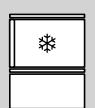
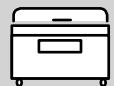
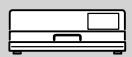




| CATALOGO PRODOTTI | PRODUCT CATALOGUE |

2021





## perché scegliere noi?

WHY CHOOSING US



### Rappresentiamo il "Vacuum" nel mondo da oltre 38 anni

We have been representing "Vacuum" in the world for over 38 years.

Nous représentons le "Vacuum" dans le monde entier depuis 38 ans

Representamos el "Vacuum" en el mundo desde más que 38 años



### 2 Abbiamo da sempre mantenuto invariato un principio: essere produttori di vuoto

We have always maintained unchanged an important principle: to be manufacturers (in all its senses) of vacuum packing machines

On a toujours gardé le même principe: "être des producteurs du vide"

Desde siempre hemos mantenido invariado un valor: somos fabricantes de envasadoras al vacío



### 3 Produciamo apparecchiature innovative per soddisfare tutte le richieste della clientela più esigente

We produce innovative equipment to fully meet the most demanding customers' requests

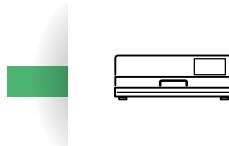
On fabrique des machines innovantes pour satisfaire les clients les plus exigeants.

Fabricamos aparatos innovadores para satisfacer las solicitudes del cliente más exigente.



## MILESTONES

1983



FONDAZIONE E  
1<sup>a</sup> ASPIRAZIONE ESTERNA  
FOUNDING:  
FIRST EXTERNAL SUCTION MACHINE

1986



1<sup>a</sup> CAMPANA  
FIRST TABLE TOP MACHINE

2003



INTRODUZIONE SIGILLATURA  
INTRODUCTION OF  
TRAY SEALING MACHINES

2010



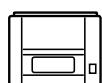
LINEA SUPERTECH  
(LINEA INDUSTRIALE)  
SUPERTECH LINE  
(INDUSTRIAL RANGE)



THE ITALIAN VACUUM MAKERS



2013



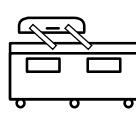
COTTURA IN SOTTOVUOTO  
A BASSA TEMPERATURA  
LOW-TEMPERATURE  
VACUUM COOKING

2016



PACKMATIC  
SIGILLATURA AUTOMATICA  
PACKMATIC  
AUTOMATIC SEALING

2020



NUOVA SUPERMEGA  
NEW SUPERMEGA

2021



TO BE CONTINUED... ➔

SANIFICAZIONE  
AIR SANITATION

**SPEEDY**

Dim. d'ingombro  
Overall dimension  
Dim. D'encombrement  
Dimensiones

**460x530x420 h**

Dimensioni camera  
Size of the chamber  
Dim. de la chambre  
Dim. de la càmara

**360x400x190 h**

Barra saldante  
Sealing bar  
Barre de soudure  
Barra soldante

**mm 350**

Pompa del vuoto  
Vacuum pump  
Pompe du vide  
Bomba de vacío

**Q= 8 m³h-OIL**

Sistema di Saldatura  
Sealing System  
Système de Soudure  
Sistema de Soldadura

**Pistoni senza cavi  
Wireless Pistons**

Peso  
Weight  
Poids  
Peso

**Kg 40**

Assorbimento  
Absorption  
Absorption  
Consumo

**KW 1,05**

**INOX**

**230 V/50-60 Hz**

**JOLLY**

Dim. d'ingombro  
Overall dimension  
Dim. D'encombrement  
Dimensiones

**510x580x450 h**

Dimensioni camera  
Size of the chamber  
Dim. de la chambre  
Dim. de la càmara

**410x450x220 h**

Barra saldante  
Sealing bar  
Barre de soudure  
Barra soldante

**mm 400**

Pompa del vuoto  
Vacuum pump  
Pompe du vide  
Bomba de vacío

**Q= 20 m³h-OIL**

Sistema di Saldatura  
Sealing System  
Système de Soudure  
Sistema de Soldadura

**Pistoni senza cavi  
Wireless Pistons**

Peso  
Weight  
Poids  
Peso

**Kg 58**

Assorbimento  
Absorption  
Absorption  
Consumo

**KW 1,15**



## TOP Series

Vacuum Sensor/Liquid Sensor

**BOXER 45**

Dim. d'ingombro  
Overall dimension  
Dim. D'encombrement  
Dimensions

**560x630x450 h**

Dimensioni camera  
Size of the chamber  
Dim. de la chambre  
Dim. de la cámara

**460x500x220 h**

Barra saldante  
Sealing bar  
Barre de soudure  
Barra soldante

**mm 450**

Pompa del vuoto  
Vacuum pump  
Pompe du vide  
Bomba de vacío

**Q= 20 m<sup>3</sup>h-OIL**

Sistema di Saldatura  
Sealing System  
Système de Soudure  
Sistema de Soldadura

