Waage by Vetrella

2025 ver.2

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

NEW TOUCH PROFESSIONAL

SMART PROFESSIONAL

DVA PROFESSIONAL

ST PROFESSIONAL



SEDE PRODUTTIVA
FACTORY
FABRICA



Dal 1997 WAAGE srl si occupa di **ideazione**,**progettazione**, **produzione**e**sviluppodi:**
-Bilance elettroniche da banco
-Terminali per il settore industriale
-Piattaforme
-Macchine per il confezionamento sottovuoto
-Termosigillatrici di vaschette

Fin da subito,l'azienda ha immesso sul mercato prodotti caratterizzati da un'elevata affidabilità,soddisfacendo i bisogni e le aspettative di ogni singolo cliente

Oggi WAAGE srl è presente sul territorio italiano ed estero,avvalendosi di numerosi rivenditori e di una rete commerciale solida e affermata.
L'azienda lavora con tecnologie in continuo aggiornamento e ha al proprio interno un TEAM TECNICO con esperienza ultra decennale sui prodotti.Tutto ciò permette all'azienda di rispondere alle diverse esigenze del mercato.

I prodotti vengono interamente progettati in azienda, dal designai PCB, al software e questo rappresenta un punto di forza per i velocicambiamenti e le numerose richieste del mercato. Inoltre, iprodotti a marchio Waage, rispondono alle più severe normative internazionali, inquanto**aziendacertificataISO9001:2000**.

Since1997WAAGEsrlhasbeeninvolvedintheconception, design,productionanddevelopmentof:
-Electronicbenchscales
-Terminalsfortheindustrialsector
-Platforms-Vacuumpackingmachines
-Traythermosealers

Rightfromthestart,thecompanyputproductsonthe marketcharacterizedbyhighreliability, satisfyingtheneedsandexpectationsofeachindividualcustomer

TodayWAAGEsrlispresentontheItalianterritoryedabroad, makinguseofnumerousresellersandasolidandestablished commercialnetwork.Thecompanyworkswithcontinuously updatedtechnologiesandhasaninternalTECHNICALTEAM withexperienceoveradecadeonproducts.
Allthisallowsthecompanytorespondtothedifferent needsofthemarket.

Theproductsareentirelydesignedinthecompany,fromdesign toPCBstosoftwareandthisrepresentsastrongpointforthe fastchangesandthenumerousmarketdemands.
Inaddition,Waagebrandproducts, complywiththestrictestinternationalstandards, asanISO9001:2000certifiedcompany.







Desde 1997, WAAGE Srl se ocupa de idear, proyectar, fabricar y desarrollar:

Balanzas electrónicas de sobremesa
Terminales para la industria
Plataformas
Envasadoras al vacío
Termoselladoras para bandejas

Desde el principio, la Empresa ha sido presente en el mercado con productos de alta fiabilidad, que satisfachen las necesidades de cada cliente

Hoy en día WAAGE Srl ha desarrollado su mercado en Italia y en el extranjero gracias a una red comercial sólida y fiable y a través de sus numerosos distribuidores. La empresa cuenta desde hace más de 10 años con un experimentado equipo técnico y siempre a la vanguardia en el uso de las tecnologías. Trabajando siempre con la finalidad de estar presentes y reconocidos en su sector.

Los productos se crean y desarrollan en la empresa, desde el diseño a los componentes tecnológicos (placas electrónicas, software), una gran ventaja en un mercado en continuo cambio.

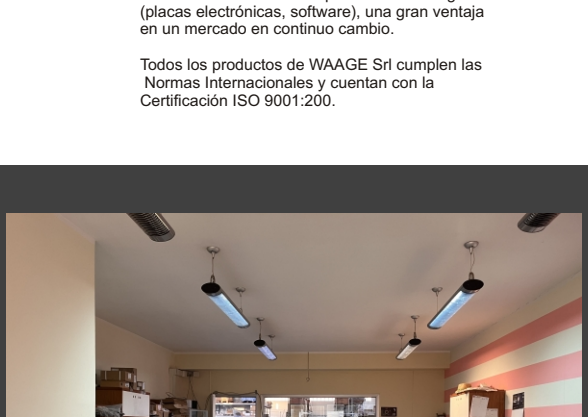
Todos los productos de WAAGE Srl cumplen las Normas Internacionales y cuentan con la Certificación ISO 9001:200.

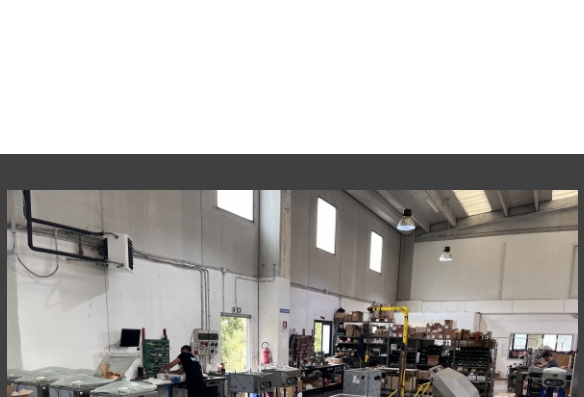
Depuis 1997, WAAGE srl est impliquée dans la conception, la conception, Production et développement de :
- Balances de table électroniques
- Terminaux pour le secteur industriel
-Plates-formes
- Machines d'emballage sous vide
- Plateaux

Dès le début, l'entreprise a mis des produits sur le marché caractérisé par une grande fiabilité, une satisfaction les besoins et les attentes de chaque client

Aujourd'hui, WAAGE srl est présente sur le territoire italien et à l'étranger, en faisant appel à de nombreux revendeurs et Un réseau commercial solide et établi.
L'entreprise travaille avec des technologies constamment mises à jour et a une ÉQUIPE TECHNIQUE interne expérimentée plus de dix ans sur les produits. Tout cela permet à l'entreprise de pour répondre aux différents besoins du marché.

