

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://euromatic.nt-rt.ru> || eic@nt-rt.ru



SIMPLY VACUUM



CATALOGO PRODOTTI
PRODUCTS CATALOGUE

MADE IN ITALY

VACUUM PACKAGING MACHINES & FOOD EQUIPEMENT

CHI SIAMO



Siamo produttori di confezionatrici sottovuoto dal 1996, costantemente impegnati al fine di far fronte alle più svariate esigenze di confezionamento dei nostri clienti. L'affidabilità e la solidità unite alla volontà di cogliere le sfide tecnologiche che il mercato impone, sono da sempre i nostri obiettivi primari. La nostra mission è infatti quella di soddisfare le esigenze di confezionamento di ogni singolo cliente, professionale o privato.



We are manufacturers of vacuum packaging machines since 1996 and we are constantly committed to meet all types of needs of our customers. Reliability and solidity, along with enthusiasm to pursue technological challenges that the market imposes have always been our primary goals. Our mission is to meet the packaging needs of every individual, professional or private customer.



Producteurs de machines sous vide depuis 1996 et depuis toujours engagés à faire face aux différentes exigences du conditionnement de nos clients. La fiabilité et la solidité de nos produits, ainsi que la volonté de surmonter les défis technologiques que le marché impose, représentent depuis toujours notre but principal. Notre mission est satisfaire les exigences de tous nos clients soient ils des professionnels ou des particuliers.



Nuestros fabricantes envasadoras al vacío desde el año 1996. Desde entonces todos los días intentamos dar a nuestros clientes una envasadora al vacío sencilla, práctica y al mismo tiempo con una tecnología a la vanguardia. Lo más importante para nosotros es hacer frente a satisfacer las necesidades de envasado de cada cliente, profesional o particular, haciendo frente a los retos que el mercado impone.



INDEX

3	11	17	23	33
MERCURIO	PLUTONE	VENERE	SATURNO	APOLLO
37	45	51	57	61
URANO	CIOVE	TERRA	NETTUNO	MARTE



MERCURIO LINE



Le confezionatrici sottovuoto semiautomatiche appartenenti a questa linea sono state concepite per la distribuzione al dettaglio. La struttura esterna completamente in acciaio inox conferisce alla confezionatrice un'estrema robustezza (SMART - struttura in abs). I modelli Euromini ed Eurobig sono dotati di un pannello comandi semiautomatico realizzato per garantire all'utilizzatore finale un'estrema semplicità di utilizzo.



The semi-automatic vacuum packaging machines belonging to this line are designed for retail distribution. The external stainless steel structure gives the packer an extreme robustness (SMART home use - abs structure). The Euromini and Eurobig models are equipped with a semi-automatic control panel, designed to give the user an extreme facility in the use.



Les machines sous vide semi-automatiques de la gamme MERCURIO sont conçues pour la distribution au détail. La structure extérieure entièrement en acier inox assure la totale robustesse de ces appareils (SMART en abs, pour toute utilisation ménagère). Les deux modèles Euromini et Eurobig ont leur panneau des commandes manuel, ce qui assure une grande simplicité d'utilisation.



Las envasadoras al vacío con ciclo semiautomático de esta gama se dirigen a las charcuterías y al comercio minorista. La estructura de acero INOX dona a la envasadora una gran solidez (SMART uso familiar - estructura de plástico ABS). Los modelos Euromini y Eurobig llevan un panel de mandos semiautomático, realizado para garantizar al usuario un utilizzo muy sencillo.



SMART
EUROMINI
EUROBIG
MATIC 35
MATIC 40
MATIC 50
IDEAL
MAGIC
MICRO

SMART



ABS NO LIQUIDS 230 V/50 Hz DOMESTIC USE

375x155x80 h mm 310 Q= 16 LT/min impulso - impulse kg 2 KW 0.25



SENSORE DI VUOTO

Rileva il vuoto totale e passa direttamente alla fase di saldatura
 Vacuum sensor detects the total vacuum and goes directly to the sealing phase
 Capteur du vide: détecte le vide total et passe directement à la phase de soudure
 Sensor de vacío: mide el vacío total y pasa de manera automática al sellado

CUTTER ESTRAIBILE

Cutter per l'utilizzo di sacchetti in rotoli
 Cutter for bags in rolls
 Cutter pour l'usage de sachets en rouleau
 Cuchillo para el uso de bolsas en rollos

VUOTO IN CONTENITORI

Possibilità di fare il vuoto in appositi contenitori
 Possibility to do vacuum in appropriate containers
 Possibilité de faire le vide dans des bocaux appropriés
 Posibilidad de hacer el vacío en vasos especiales

ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL ASPIRATION

370x275x130 h mm 350 Q= 20 LT/min impulso - impulse kg 8 KW 0.38

EUROMINI



INOX NO LIQUIDS 230 V/50 Hz

STRUTTURA IN ACCIAIO

Adatta a ogni ambiente di lavoro
 Stainless steel structure suitable for any environment
 L'acier en acier inox, adapte a tout milieu travail
 Estructura de acero: apta a cualquier lugar de trabajo



INIZIO VUOTO
 start vacuum
 début du vide
 activación vacío

INIZIO SALDATURA
 start sealing
 début de la soudure
 activación soldadura

RESISTENZA 5 mm

Per una perfetta saldatura del sacchetto
 Electrical resistance 5 mm for a perfect seal
 Résistance de 5 mm pour une soudure parfaite
 Resistencia de 5 mm para un sellado perfecto de la bolsa

FACILE DA USARE

easy to use
 facile à utiliser
 fácil de usar

STRUTTURA ROBUSTA
 strong structure
 structure robuste
 estructura robusta

INGOMBRO LIMITATO
 limited space
 faible encombrement
 espacio limitado

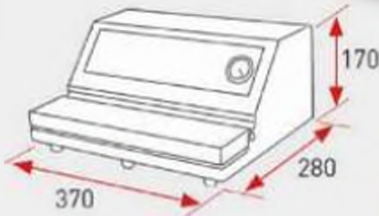
470x275x130 h mm 450 Q= 20 LT/min impulso - impulse kg 10 KW 0.45