**Pistoni senza cavi**  
**Wireless Pistons**

Peso  
Weight  
Poids  
Peso

**Kg 65**

Assorbimento  
Absorption  
Absorption  
Consumo

**KW 1,2**

**BOXER DUO**

Dim. d'ingombro  
Overall dimension  
Dim. D'encombrement  
Dimensions

**600x580x450 h**

Dimensioni camera  
Size of the chamber  
Dim. de la chambre  
Dim. de la cámara

**500x460x220 h**

Barra saldante  
Sealing bar  
Barre de soudure  
Barra soldante

**2x(mm 450)**

Pompa del vuoto  
Vacuum pump  
Pompe du vide  
Bomba de vacío

**Q= 20 m<sup>3</sup>h-OIL**

Sistema di Saldatura  
Sealing System  
Système de Soudure  
Sistema de Soldadura

**Pistoni senza cavi**  
**Wireless Pistons**

Peso  
Weight  
Poids  
Peso

**Kg 70**

Assorbimento  
Absorption  
Absorption  
Consumo

**KW 1,3**





# TOP Series

Vacuum Sensor/Liquid Sensor



## STANDARD

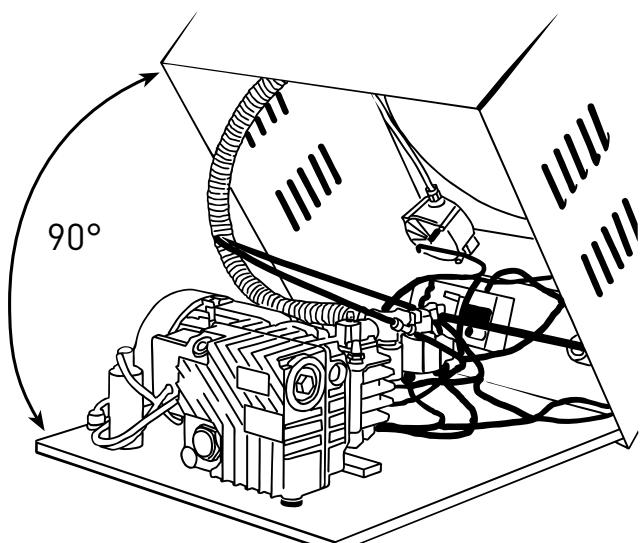
<p><b>PANNELLO COMANDI 20PRG</b></p> <p>CONTROL PANEL WITH 20 PROGRAMS</p> <p>PANNEAU DE COMMANDE AVEC 20PRGS</p> <p>PANEL DE MANDOS 20 PROGRAMAS</p>	<p><b>VAC STOP:</b> arresto forzato del ciclo di vuoto</p> <p>Vac Stop: forced interruption of the cycle</p> <p>Vac stop: arrêt forcé du cycle de soudure</p> <p>Vac stop: para en seguida el ciclo de trabajo</p>	<p><b>SALDATURA RAPIDA:</b> 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><b>CARTER APRIBILE A 90°:</b> agevola la manutenzione post-vendita</p> <p>Openable carter at 90°: helps the after sales maintenance</p> <p>Ouverture du châssis à 90°: maintenance après-vente plus aisée</p> <p>Mueble que se puede abrir a 90°: ayuda al servicio tecnico para la atenció post venta</p>	<p><b>BARRE Saldanti REMOVIBILI con pistoni senza cavi</b></p> <p>Removable sealing bars with pistons and without wires</p> <p>Barre de soudure amovible avec piston sans connexions électriques</p> <p>Barras de soldadura extraibles con pistones, sin cables</p>
---	--	--	---	---

**L'apertura a 90° del mobile** consente di visionare, senza impedimenti, tutte le parti componenti della macchina. L'individuazione di eventuali malfunzionamenti è così più immediata.

The 90° opening of the cabinet allows one to view, without hindrance, all the component parts of the machine. The identification of possible malfunctions is thus more immediate.

L'ouverture à 90° du châssis permet de visualiser sans entrave les composantes de la machine. L'identification des dysfonctionnements possibles est donc plus immédiate.

La apertura de 90° del gabinete permite ver, sin obstáculos, todos los componentes de la máquina. La identificación de posibles fallos es por lo tanto más inmediata.