Les produits sont entièrement conçus en interne, de la conception aux circuits imprimés, en passant par les logiciels et cela représente un point fort pour les changements rapides et les nombreux les demandes du marché. De plus, les produits avec





indice

Waage by Vetrella

SV PROFESSIONAL

	SV - FOOD	5
	SV - A	5
	SV 1/3	5

TOUCH SMART PROFESSIONAL

	TOUCH 32	16
	TOUCH 35	16
	TOUCH 41	16
	TOUCH 50	17
	TOUCH 2/50	17
	TOUCH 50 C	18
	TOUCH 2/50 C	18

SMART PROFESSIONAL

	SMART 32	22
	SMART 35	22
	SMART 41	22
	SMART 50	23
	SMART 2/50	23
	SMART 50 C	24
	SMART 2/50 C	24
Serie	SMART 255	26
Serie	SMART 920	28

DVA PROFESSIONAL

	DVA 32	32
	DVA 35	32
	DVA 41	32
	DVA 50	33
	DVA 2/50	33
	DVA 50 C	34
	DVA 2/50 C	34
Serie	DVA 255	36
Serie	DVA 900	38

ST PROFESSIONAL

	ST 32	42
	ST 35	42
	ST 41	42
	ST 410	42
	ST 50	43
	ST 2/50	43
	ST 50 C	44
	ST 2/50 C	44
Serie	ST 550	46
Serie	ST 9000	48

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SV
PROFESSIONAL

Waage by Vetrella

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto ad aspirazione esterna in acciaio Inox con pannello comandi analogico, con impostazione del tempo di vuoto e saldatura. Permette di creare il vuoto in sacchetti goffrati per tutte le tipologie di prodotto.

CHARACTERISTICS

Vacuum packaging machine with external suction in stainless steel with analogue control panel, with vacuum and sealing time setting. It allows you to create a vacuum in embossed bags for all types of products.

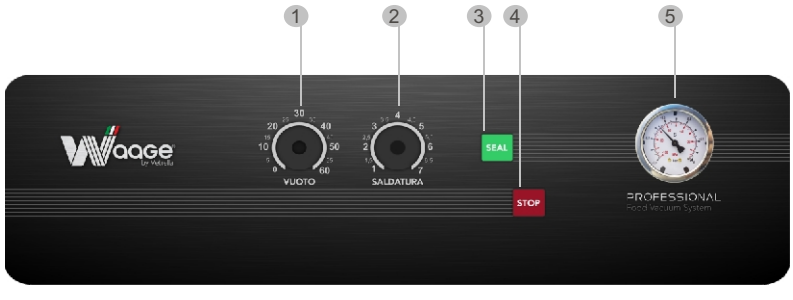
CARACTERÍSTICAS

Envasadora al vacìo por aspiraciòn externa de acero Inox con panel de mandos mecanico, con regulaciòn de los tiempos de vacìo y sellado. Permite envasar al vacìo todos los productos en bolsas goffradas.

CARACTÉRISTIQUES

Machine d'emballage sous vide à aspiration externe en acier inoxydable avec panneau de commande analogique, avec réglage du vide et du temps de soudure. Il permet de créer le vide dans des sacs gaufrés pour tous types de produits.





1. tempo di vuoto
2. tempo di saldatura
3. tasto si saldatura
4. tasto stop ciclo
5. vuotometro

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto ad aspirazione esterna in acciaio Inox con pannello comandi analogico, con impostazione del tempo di vuoto e saldatura. Permette di creare il vuoto in sacchetti goffrati per tutte le tipologie di prodotto.

CHARACTERISTICS

Vacuum packaging machine with external suction in stainless steel with analogue control panel, with vacuum and sealing time setting. It allows you to create a vacuum in embossed bags for all types of products.

CARACTERÍSTICAS

Envasadora al vacìo por aspiraciòn externa de acero Inox con panel de mandos mecanico, con regulaciòn de los tiempos de vacìo y sellado. Permite envasar al vacìo todos los productos en bolsas goffradas.

CARACTÉRISTIQUES

Machine d'emballage sous vide à aspiration externe en acier inoxydable avec panneau de commande analogique, avec réglage du vide et du temps de soudure. Il permet de créer le vide dans des sacs gaufrés pour tous types de produits.









Modello Model Modelo Modèle	**Dimensione macchina** overall dimension dimensiones dimènsions	**Pompa vuoto** vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	**Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	**Laghezza busta** envelope length longitud busa max d'enveloppes	**Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids
FOOD	370x240x110 mm	17 l/m	370 mm	350 mm	220 V–50-60 Hz 600 w	7 kg
SV - A	470x310x150 mm	30 l/m	470 mm	450 mm	220 V–50-60 Hz 800 w	12 kg
SV1-4	470x310x150 mm	4 m^3/h	470 mm	450 mm	220 V–50-60 Hz 800 w	15 kg

Optional su richiesta

Filtro liquidi
- Liquid filter - Filtro de liquidos

NEW TOUCH PROFESSIONAL

AUTOMATICO	PERCENTUALE	TEMPO
MARINATURA	CROSTACEI	LIQUIDI
BARATTOLO	DISAREAZIONE	OSMOSI



CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
pannello comandi touch da 7" antigraffio e anti liquidi
9 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
100 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
7" scratch-proof and liquid-proof touch control panel
9 working modes dedicated to vacuum preparation
100 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla táctil de 7", anti rayas y resistente a los líquidos
9 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
100 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande tactile 7" résistant aux rayures et aux liquides
9 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
100 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit

SMART PROFESSIONAL

AUTOMATICO	PERCENTUALE	TEMPO
MARINATURA	CROSTACEI	LIQUIDI
BARATTOLO	DISAREAZIONE	



CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
Display a colori da 5 '' antigraffio e anti liquidi
8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
8 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

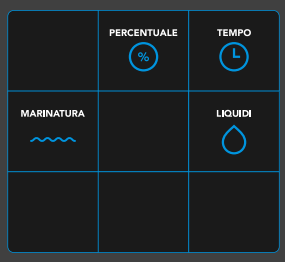
CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

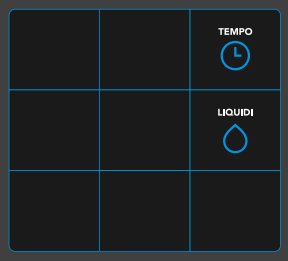
CARACTÉRISTIQUES

reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit

DVA
PROFESSIONAL



ST
PROFESSIONAL







CARATTERISTICHE

Sistema sensoriale di vuoto
Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CARATTERISTICHE

Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS

vacuum sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
4 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
Total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CHARACTERISTICS

Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS

sistema sensorial de vacío
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTERÍSTICAS

Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES

système sensoriel sous vide
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit

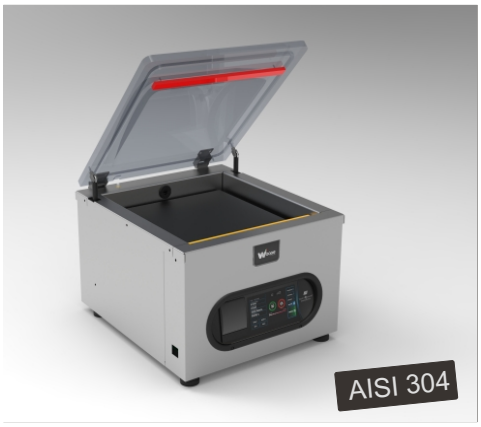
CARACTÉRISTIQUES

Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Dettagli standard - Détails standards - Detalles estándar - Détails standards

Realizzata in acciaio inox AISI 304
Made of AISI 304 stainless steel
Fabricado en acero inoxidable AISI
Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 304



Sistema di saldatura a pistoni
Piston welding system
Sistema de soldadura de pistones.
Système de soudage de pistons



Coperchio plexglass maggiorati
Enlarged plexiglass cover
Tapa de plexglass de gran tamaño
Couvercle surdimensionné en plexiglas



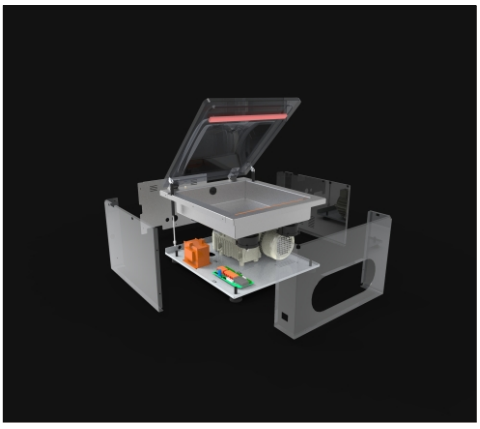
Ripiani di riempimento vasca
Tub Filler Shelves
Estantes de llenado de tanques
Etagères de remplissage de réservoirs



Fermo campana
Bell stop
parada de campana
Arrêt de la cloche



Componentistica
Components
Componentes
Composants



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Waage® by Vetrella

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte



Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille



Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné



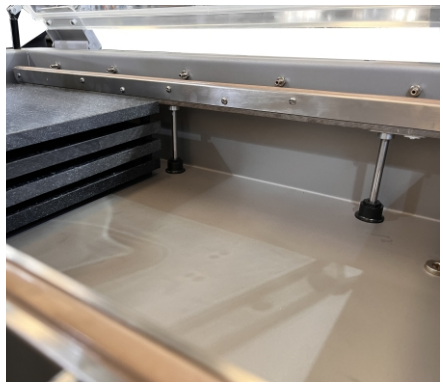
Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée



Stampante esterna etichettatrice
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe



Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm
Réservoir augmenté de 200 mm



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Consigliato quando c'e un alta % di MAP/ATM all' interno del prodotto, rende la saldatura autonoma con prestazioni elevate di sigillatura

Recommended when there is a high % of MAP/ATM inside the product, makes the welding autonomous with high sealing performance

Recomendado cuando hay un alto % de MAP/ATM dentro del producto, hace que la soldadura sea autónoma con alto rendimiento de sellado.

Recommandé lorsqu'il y a un pourcentage élevé de MAP/ATM à l'intérieur du produit, il rend le soudage autonome avec des performances d'étanchéité

Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

Valvola anti deflagrazione viene istallata quando c'è la necessità di lavorare in MAP/ATM con una miscele gas inerte ad alto contenuto di ossigeno (> 21%): questo sistema viene utilizzato per il confezionamento delle carni rosse.

Anti-deflation valve is installed when there is a need to work in MAP/ATM with an inert gas mixture with a high oxygen content (> 21%): this system is used for packaging red meat.

La válvula antiexplosión se instala cuando es necesario trabajar en MAP/ATM con una mezcla de gases inertes con alto contenido de oxígeno (> 21%): este sistema se utiliza para el envasado de carnes rojas.

Une valve anti-explosion est installée lorsqu'il est nécessaire de travailler en MAP/ATM avec un mélange de gaz inertes à haute teneur en oxygène (> 21%) : ce système est utilisé pour le conditionnement de viande rouge.

Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

Connessione Wi Fi
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Design Tecnologia Produzione made in italy



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Waage® by Vetrella

INNOVAZIONE E TECNOLOGIA NELLA PREPARAZIONE SOTTOVUOTO
INNOVATION AND TECHNOLOGY IN VACUUM PREPARATION
INNOVACION Y TECNOLOGIA EN LA PREPARAZION AL VACIO
INNOVATION ET TECHNOLOGIE EN PRÉPARATION SOUS VIDE

Scegli il tuo modello

programmi si chef

	Innovation	Standard	exstreme vacuum
NEW TOUCH PROFESSIONAL	AUTOMATICO, PERCENTUALE, TEMPO, LIQUIDI, MARINATURA		CROSTACEI, BARATTOLO, DISAREAZIONE, OSMOSI
SMART PROFESSIONAL	AUTOMATICO, PERCENTUALE, TEMPO, LIQUIDI, MARINATURA		CROSTACEI, BARATTOLO, DISAREAZIONE
DVA PROFESSIONAL		PERCENTUALE, TEMPO, LIQUIDI, MARINATURA	
ST PROFESSIONAL		TEMPO, LIQUIDI	

ITA

ING

SPA

FRA



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Waage® by Vetrella



NEW TOUCH PROFESSIONAL

programmi si chef

AUTOMATICO	PERCENTUALE	TEMPO
MARINATURA	CROSTACEI	LIQUIDI
BARATTOLO	DISAREAZIONE	OSMOSI



NEW TOUCH PROFESSIONAL

- TOUCH 32
- TOUCH 35
- TOUCH 41
- TOUCH 50
- TOUCH 2/50

CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
pannello comandi touch da 7" antigraffio e anti liquidi
9 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
100 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
7" scratch-proof and liquid-proof touch control panel
9 working modes dedicated to vacuum preparation
100 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla táctil de 7", anti rayas y resistente a los líquidos
9 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
100 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande tactile 7" résistant aux rayures et aux liquides
9 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
100 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

NEW TOUCH PROFESSIONAL

32 - 35 - 41

AUTOMATICO | PERCENTUALE | TEMPO
MARINATURA | CROSTACEI | LIQUIDI
BARATTOLO | DISAREAZIONE | OSMOSI

CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
pannello comandi touch da 7" antigraffio e anti liquidi
9 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
100 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
7" scratch-proof and liquid-proof touch control panel
9 working modes dedicated to vacuum preparation
100 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla táctil de 7", anti rayas y resistente a los líquidos
9 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
100 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande tactile 7" résistant aux rayures et aux liquides
9 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
100 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit









Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentaciòn alimentation	Peso weight peso poids	Max buste max buste bolsas máx. max d'enveloppes
touch 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m^3/h	320 mm	1 ugello	220 V–50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
touch 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m^3/h	350 mm	1 ugelli	220 V–50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x400 mm
touch 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m^3/h	410 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x450 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Stampante esterna etichettatrice
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe

Connessione Wi Fi
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

NEW TOUCH PROFESSIONAL

50 - 2/50

AUTOMATICO | PERCENTUALE | TEMPO
MARINATURA | CROSTACEI | LIQUIDI
BARATTOLO | DISAREAZIONE | OSMOSI

CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
pannello comandi touch da 7" antigraffio e anti liquidi
9 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
100 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
7" scratch-proof and liquid-proof touch control panel
9 working modes dedicated to vacuum preparation
100 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla táctil de 7", anti rayas y resistente a los líquidos
9 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
100 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

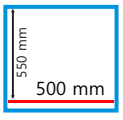
CARACTÉRISTIQUES

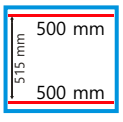
reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande tactile 7" résistant aux rayures et aux liquides
9 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
100 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit











Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentaciòn alimentation	Peso weight peso poids	Max buste max buste bolsas máx. max d'enveloppes
touch 50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	510 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
touch 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V–50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x500 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Stampante esterna etichettatrice
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe

Connessione Wi Fi
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

NEW TOUCH PROFESSIONAL

50 C - 2/50 C

AUTOMATICO | PERCENTUALE | TEMPO
MARINATURA | CROSTACEI | LIQUIDI
BARATTOLO | DISAREAZIONE | OSMOSI

CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
pannello comandi touch da 7" antigraffio e anti liquidi
9 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
100 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
7" scratch-proof and liquid-proof touch control panel
9 working modes dedicated to vacuum preparation
100 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla táctil de 7", anti rayas y resistente a los líquidos
9 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacio
100 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

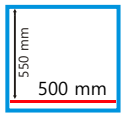
CARACTÉRISTIQUES

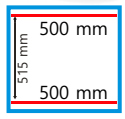
reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande tactile 7" résistant aux rayures et aux liquides
9 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
100 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit











Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentaciòn alimentation	Peso weight peso poids	Max buste max buste bolsas máx. max d'enveloppes
touch 50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	510 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
touch 2/50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V–50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Stampante esterna etichettatrice
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe

Connessione Wi Fi
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi

Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %


MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
SMART
DVA
Waage
by Vetrella

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Waage® by Vetrella



SMART
PROFESSIONAL

programmi si chef

AUTOMATICO	PERCENTUALE	TEMPO
MARINATURA	CROSTACEI	LIQUIDI
BARATTOLO	DISAREAZIONE	



CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
Display a colori da 5 " antigraffio e anti liquidi
8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
8 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacio
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacio
dehumidificación bomba de vacio H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit

SMART
PROFESSIONAL

- SMART 32
- SMART 35
- SMART 41
- SMART 50
- SMART 2/50
- SMART 50 C
- SMART 2/50 C
- Serie SMART 255
- Serie SMART 900

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART
PROFESSIONAL

32 - 35 - 41



CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
Display a colori da 5 " antigraffio e anti liquidi
8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
8 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit









Modello Model Modelo Modèle	**Dimensione macchina** overall dimension dimensiones dimènsions	**Dimensione Vasca** chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	**Pompa vuoto** vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	**Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	**Gas inerte** (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	**Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids	**Max buste** max buste bolsas máx. max d'enveloppes
SMART 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m^3/h	320 mm	1 ugello	220 V–50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
SMART 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m^3/h	350 mm	1 ugelli	220 V–50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x400 mm
SMART 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m^3/h	410 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x450 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Stampante esterna etichettatrice
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe

Connessione Wi Fi
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART
PROFESSIONAL

50 - 2/50

AUTOMATICO | PERCENTUALE | TEMPO
MARINATURA | CROSTACEI | LIQUIDI
BARATTOLO | DISAREAZIONE

CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
Display a colori da 5 " antigraffio e anti liquidi
8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
8 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

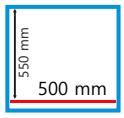
CARACTÉRISTIQUES

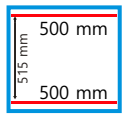
reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit











Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentaciòn alimentation	Peso weight peso poids	Max buste max buste bolsas máx. max d'enveloppes
SMART 50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	510 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
SMART 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V–50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Stampante esterna etichettatrice
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe

Connessione Wi Fi
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART
PROFESSIONAL

50 C - 2/50C

AUTOMATICO | PERCENTUALE | TEMPO
MARINATURA | CROSTACEI | LIQUIDI
BARATTOLO | DISAREAZIONE

CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
Display a colori da 5 " antigraffio e anti liquidi
8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
8 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

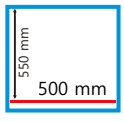
CARACTÉRISTIQUES

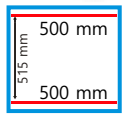
reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit











Modello Model Modelo Modèle	**Dimensione macchina** overall dimension dimensiones dimènsions	**Dimensione Vasca** chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	**Pompa vuoto** vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	**Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	**Gas inerte** (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	**Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids	**Max buste** max buste bolsas máx. max d'enveloppes
SMART 50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	510 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
SMART 2/50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V–50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Stampante esterna etichettatrice
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe

Connessione Wi Fi
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi

Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Waage® by Vetrella



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART
PROFESSIONAL

Serie 255



CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
Display a colori da 5 " antigraffio e anti liquidi
8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
8 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	configurazione configuration configuración configuration **Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	Optional su richiesta Optional on request Opcionales sobre pedido En option sur demande **Gas inerte** Inert gas inyecciòn gas gaz inerte	3P+N+T 16A **Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids
SMART 255	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m^3/h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART 680	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m^3/h	N°1 680 mm	3 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART 682	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m^3/h	N° 2 680 mm	6 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART 650	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m^3/h	N° 1 500-N° 1 680 mm	5 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART 652	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m^3/h	N° 2 500-N° 1 680 mm	7 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART EG 6	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m^3/h	N° 2 500-N° 2 680 mm	10 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
SMART EG 62	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m^3/h	N° 2 550-N° 2 650 mm	10 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:
le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Sealing bars:
the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

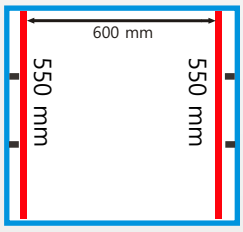
Barras saldantes:
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacher las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:
Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

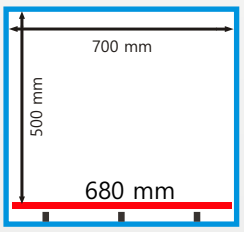
MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse

255



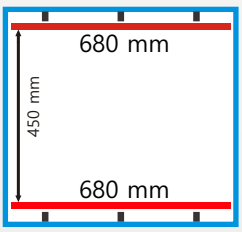
N° 2 550 mm
N° 4 ugelli

680



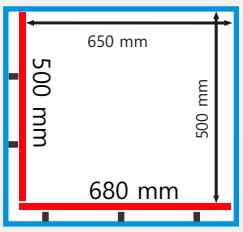
N° 1 680 mm
N° 3 ugelli

682



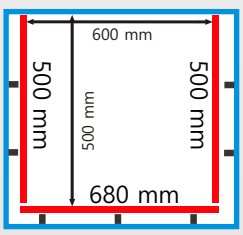
N° 2 680 mm
N° 6 ugelli

650



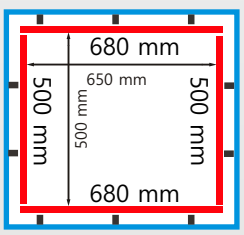
N° 1 500-N° 1 680 mm
N° 5 ugelli

652



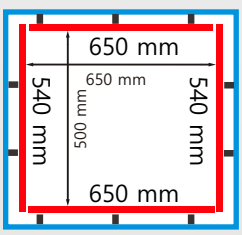
N° 2 500-N° 1 680 mm
N° 7 ugelli

EG 6



N° 2 500-N° 2 680 mm
N° 10 ugelli

EG 62



N° 2 540-N° 2 650 mm
N° 10 ugelli

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm
Réservoir augmenté de 200 mm

Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Stampante esterna etichettatrice
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe

Connessione Wi Fi
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi

Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

SMART PROFESSIONAL Serie 920



CARATTERISTICHE

riconoscimento automatico del prodotto
sistema sensoriale di vuoto
sistema sensoriale olfattivo
Display a colori da 5 " antigraffio e anti liquidi
8 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
soft air elettronico su 5 livelli per prodotti delicati
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

automatic product recognition
vacuum sensory system
olfactory sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
8 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
electronic soft air on 5 levels for delicate products
total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

reconocimiento automático de vacìo
sistema sensorial de vacío
sistema sensorial olfativo
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
8 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacio
Sellado adelantado
Atmosfera progresiva de 5 niveles para productos delicados
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

reconnaissance automatique du produit
système sensoriel sous vide
système sensoriel olfactif
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
8 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
Soft air électronique sur 5 niveaux pour produits délicats
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit



BUSCH

configurazione / configuration / configuración / configuration

Optional su richiesta / Optional on request / Opcionales sobre pedido / En option sur demande

3P+N+T 16A

Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Gas inerte Inert gas inyecciòn gas gaz inerte	Alimentazione voltage alimentaciòn alimentation	Peso weight peso poids
SMART 900	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m³/h	N° 1 920 mm	5 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART 920	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m³/h	N° 2 920 mm	10 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART 952	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m³/h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART 925	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m³/h	N° 1 920-N° 2 500 mm	9 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART 950	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m³/h	N° 1 920-N° 1 500 mm	7 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART EG 9	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m³/h	N° 2 920-N° 2 500 mm	14 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
SMART EG 92	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m³/h	N° 2 860-N° 2 550 mm	14 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:
le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Sealing bars:
the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

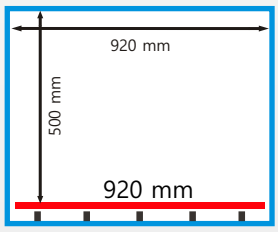
Barras saldantes:
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacher las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:
Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

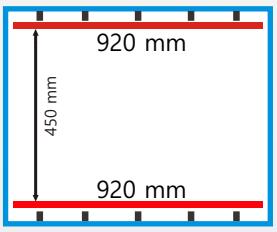
MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse

900



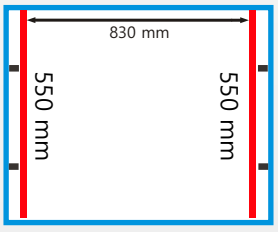
N° 1 920 mm
N° 5 ugelli

920



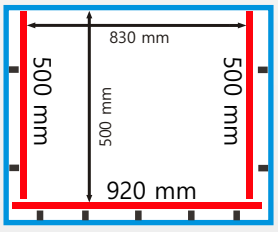
N° 2 920 mm
N° 10 ugelli

952



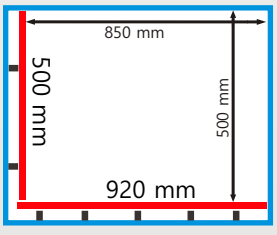
N° 2 550 mm
N° 4 ugelli

925



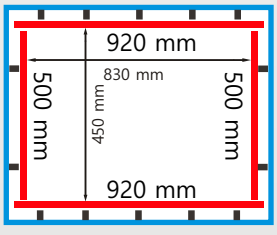
N° 1 920-N° 2 500 mm
N° 9 ugelli

950



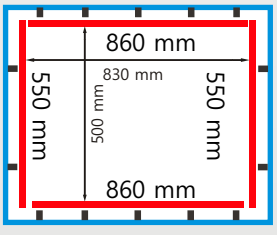
N° 1 920-N° 1 500 mm
N° 7 ugelli

EG 9



N° 2 920-N° 2 500 mm
N° 14 ugelli

EG 92



N° 2 860-N° 2 550 mm
N° 14 ugelli

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm
Réservoir augmenté de 200 mm

Connessione ethernet
Ethernet connection
Conexión ethernet
Connexion Ethernet

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Stampante esterna etichettatrice
External labeling printer
impresora externa con pegatina
Imprimante d'étiquettes externe

Connessione Wi Fi
Wi Fi connection
Conexión wifi
Connexion Wi-Fi

Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

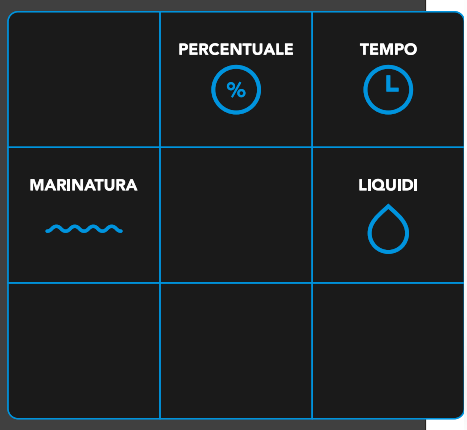
Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Waage® by Vetrella



DVA
PROFESSIONAL





CARATTERISTICHE

Sistema sensoriale di vuoto
Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

vacuum sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
4 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
Total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

sistema sensorial de vacío
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

système sensoriel sous vide
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit

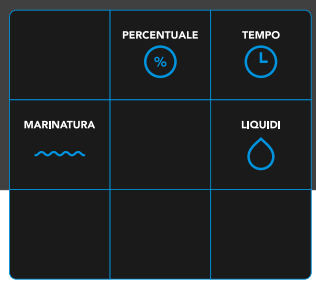
DVA
PROFESSIONAL

- DVA 32
- DVA 35
- DVA 41
- DVA 50
- DVA 2/50

- DVA 50 C
- DVA 2/50 C
- Serie DVA 255
- Serie DVA 900

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA
PROFESSIONAL
32 - 35 - 41



CARATTERISTICHE
Sistema sensoriale di vuoto
Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS
vacuum sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
4 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
Total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS
sistema sensorial de vacío
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES
système sensoriel sous vide
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit





Modello Model Modelo Modèle	**Dimensione macchina** overall dimension dimensiones dimènsions	**Dimensione Vasca** chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	**Pompa vuoto** vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	**Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	**Gas inerte** (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	**Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids	**Max buste** max buste bolsas máx. max d'enveloppes
DVA 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m^3/h	320 mm	1 ugello	220 V–50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
DVA 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m^3/h	350 mm	1 ugelli	220 V–50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x400 mm
DVA 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m^3/h	410 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x450 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