EUROBIG



INOX NO LIQUIDS 230 V/50 Hz

MATIC 35



INOX NO LIQUIDS 230 V/50 Hz



370x280x170 h mm 350 Q= 20 L/min Impulso - impulse kg 8 KW 0.38

ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL ASPIRATION



420x280x170 h mm 400 Q= 20 L/min Impulso - impulse kg 9 KW 0.48

VUOTO IN CONTENITORI

Possibilità di fare il vuoto in appositi contenitori

Possibility to do vacuum in appropriate containers

Possibilité de faire le vide dans des bocaux appropriés

Possibilidad de hacer el vacío en envases especiales



ROBUSTA E DUREVOLE

robust and reliable

robusta et durable

robusta y duradera



FACILE DA USARE

easy to use

facile à utiliser

fácil de usar



LAVORO CONTINUATIVO

continuous working cycles

cycles de travail en continu

continuos ciclos de trabajo

VUOTOMETRO ESTERNO

Per visionare il livello di vuoto raggiunto in busta

External vacuum gauge to view the vacuum level reached in the bag

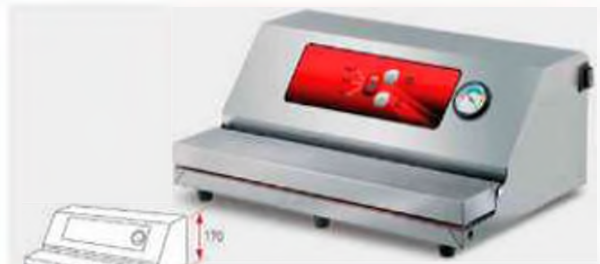
Manomètre externe pour mieux contrôler le niveau du vide atteint

Vacuómetro externo para ver el nivel de vacío logrado en la bolsa



520x280x170 h mm 500 Q= 40 L/min Impulso - impulse kg 11 KW 0.55

MATIC 40



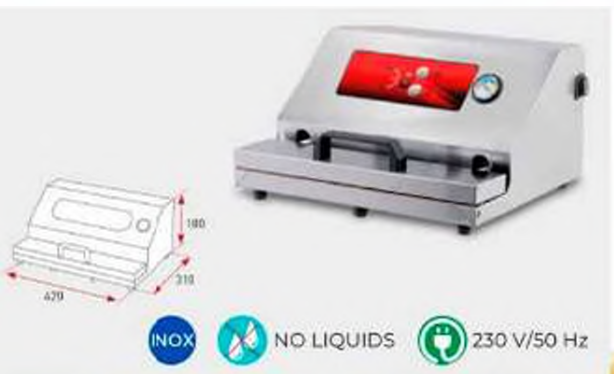
INOX NO LIQUIDS 230 V/50 Hz

MATIC 50



INOX NO LIQUIDS 230 V/50 Hz

IDEAL



- ROBUSTA E DUREVOLE**
robust and reliable
robuste et durable
robusta y duradera
- LAVORO CONTINUATIVO**
continuous working cycles
cycles de travail en continu
continuos ciclos de trabajo
- RAPIDA DI ESECUZIONE**
speedy execution
rapidité d'exécution
rapidez de ejecución

- APERTURA AUTOMATICA**
Della piastra saldante a fine ciclo
Automatic sealing plate re-opening at the end of the cycle
Réouverture automatique de la plaque de soudure à la fin du cycle
Apertura automática de la placa de soldadura al final del ciclo
- PROGRAMMABILE**
Possibilità di programmare vuoto e saldatura
Possibility to program vacuum and sealing
Possibilité de programmer le vide et le soudage
Posibilidad de programar vacío y soldadura



MAGIC



ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL ASPIRATION



- AUTOMATICA**
Ciclo di lavoro totalmente automatico
Fully automatic working cycle
Cycle de travail complètement automatique
Ciclo de trabajo totalmente automático
- POMPA AD OLIO**
Pompa del vuoto ad olio
Oil vacuum pump
Pompe à huile
Bomba de vacío lubricada con aceite hidráulico
- ROBUSTA**
Struttura esterna super rinforzata
Super reinforced outer structure
Châssis bien renforcé
Mueble muy reforzada

- PERFORMANCE ECCELLENTI**
excellent performances
excellentes performances
excelentes prestaciones
- AFFIDABILE NEL TEMPO**
reliable over time
fiable dans le temps
fiable en el tiempo
- ELEVATA RESISTENZA**
high resistance
résistance élevée
elevada resistencia

MICRO



COMPAT



- 1.SETTAGGIO TEMPO DI VUOTO
- 2.SETTAGGIO TEMPO DI SALDATURA
- 3.INTERRUZIONE ANTICIPATA CICLO DI VUOTO

ACCENSIONE/SPECNIMENTO

on/off
activation/désacti-
activation/desactivación

vacuum time setting
welding time setting
early interruption of the vacuum cycle

réglage du temps de vide
 réglage du temps de soudage
 arrêt anticipé du cycle de vide

ajuste del tiempo de vacío
ajuste del tiempo de soldadura
interrupción anticipada del ciclo de vación



VUOTO CONTINUO PER ASPIRAZIONE IN CONTENITORI

continuous vacuum for suction in containers
vide continu pour aspiration dans des récipients
vacío continuo para aspiración en recipientes

TEMPO DI SALDATURA

welding time
temps de soudure
tiempo de soldadura

DEFINIZIONE DEL LIVELLO DI VUOTO RAGGIUNTO IN BUSTA

vacuum level reached inside vacuum bag
niveau de vide atteint dans la sac
nivel de vacío alcanzado en la bolsa



APOLLO LINE



Sistema innovativo studiato per la realizzazione di cottura a bassa temperatura di prodotti in sottovuoto. Questa linea, totalmente costruita in acciaio inox, è dotata di un pannello comandi digitale per monitorare regolarmente tempo e temperatura di cottura che grazie al sistema di riscaldamento, è mantenuta in modo perfettamente costante.