## Vasca doppia altezza: cos'è?

(Optional)

DOUBLE HEIGHT CHAMBER WHAT IS IT? / CUVETTE (CUVE DOUBLE HAUTEUR) / CUBA DE DOBLE ALTURA: QUÉ ES?

Particolare vasca del vuoto, appositamente studiata per il confezionamento di prodotti liquidi. La struttura prevede un alloggiamento dove posizionare il sacchetto verticalmente in modo parallelo alla barra saldante. Questo sistema evita la fuoriuscita del liquido in fase di confezionamento.

Particular vacuum chamber, specially designed for vacuum packing liquids. The structure provides a vertical chamber where you place the bag vertically in parallel to the sealing bar. This system prevents the leakage of the liquid during the process.

Une cuvette spéciale: conçue spécialement pour le conditionnement des produits liquides. la structure contient un boîtier (une cuvette) où vous pouvez placer le sachet verticalement en parallèle avec la barre de soudure. Ce système empêche le déversement des liquides durant la phase du conditionnement.

Cuba doble altura: cuba al vacío específica, diseñada especialmente para el empaquetamiento de productos líquidos. La estructura incluye una carcasa donde colocar la bolsa verticalmente de forma paralela a la barra de soldadura. Este sistema evita que el líquido se escape durante el proceso de envasado.





# TOP Series

Vacuum Sensor/Liquid Sensor

## STANDARD

<p><b>SENSORE DI VUOTO:</b> sensore di pressione volumetrica, autoregola il ciclo di vuoto  Vacuum Sensor: sensor of the volumetric pressure, self-regulated the vacuum cycle  Détecteur de pression volumétrique, autorégule le cycle de vide  Sensor de vacío: sensor de presión volumétrica, auto-regula el ciclo de vacío</p>	<p><b>CLEAN PUMP:</b> olio in pompa sempre pulito  Clean pump: always clean oil inside the pump  Clean pump: l'huile de la pompe est toujours propre  Clean pump: aceite de la bomba siempre limpio</p>	<p><b>ATTACCO GASTRO:</b> consente il vuoto in contenitori  Gastro attack: allows vacuum in containers  Branchement gastro: permet de faire du vide dans des bacs gastro  Conexión para la mangue-ra gastro: permite hacer el vacío en cubetas</p>	<p><b>VASCA ANGOLI STONDATI:</b> pulizia interna più agevole  Chamber with rounded corners: easier to clean the chamber  Cuve avec coins rebondis: nettoyage interne plus facile  Cuba con angulos redondeados: ayuda la limpieza interna de la camara</p>	<p><b>CONTACICLI DI LAVORO CON AVVISO AUTOMATICO DI MANUTENZIONE</b>  Working cycles counter with automatic maintenance alert  Compte cycles de travail avec alerte d'entretien automatique  Conta ciclos de trabajo con alerta de mantenimiento automática</p>
<p><b>SENSORE LIQUIDI:</b> evita la fuoriuscita del liquido in fase di confezionamento  Liquid sensor: measures the boiling phase activating the sealing cycle  Détecteur des liquides : relève la phase d'ébullition en activant la soudure  Sensor para líquidos: lee la etapa de ebullición y pone en marcha el sellado</p>	<p><b>PROGRAMMA PER LA MARINATURA</b> di carne e pesce  Program for marinating meat and fish  Programme pour la marinade de la viande et du poisson  Programa para el escabeche de carne y pescado</p>	<p><b>SOFT VAC:</b> rientro graduale dell'aria in campana (prodotti friabili)  Soft Vac: gradual re-entry of the air in the chamber (friable products)  Indentation progressive de l'air dans la chambre (produits friables ou pointus)  Soft vac: reingreso más lento del aire adentro de la campana (productos friables)</p>	<p><b>STEP VAC:</b> ciclo di vuoto ad intervalli (prodotti emulsionibili)  Step Vac: vacuum cycle divided in intervals (emulsifiable products)  Step vac: Cycle de vide à intervalles (produits émulsifiants)  Step vac: ciclo de vacío con pausas (productos líquidos y salsas)</p>	<p><b>EXTRA VAC:</b> +5 secondi di vuoto rispetto al prg indicato  Extra Vac:+ 5 seconds of vacuum respect to the program indicated  Extra vac: +5 seconde de vide de plus par rapport au programme indiqué  Extra vac: +5 segundos de vacío respecto al programa elegido</p>



## Sensore liquidi: cos'è?

LIQUID SENSOR, WHAT IS IT ? / QU'EST-CE QU'UN DÉTECTEUR DES LIQUIDES ? / SENSOR DE LÍQUIDOS: QUÉ ES?