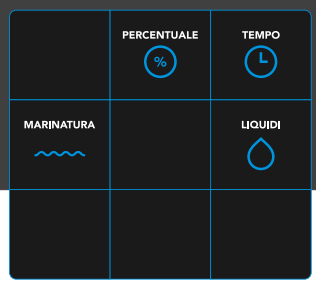
Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA
PROFESSIONAL
50 - 2/50



CARATTERISTICHE

Sistema sensoriale di vuoto
Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

vacuum sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
4 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
Total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

sistema sensorial de vacío
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

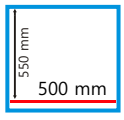
CARACTÉRISTIQUES

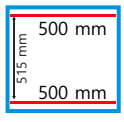
système sensoriel sous vide
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit











Modello Model Modelo Modèle	**Dimensione macchina** overall dimension dimensiones dimènsions	**Dimensione Vasca** chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	**Pompa vuoto** vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	**Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	**Gas inerte** (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	**Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids	**Max buste** max buste bolsas máx. max d'enveloppes
DVA 50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	510 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
DVA 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V–50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

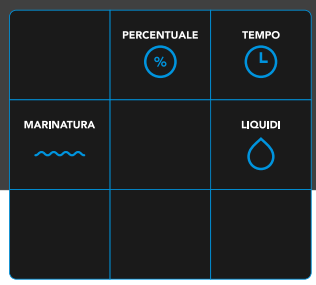
Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA
PROFESSIONAL
50 C - 2/50 C



CARATTERISTICHE
Sistema sensoriale di vuoto
Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS
vacuum sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
4 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
Total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS
sistema sensorial de vacío
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES
système sensoriel sous vide
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit







Modello Model Modelo Modèle	**Dimensione macchina** overall dimension dimensiones dimènsions	**Dimensione Vasca** chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	**Pompa vuoto** vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	**Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	**Gas inerte** (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	**Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids	**Max buste** max buste bolsas máx. max d'enveloppes
DVA 50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	510 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
DVA 2/50C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m^3/h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V–50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

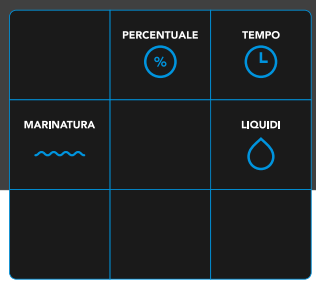
MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Waage® by Vetrella



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA
PROFESSIONAL
Serie 255



CARATTERISTICHE

Sistema sensoriale di vuoto
Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

vacuum sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
4 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
Total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

sistema sensorial de vacío
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

système sensoriel sous vide
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	configurazione configuration configuración configuration Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Optional su richiesta Optional on request Opcionales sobre pedido En option sur demande Gas inerte Inert gas inyecciòn gas gaz inerte	3P+N+T 16A Alimentazione voltage alimentaciòn alimentation	Peso weight peso poids
DVA 255	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA 60	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N°1 680 mm	3 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA 62	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 680 mm	6 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA 265	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 1 500-N° 1 680 mm	5 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA 256	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 500-N° 1 680 mm	7 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA EG 6	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 500-N° 2 680 mm	10 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
DVA EG 62	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 550-N° 2 650 mm	10 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:
le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Sealing bars:
the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

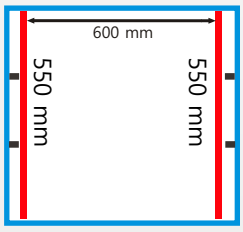
Barras saldantes:
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacher las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:
Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

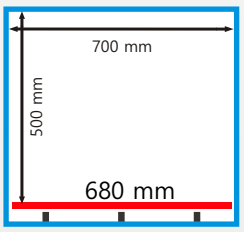
MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse

255



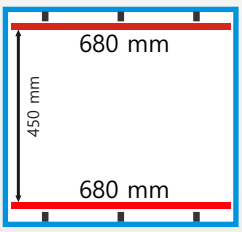
N° 2 550 mm
N° 4 ugelli

60



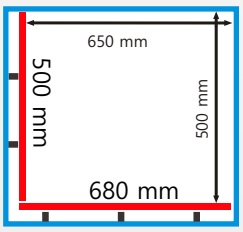
N° 1 680 mm
N° 3 ugelli

62



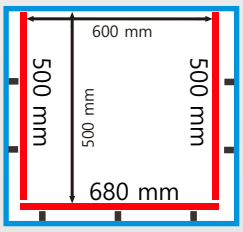
N° 2 680 mm
N° 6 ugelli

265



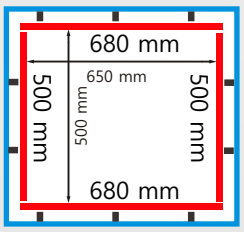
N° 1 500-N°1 680 mm
N° 5 ugelli

256



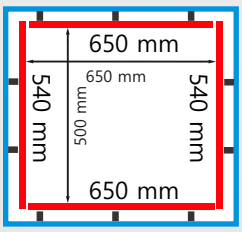
N° 2 500-N° 1 680 mm
N° 7 ugelli

EG 6



N° 2 500-N° 2 680 mm
N° 10 ugelli

EG 62



N° 2 540-N° 2 650 mm
N° 10 ugelli

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm

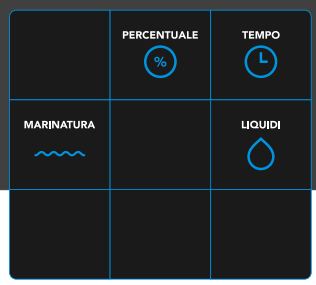
Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

DVA
PROFESSIONAL
Serie 920



CARATTERISTICHE

Sistema sensoriale di vuoto
Display monocromatico 5" antigraffio e anti liquidi
4 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
20 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
saldatura anticipata
conta cicli di lavoro totali - giornalieri
Nome prodotto memorizzabile sul programma