Innovative system designed for cooking vacuum packed products at a low temperature. This line, totally made of stainless steel, is equipped with a digital control panel to regularly monitor the time and temperature of the cooking process, thanks to the heating system, the temperature is constantly maintained.



Nouveau système idée pour la réalisation de la cuisson à basse température des aliments sous vide. La machine, totalement fabriquée en acier inox est équipée d'un panneau des commandes digital pour régler et vérifier régulièrement soit le temps soit la température de la cuisson qui, grâce au système automatique de chauffage, reste stable.



Sistema innovador estudiado para la realización de cocción a baja temperatura de productos al vacío. La máquina, construida enteramente en acero inoxidable, está equipada con un panel de control digital para supervisar regularmente el tiempo y la temperatura de cocción que, gracias al sistema de calentamiento, se mantiene constante.



COOK 9
COOK 25
COOK 50

COOK 9



INOX 230 V/50-60Hz



COOK 25



INOX 230 V/50-60 Hz



COTTURA SOTTOVUOTO - SOUS VIDE COOKING



MANTENIMENTO PROPRIETÀ NUTRITIVE

*maintenance of the nutritive properties
maintien des propriétés nutritives
conservación de las propiedades nutritivas*



MORBIDEZZA E SUCCOSITÀ

*increased softness and juiciness of food
plus de douceur et de jutosité des aliments
mayor suavidad y jugosidad de los alimentos*



RIDUZIONE CALO PESO

*weight loss reduction
réduction du poids
reducción de peso*

COOK 50



INOX 230 V/50-60 Hz



Cottura sottovuoto a bassa temperatura

*Low temperature vacuum cooking | Cuisson sous vide à basse température |
Coccian al vacío de baja temperatura |*

Si tratta di un sistema innovativo di cottura a bassa temperatura. Il ciclo di lavoro può essere diviso in due fasi:

It is an innovative low temperature cooking system. The working cycle can be divided into two phases:

1. impostazione della temperatura dell'acqua in vasca desiderata (generalmente non oltre 60°/65°)
 2. impostazione del tempo di cottura.
- La staticità dell'acqua, insieme alla temperatura costante, consentono una cottura del prodotto che non ha eguali, garantendo una quasi assenza di calo peso ed esaltando il gusto dei piatti grazie alla perfetta assimilazione dei condimenti aggiunti in assenza di aria.

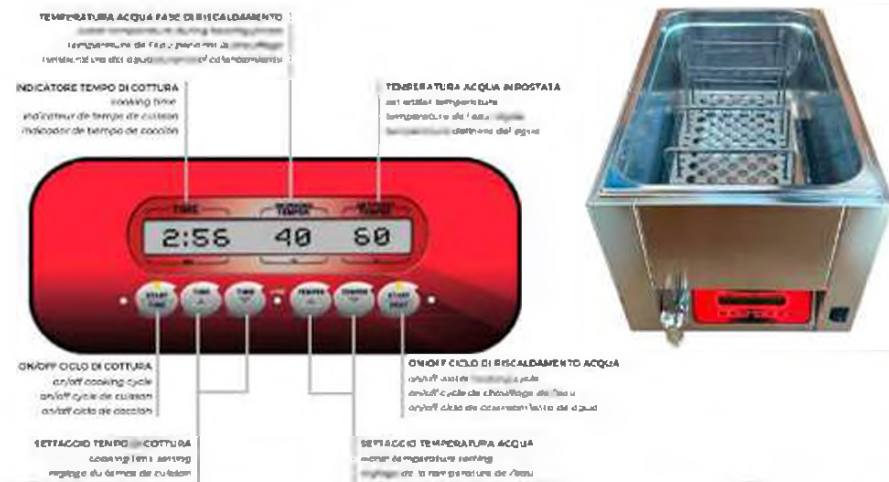
1. setting of the desired water temperature in the tank (generally no more than 60°/65°)
 2. setting of the cooking time.
- The static water, together with the constant temperature allow a cooking of the product that has no equal, ensuring an almost absence of weight loss and enhancing the taste of the dishes thanks to the perfect assimilation of the added seasonings in the absence of air.

Il s'agit d'un système innovant de cuisson à basse température. Le cycle de travail peut être divisé en deux phases:

Se trata de un sistema innovador de cocción a baja temperatura. El ciclo de trabajo puede dividirse en dos fases:

1. réglage de la température de l'eau dans la cuve (en général pas plus de 60°/65°)
 2. réglage du temps de cuisson.
- La statique de l'eau, ainsi que la température constante permettent une cuisson du produit qui n'a pas d'égal, garantissant une quasi absence de perte de poids et exaltant le goût des plats grâce à l'assimilation parfaite des assaisonnements ajoutés en absence d'air.

1. ajuste de la temperatura del agua en la tanque deseada (generalmente no más de 60°/65°)
 2. ajuste del tiempo de cocción.
- La estática del agua, junto con la temperatura constante, permiten una cocción del producto inigualable, garantizando una casi ausencia de pérdida de peso y exaltando el sabor de la comida gracias a la perfecta asimilación de los condimentos añadidos en ausencia de aire.



