	230/50/1
EMSPRINT	SPRINT	400	14,4 / Q = 12 (oil)	410x450x220	470 x 550 x 430	55	0,90	230/50/1
EMMAGNUM	MAGNUM	500	72 / Q = 60	510x650x220	630 x 760 x 1.050	140	1,30	380/50/3

EMGAS INERTE Supplemento gas inerte