E' una funzione gestita da apposito sensore che garantisce la sigillatura del sacchetto all'inizio della fase di ebollizione del prodotto liquido.

It is a function inserted in the electronic board that guarantees the sealing of the vacuum bag at the beginning of the boiling phase of the liquid (product).

C'est une fonction insérée dans la carte électronique et qui garantit la soudure du sachet au début de la phase d'ébullition du produit liquide.

Sensor de vacío: Es una función incluida en la carta electronica que garantiza la soldadura de la bolsa cuando el producto líquido empieza a hervir.



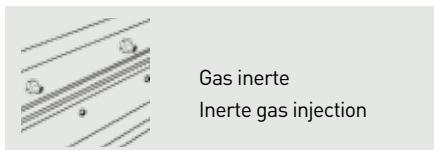


## TOP Series

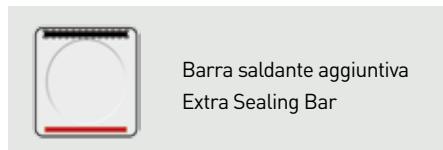
Vacuum Sensor/Liquid Sensor



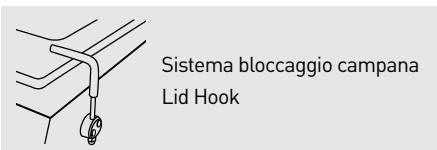
### OPTIONAL



Gas inerte  
Inerte gas injection



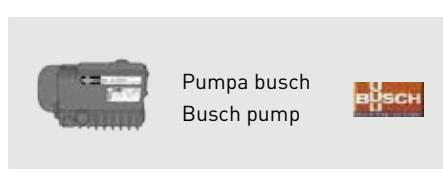
Barra saldante aggiuntiva  
Extra Sealing Bar



Sistema bloccaggio campana  
Lid Hook



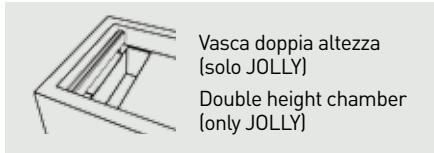
Stampante per etichette  
Labels printer  
Tastiera LCD esterna con programmatore  
Programming Keyboard



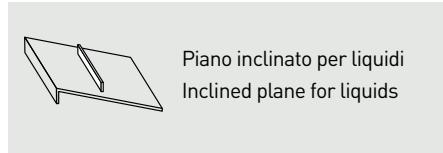
Pumpa busch  
Busch pump



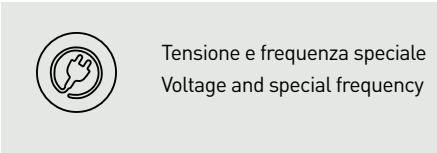
Carrello supporto macchina  
Inox trolley



Vasca doppia altezza  
(solo JOLLY)  
Double height chamber  
(only JOLLY)



Piano inclinato per liquidi  
Inclined plane for liquids

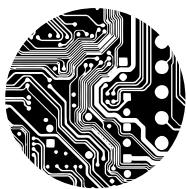


Tensione e frequenza speciale  
Voltage and special frequency



### perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



**1** E' la linea più completa:  
- tecnologia,  
- elettronica,  
- possibili applicazioni

It is the most complete line:  
technology, electronics,  
possible applications



**2** La sottovuoto  
ideale per praticare la  
cottura in sottovuoto

The ideal vacuum  
for sousvide cooking



**3** Per ogni tuo prodotto potrai  
impostare un ciclo di lavoro  
“ad hoc”(20 prg)

For each product you can  
set a specific work cycle



---

## **Da soli sono fantastici, insieme insuperabili!**

---

ALONE THEY ARE FANTASTIC, TOGETHER UNSURPASSED!  
SEULS, ILS SONT FANTASTIQUES, ENSEMBLE INÉGALÉS !  
¡SOLOS SON FANTÁSTICOS, JUNTOS INSUPERABLES!

---



THE ITALIAN VACUUM MAKERS

## PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL

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

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

- 20 PRG+
- MARINATE
- SOFT VAC
- EXTRA VAC
- CLEAN PUMP
- STEP VAC
- SENSOR VAC
- LIQUID SENSOR

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

Ciclo di marinatura  
Marinating cycle

Funzione per vuoto in contenitori gastronorm  
Vacuum system for gastro containers

% di vuoto  
Vacuum percentage

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

Tempo di immissione gas  
Gas intake time

Tempo di saldatura  
Sealing time

Attivazione funzione ciclo gas  
Activation function of the gas intake

Definizione programma da memorizzare  
Vacuum programs' setting

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