URANO LINE

MIXER/L



-  530x680x1050 h
-  460x500x220 h
-  mm 450
-  Q= 20 m³h - OIL
-  impulso membrana
diaphragm impulse
-  kg 110
-  KW 1.2



680x880x1050 h 560x480x220 h 2 x (mm 480) Q= 20 m³/h - OIL impulso membrana diaphragm impulse kg 99 KW 1,3

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

sealing bars position | disposition des barres de soudure | colocación de barras de soldadura



620x880x1050 h 520x520x220 h 2 x (mm 500) Q= 20 m³/h - OIL impulso membrana diaphragm impulse kg 110 KW 1,3

MASTER 2



ASTRAL



URANO LINE

MAGNUM

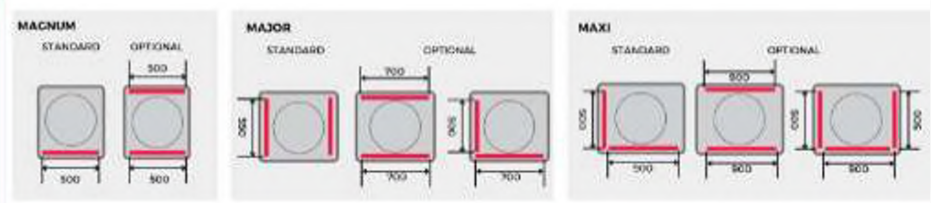


640x780x1050 h 510x650x220 h mm 500 Q= 60 m³/h - OIL impulso membrana diaphragm impulse kg 140 KW 1,8



MAJOR

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
sealing bars position | disposition des barres de soudure | colocación de barras de soldadura



840x700x1050 h 720x570x220 h 2x (mm 550) Q= 60 m³/h - OIL impulso membrana diaphragm impulse kg 160 KW 2



MAXI



1040x700x1050 h	920x570x220 h	mm 900 + mm 500	Q= 100 m ³ h - OIL	impulso membrana diaphragm impulse	kg 200	KW 2.5

URANO LINE

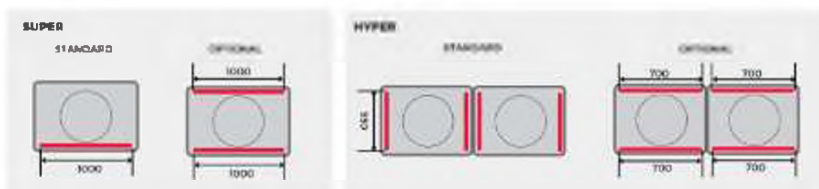
SUPER



1140x550x1050 h	1020x420x220 h	mm 1000	Q= 60 m ³ h - OIL	impulso membrana diaphragm impulse	kg 160	KW 2

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

sealing bars position | disposition des barres de soudure | colocación de barras de soldadura



HYPER



OPTIONAL
Stampante per etichette
Labels printer

1680x700x1050 h	2 x (720x370x220 h)	2 x (2x mm 530)	Q= 100 m ³ h - OIL	impulso membrana diaphragm impulse	kg 260	KW 2.5

STANDARD

<p>VAC STOP</p> <p>arresto forzato del ciclo</p> <p>forced interruption of the cycle</p> <p>arrêt forcé du cycle de soudure</p> <p>parada forzada del ciclo de trabajo</p>	<p>SALDATURA RAPIDA</p> <p>forzatura anticipata del ciclo di saldatura</p> <p>quick sealing, forced anticipation of the sealing cycle</p> <p>soudure rapide, forçage précoce du cycle de soudage</p> <p>forzamiento adelantado del ciclo de sellado</p>	<p>PROGRAMMA MARINATURA</p> <p>di carne e pesce</p> <p>program for marinating meat and fish</p> <p>programme pour la marinade de la viande et du poisson</p> <p>programa para el marinado de carne y pescado</p>	<p>PANNELLO DIGITALE</p> <p>20 programmi memorizzabili</p> <p>digital control panel with 20 memorisable programs</p> <p>panneau des commandes digital avec 20 programmes mémorables</p> <p>panel de mandos digital con 20 programas memorizables</p>	<p>BARRE SALDANTI REMOVIBILI</p> <p>per facilitare la pulizia</p> <p>removeable sealing bar to facilitate cleaning the chamber</p> <p>barre de soudure amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve</p> <p>barra soldante extraible para ayudar la limpieza</p>	<p>CONTACICLI DI LAVORO</p> <p>con avviso automatico di manutenzione</p> <p>working cycles counter, with automatic maintenance alert</p> <p>compte cycles de travail avec alerte d'entretien automatique</p> <p>conta ciclos de trabajo con notificación automática de mantenimiento</p>
<p>CLEAN PUMP</p> <p>olio in pompa sempre pulito</p> <p>always clean oil inside the pump</p> <p>l'huile de la pompe est toujours propre</p> <p>aceite de la bomba siempre limpio</p>	<p>ATTACCO CASTRO</p> <p>consente il vuoto in contenitori</p> <p>gastro-attack allows vacuum in containers</p> <p>branchement gastro, permet de faire du vide dans des bacs gastro</p> <p>conexión para la manguera gastro, permite hacer el vacío en cubetas</p>	<p>VARCA ANGOLI STONDATI</p> <p>pulizia interna più agevole</p> <p>chamber with rounded corners, easier to clean the chamber</p> <p>cuve avec coins rebondis, nettoyage interne plus facile</p> <p>cuba con angulos redondeados ayuda la limpieza interna de la cámara</p>	<p>STEP VAC</p> <p>ciclo di vuoto ad intervalli</p> <p>vacuum cycle in steps</p> <p>cycle de vide à intervalles</p> <p>ciclo de vacío con pausas</p>	<p>EXTRA VAC</p> <p>+5 sec. di vuoto rispetto al prg. indicata</p> <p>+5 sec. of vacuum than the setting programs</p> <p>+5 sec. de vide en plus par rapport au programme indiqué</p> <p>+5 seg. de vacío respecto al programa elegido</p>	<p>SOFT VAC</p> <p>rientra graduale dell'aria in campana (prodotti friabili)</p> <p>gradual re-entry of the air in chamber (friable products)</p> <p>rentrée progressive de l'air dans la chambre (produits friables)</p> <p>regreso más lento del aire dentro de la campana (productos friables)</p>

Saldatura pneumatica e gas inerte

OPTIONAL

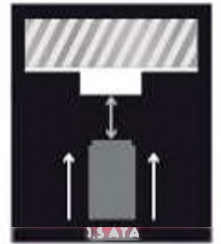
Pneumatic sealing and inerte gas | Soudure pneumatique et gaz inerte | Sellado neumático y gas inerte

Si tratta di un sistema che permette di aumentare la pressione di saldatura. Ideale è la combinazione con l'impianto ATM per poter gestire al meglio situazioni in cui viene richiesta una elevata percentuale di gas inerte in camera. Per il funzionamento occorre collegare la confezionatrice a un compressore esterno.

It is a system that allows to increase the welding pressure. Ideal is the combination with the ATM system to be able to better manage situations in which a high percentage of inert gas in the chamber is required in order to function properly. It is necessary to connect the packaging machine to an external compressor.

Il s'agit d'un système qui permet d'augmenter la pression de soudage. La combinaison avec le système ATM est idéale pour pouvoir gérer au mieux les situations où une forte proportion de gaz inerte est nécessaire dans la chambre. Pour le fonctionnement, la conditionneuse doit être rattachée à un compresseur externe.

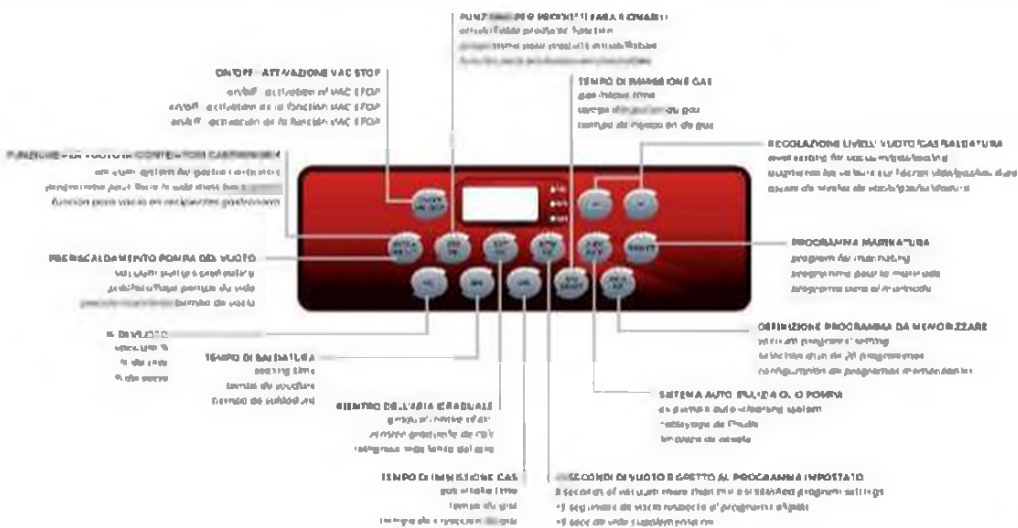
Se trata de un sistema que permite aumentar la presión de soldadura. Ideal es la combinación con el sistema ATM para poder gestionar mejor situaciones en las que se requiere un alto porcentaje de gas inerte en cámara. Para el funcionamiento es necesario conectar la envasadora a un compresor externo.

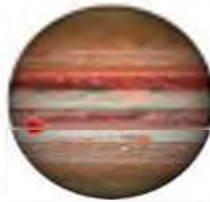


URANO LINE

OPTIONAL

<p>GAS INERTE</p> <p>inert gas injection</p> <p>injection du gaz</p> <p>gas inerte</p>	<p>SALD. PISTONI SENZA CAVI</p> <p>sealing by pistons without cables</p> <p>soudage à piston sans fils</p> <p>soldadura con pistones sin cables</p>	<p>DIFF. GAS G/8/10/12 UGELLI</p> <p>diffuser gas G/8/10/12 exits</p> <p>diffuseur de gaz G/8/10/12 buses</p> <p>difusor de gas G/8/10/12 boquillas</p>	<p>STAMPANTE - TASTIERA</p> <p>printer + programming keyboard</p> <p>imprimante + écran LCD externe</p> <p>impresora + teclado LCD externo</p>	<p>POMPA VUOTO MAGGIORATA</p> <p>increased vacuum pump</p> <p>augmentation de la pompe à vide</p> <p>bomba de vacío agrandada</p>	<p>POMPA BUSCH</p> <p>Busch pump</p> <p>Pompe Busch</p> <p>Bomba Busch</p>
<p>SALDATURA PNEUMATICA</p> <p>pneumatic sealing</p> <p>étanchéité pneumatique</p> <p>sellado neumático</p>	<p>BARRA SALDANTE AGGIUNTIVA</p> <p>extra sealing bar</p> <p>barre de soudure supplémentaire</p> <p>barra de sellado adicional</p>	<p>BLOCCAGGIO CAMPANA</p> <p>lid hook</p> <p>système de d'arrêt cloche</p> <p>sistema de bloqueo de campana</p>	<p>SENSORE VUOTO E LIQUIDI</p> <p>vacuum sensor + liquid sensor</p> <p>capteur de vide + capteur de liquide</p> <p>sensor de vacío + sensor de líquido</p>	<p>H CAMERA MAGGIORATA</p> <p>increased chamber height</p> <p>hauteur de la caméra augmentée</p> <p>aumento de la altura de la cámara</p>	<p>TENSIONE E FREQ. SPECIALE</p> <p>voltage and special frequency</p> <p>voltage et tension spéciaux</p> <p>voltage y tensión especiales</p>





GIOVE LINE



La linea Giove è la scelta ottimale per l'industria di medie-grandi dimensioni. La robustezza costruttiva e la grande affidabilità dell'apparecchiatura la rendono perfetta per le diverse richieste dei più variati settori industriali, alimentari e non.



Giove line represents the best choice for medium-large companies. The sturdiness of the structure and the reliability of the equipment make it perfect for the different requests of several industrial sectors, not only for food one.



La ligne Giove représente la solution parfaite pour les exigences des industries de dimensions moyennes ou grandes. La robustesse et la fiabilité des équipements les rendent parfait pour les différentes demandes des secteurs industriels, alimentaires et non alimentaires, les plus variés.



La línea Giove es la solución ideal para las exigencias de las empresas medio-grandes. La robustez y la gran fiabilidad de los equipamientos la hacen perfecta para las diferentes necesidades de los varios sectores industriales, alimentarios y no alimentarios.



XL 45
XL 50
XL 60
XL 100
XL 130
XL 80 DOUBLE

GIOVE LINE

XL 45



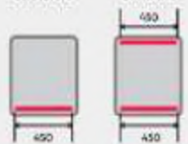
DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

sealing bars position | disposition des barres de soudure | colocación de barras de soldadura

XL 45

STANDARD

OPTIONAL



XL 50

STANDARD

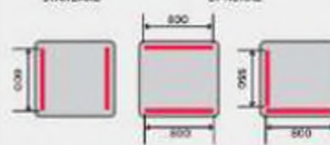
OPTIONAL



XL 60

STANDARD

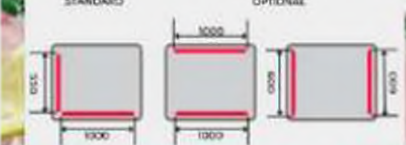
OPTIONAL



XL 100








STANDARD

OPTIONAL



XL 50



900x800x1150 h 830x660x230 h 2 x (mm 600) Q= 100 m³h - OIL impulso membrana diaphragm impulse kg 220 KW 2.5











1160x800x1150 h 1050x660x230 h mm 1000 mm 800 Q= 100 m³h - OIL impulso membrana diaphragm impulse kg 250 KW 2.5

XL 60





 400 V/50 Hz

XL 100





 400 V/50 Hz

GIOVE LINE

XL 130





 400 V/50 Hz



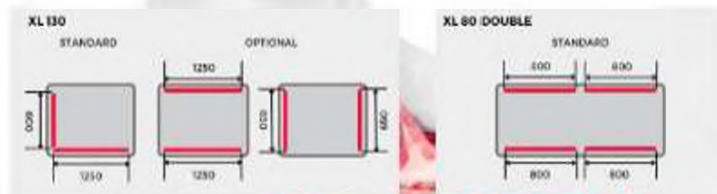






1400x850x1150 h 1300x710x230 h mm 1250 mm 500 Q= 150 m³h - OIL impulso membrana diaphragm impulse kg 320 KW 3.0

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
 sealing bars position | disposition des barres de soudure | colocacion de barras de soldadura



XL 80 DOUBLE





 400 V/50 Hz









1800x900x1150 h 2x (810x740x230 h) 4x (mm 800) Q= 100 m³h - OIL impulso membrana diaphragm impulse kg 360 KW 2.8

STANDARD

<p>VAC STOP</p> <p>arresto forzato del ciclo</p> <p>forced interruption of the cycle</p> <p>arrêt forcé du cycle de soudure</p> <p>parada forzada al ciclo de trabajo</p>	<p>SALDATURA RAPIDA</p> <p>forzatura anticipata del ciclo di saldatura</p> <p>quick searing: forced anticipation of the sealing cycle</p> <p>soudure rapide: forçage précoce du cycle de soudage</p> <p>forzamiento adelantado del ciclo de sellado</p>	<p>PANNELLO DIGITALE</p> <p>20 programmi memorizzabili</p> <p>digital control panel with 20 memorable programs</p> <p>panneau des commandes digital avec 20 programmes mémorisables</p> <p>panel de mandos digital con 20 programas memorizables</p>	<p>BARRE SALDANTI REMOVIBILI</p> <p>per facilitare la pulizia</p> <p>removable sealing bar to facilitate cleaning the chamber</p> <p>barre de soudure amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve</p> <p>barra soldante extraible para ayudar la limpieza</p>
<p>CLEAN PUMP</p> <p>olio in pompa sempre pulito</p> <p>always clean oil inside the pump</p> <p>l'huile de la pompe est toujours propre</p> <p>aceite de la bomba siempre limpio</p>	<p>STEP VAC</p> <p>ciclo di vuoto ad intervalli</p> <p>vacuum cycle in steps</p> <p>cycle de vide a intervalles</p> <p>ciclo de vacío con pausas</p>	<p>EXTRA VAC</p> <p>+5 sec. di vuoto rispetto al pig. indicata</p> <p>+5 sec. of vacuum than the setting program</p> <p>+5 sec. de vide de plus par rapport au programme indiqué</p> <p>+5 seg. de vacío respecto al programa elegido</p>	<p>SOFT VAC</p> <p>entrata graduale dell'aria in campana (prodotti friabili)</p> <p>gradual re-entry of the air in chamber (friable products)</p> <p>identification progressive de l'air dans la chambre (produits friables)</p> <p>ingresso più lento dell'aria dentro de la campana (productos friables)</p>



Che cos'è la saldatura biattiva?

OPTIONAL

What is opposed bi-active sealing bar? | Qu'est-ce que la barre bi-active opposée? | ¿Qué es la barra opuesta biactiva?

Si tratta di una barra saldante aggiuntiva che viene fissata sulla campana in questo modo è possibile avere un doppio scambio di calore dal basso verso l'alto e viceversa ideale per termoisolare buste in alluminio a soffiato

This is an additional sealing bar that is fixed on the bell in this way it is possible to have a double heat exchange from the bottom up and vice versa ideal for heat sealing aluminum bellows bags

Il s'agit d'une barre de soudure supplémentaire qui est fixée sur la cloche. De cette façon, vous pouvez avoir un double échange de chaleur de bas en haut et vice versa idéal pour thermosouder des enveloppes en aluminium à soufflet

Es una barra de soldadura adicional que se fija a la campana. De esta manera es posible tener un doble intercambio de calor de abajo hacia arriba y viceversa ideal para soldar bolsas de aluminio de fuelle



URANO LINE

OPTIONAL

<p>GAS INERTE</p> <p>inert gas injection</p> <p>injection du gaz</p> <p>gas inerte</p>	<p>BARRA CONTRAPPOSTA BIATTIVA</p> <p>opposed sealing bar (bi-active)</p> <p>barre bi-active opposée</p> <p>barra biactiva opuesta</p>	<p>DIFF. GAS 6/8/10/12 UCELLI</p> <p>diffuser gas 6/8/10/12 exits</p> <p>diffuseur de gaz 6/8/10/12 buses</p> <p>difusor de gas 6/8/10/12 boquillas</p>	<p>SALDATURA PNEUMATICA</p> <p>pneumatic sealing</p> <p>étanchéité pneumatique</p> <p>sellado neumático</p>	<p>SALDATURA PISTONI SENZA CAVI</p> <p>sealing with pistons without cables</p> <p>soudage à piston sans fil</p> <p>soldadura con pistones sin cables</p>	<p>STAMPANTE • TASTIERA</p> <p>printer + programming keyboard</p> <p>imprimante + télex LCD externe</p> <p>impresora + teclado LCD externa</p>
<p>SENSORE VUOTO</p> <p>vacuum sensor</p> <p>capteur de vide</p> <p>sensor de vacío</p>	<p>POMPA VUOTO MAGGIORATA</p> <p>increased vacuum pump</p> <p>augmentation de la pompe à vide</p> <p>bomba de vacío aumentada</p>	<p>POMPA BUSCH</p> <p>Busch pump</p> <p>Pompe Busch</p> <p>Bomba Busch</p>	<p>BARRA SALDANTE AGGIUNTIVA</p> <p>extra sealing bar</p> <p>barre de soudure supplémentaire</p> <p>barra de sellado adicional</p>	<p>TENSIONE E FREQ. SPECIALE</p> <p>voltage and special frequency</p> <p>voltagé et tension spéciale</p> <p>voltaje y tensión especiales</p>	





TERRA LINE



La linea include diverse tipologie di sigillatrici e termosigillatrici, automatiche o non. Possono sigillare vaschette di differenti formati e tipologie e sono adatte per il punto vendita, il laboratorio o il piccolo centro di confezionamento. Inoltre, la linea Tray, che lavora con un ciclo completamente automatico, realizza il vuoto/gas in vaschetta.



The line includes different types of automatic and non-automatic sealing and thermo-sealing machines. They can seal trays of different sizes and types and are suitable for the shop, the laboratory or the small packaging center. Moreover, the Tray line, which works with a fully automatic cycle, realizes the vacuum/gas in the trays.



La ligne comprend différents types de scelleuses et thermo-scelleuses, manuelles semi-automatiques et automatiques. Elles peuvent sceller des barquettes de différents formats et types au profit du point de vente, du laboratoire ou d'un petit centre d'emballage. En outre, la ligne Tray, ayant un cycle de travail entièrement automatique, réalise le vide/gaz dans les barquettes.



La línea incluye diferentes tipos de selladoras y termoselladoras, automáticas y no automáticas. Pueden sellar bandejas de diferentes formatos y tipologías y son adecuadas para el punto de venta, el laboratorio o el pequeño centro de envasado. Además, la línea Tray, que trabaja con un ciclo completamente automático, realiza el vacío/gas en las bandejas.



- SEAL 300
- SEAL 400
- SEAL-MATIC 300
- SEAL-MATIC 400
- TRAY 600
- TRAY 800

TERRA LINE

SEAL 300



280x100x600 h open

mm 265x196

manual

digit

kg 20

600 W

STAMPI
moulds | moules | moldes



mm 138X96



mm 193X138



mm 180X180



mm 105X260

SEAL 400



STAMPI
moulds | moules | moldes



GN 1/2



GN 1/4



MV 2 x mm 180X180



STAMPO GN 1/8



400x500x600 h open

mm 265x321

manual

digit

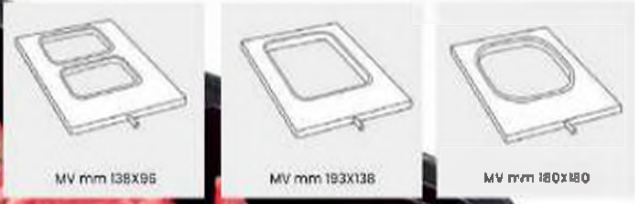
kg 20

1200 W



320x440x500 h mm 220x196 semi automatic time digit kg 21 760 W

STAMPI
moulds | moules | moldes



MV mm 138X95 MV mm 193X138 MV mm 180X180



SEAL-MATIC 300



INOX 230 V/50-60 Hz

SEAL-MATIC 400



INOX 400 V/50-60 Hz



520x540x500 h mm 265x325 semi automatic time digit kg 34 1520 W

STAMPI
moulds | moules | moldes



GN 1/2 GN 1/4 MV 2 x mm 180X180 GN 1/8



520x540x500 h mm 265x325 semi automatic time digit kg 34 1520 W

TERRA LINE

TRAY 600



INOX 230 V/50 Hz



610x800x960 h open mm 265x325 automatic digit LCD - sensor Vac Q= 20 m³/h OIL 3/4 BAR kg 110 1800 W

STAMPI TRAY 600 - TRAY 800
moulds | moules | moldes



GN 1/2 GN 1/4 GN 1/8



TRAY 800



INOX 230 V/50 Hz



610x800x1100 h open mm 265x325 automatic digit LCD - sensor Vac Q= 20 m³/h OIL 3/4 BAR kg 150 1800 W



OPTIONAL

TRAY 600 - TRAY 800

POMPA ROSSA PER OSSIGENO

red pump for oxygen

pompe rouge pour l'oxygène

bomba roja para oxígeno



STAMPI SPECIALI

special moulds

moules spéciales

moldes especiales

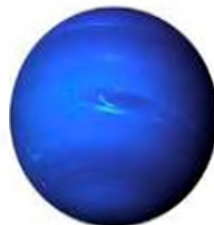
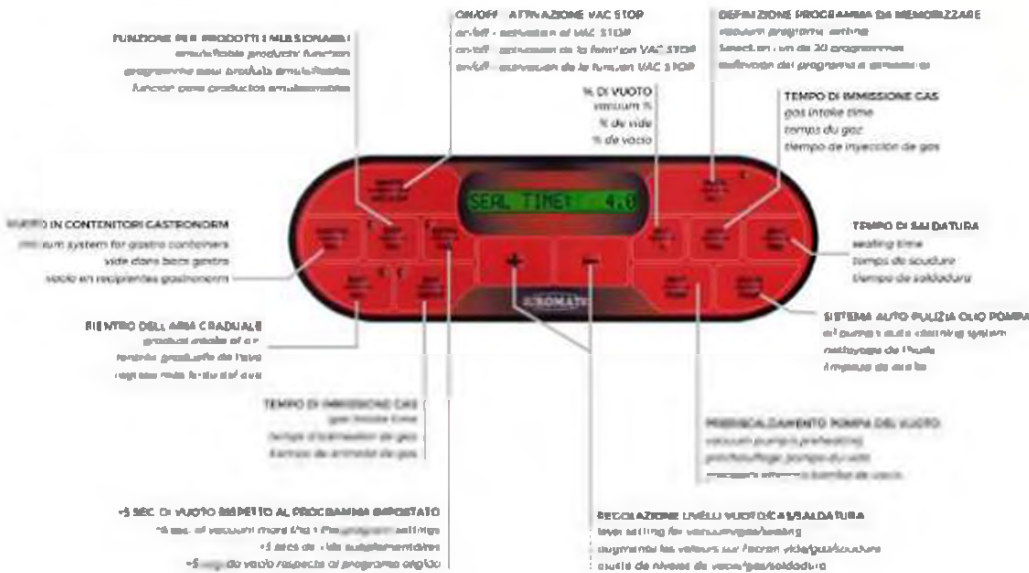


COMPRESSORE

compressor

compresseur

compresor



NETTUNO LINE



Abbatitori di temperatura affidabili, semplici ed economici. Trovano il loro settore di utilizzo privilegiato nell'ambito della ristorazione, ove il connubio tra prestazioni ottimali e facilità di utilizzo permettono all'utilizzatore finale una migliore organizzazione della giornata lavorativa.



Reliable, simple and cheap blast chillers. Within the catering equipment, the blast chiller enables the end user to obtain a better plan of his daily job routine thanks to its excellent performances and an extremely easy-to-use system.



Cellules de refroidissement très fiables, simples et économiques. Leur domaine d'utilisation le plus privilégié est sans doute chez le restaurant, où la combinaison de performance et de facilité d'utilisation permet d'obtenir une meilleure organisation de la journée de travail.



Abatidores de temperatura fiables, sencillos y de precio competitivo. Se utilizan mayormente en la restauración donde las óptimas prestaciones y la sencillez de la utilización permiten al usuario final una mejor organización del día de trabajo.



NETTUNO 3
NETTUNO 5
NETTUNO 10

NETTUNO 3



750x740x720/750 h	610x410x280 h	+3° 14kg	-18° 11kg	3-1/1 GN 3-400x600	kg 80	W 1150



NETTUNO 5



750x740x850/880 h	610x410x410 h	+3° 20kg	-18° 15kg	5 1/1 GN 5-400x600	kg 85	W 1424

ABBATTITORI DI TEMPERATURA - BLAST CHILLERS



NETTUNO 10



750x740x1260/1290 h	610x410x160 h	+3° 25kg	-18° 20kg	10-1/1 GN 10-400x600	kg 105	W 1490

STANDARD

CICLO DI ABBATTIMENTO

positivo/negativo

blast-chilling cycle
positive and negative

cycle d'abatage
positif / negatif

ciclo de abatimiento
positivo / negativo

STRUTTURA PORTA TEGLIA

per teglie gastronomia e pasticceria

rack structure for delicatessen
and confectionery trays

structure pour plateaux
gastronomie et pâtisserie

estructura para bandeja de
gastronomía y pastelería

GUARNIZIONE PORTA

pre-riscaldata

pre heating door seal

joint de porte préchauffé

junta de puerta
precalentada

SONDA CAMERA

rileva temperatura
all'interno della camera

chamber probe: to detect
the internal temperature

sonde de chambre: détecte
la température interne

sonda de cámara: detecta
la temperatura interna

SONDA DI RILEVAMENTO

rileva temperatura al
cuore del prodotto

sensing probe: detecting
the product core temperature

sonde de détection: détecte la
température au cœur du produit

sonda de detección: detecta la
temperatura en corazón del
producto

TEGLIA RACCOLTA LIQUIDI

per attività di scongelamento

liquid collection tray for
defrosting phase

plaque de collecte liquides
pour la phase décongélation

bandeja para recoger líquidos
durante la descongelación



OPTIONAL

**TEGLIE PER GASTRONOMIA
DI DIVERSE MISURE**

gastronom pans with
different sizes

plateaux pour la
gastronomie ayant
différentes tailles

bandejas para gastronomía
de diferentes tamaños

**TEGLIE PER PASTICCERIA
DI DIVERSE MISURE**

pastry pans with different
sizes

plaques à pâtisserie
ayant différentes tailles

bandejas de pastelería de
diferentes tamaños

**TENSIONE E
FREQUENZA SPECIALE**

special voltage and
frequency

frequence et tension spéciaux

voltaje y tensión especiales



Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Казахстан +7(727)345-47-04

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Беларусь +(375)257-127-884

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Узбекистан +998(71)205-18-59

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия +996(312)96-26-47