CHARACTERISTICS

vacuum sensory system
5" scratch-proof and liquid-proof control panel
4 working modes dedicated to vacuum preparation
20 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing
Total working cycle counter - daily
Product name storable on the program

CARACTERÍSTICAS

sistema sensorial de vacío
Pantalla de 5", anti rayas y resistente a los líquidos
5 maneras de trabajo para diferentes preparación al vacìo
20 programas memorizables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado
Conta ciclos de trabajo / aviso cambio aceite
Nombre del producto memorizable en cada programa

CARACTÉRISTIQUES

système sensoriel sous vide
Panneau de commande 5" résistant aux rayures et aux liquides
4 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
20 programmes memorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe
compte de cycles de travail - quotidiennement
Possibilitè de memoriser le nom du produit



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	configurazione configuration configuración configuration Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Optional su richiesta Optional on request Opcionales sobre pedido En option sur demande Gas inerte Inert gas inyecciòn gas gaz inerte	3P+N+T 16A Alimentazione voltage alimentaciòn alimentation	Peso weight peso poids
DVA 900	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 1 920 mm	5 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA 920	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 2 920 mm	10 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA 952	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA 925	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 1 920-N° 2 500 mm	9 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA 950	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 1 920-N° 1 500 mm	7 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA EG 9	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 2 920-N° 2 500 mm	14 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
DVA EG 92	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 2 860-N° 2 550 mm	14 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:
le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

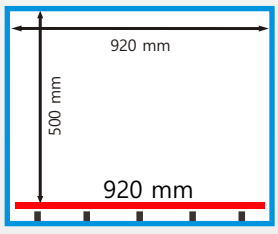
Sealing bars:
the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

Barras saldantes:
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacher las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:
Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

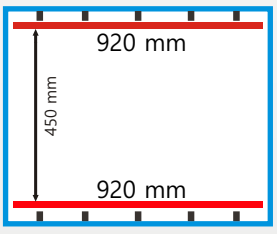
posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure
MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse

900



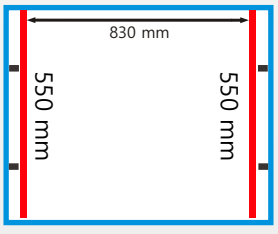
N° 1 920 mm
N° 5 ugelli

920



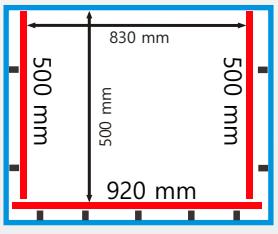
N° 2 920 mm
N° 10 ugelli

952



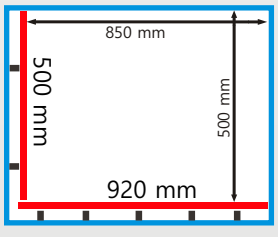
N° 2 550 mm
N° 4 ugelli

925



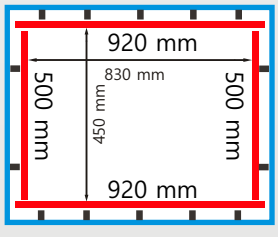
N° 1 920-N° 2 500 mm
N° 9 ugelli

950



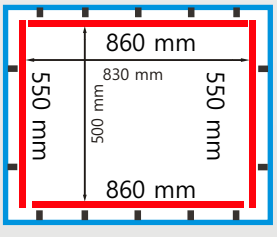
N° 1 920-N° 1 500 mm
N° 7 ugelli

EG 9



N° 2 920-N° 2 500 mm
N° 14 ugelli

EG 92



N° 2 860-N° 2 550 mm
N° 14 ugelli

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm

Stampante integrata
Integrated printer
Impresora integrada
Imprimante intégrée

Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

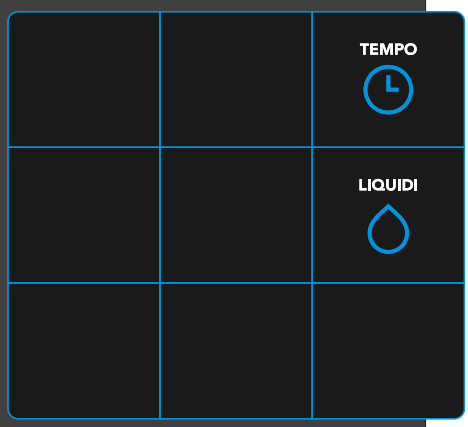
Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

Waage® by Vetrella



ST PROFESSIONAL





CARATTERISTICHE

Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS

Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS

Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES

Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipée

PROFESSIONAL

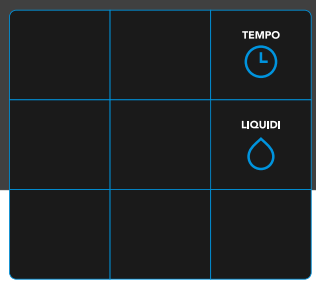
ST 32
ST 35
ST 41
ST 410
ST 50
ST 2/50

ST 50 C
ST 2/50 C
Serie ST 550
Serie ST 9000

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

PROFESSIONAL

320 - 350 - 41 - 410



CARATTERISTICHE
Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS
Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS
Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES
Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe









Modello Model Modelo Modèle	**Dimensione macchina** overall dimension dimensiones dimènsions	**Dimensione Vasca** chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	**Pompa vuoto** vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	**Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	**Gas inerte** (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	**Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids	**Max buste** max buste bolsas máx. max d'enveloppes
ST 320	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m^3/h	320 mm	1 ugello	220 V–50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
ST 350	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m^3/h	350 mm	1 ugelli	220 V–50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x400 mm
ST 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	12 m^3/h	410 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1200 w	48 kg	400x450 mm
ST 410	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m^3/h	410 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x450 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

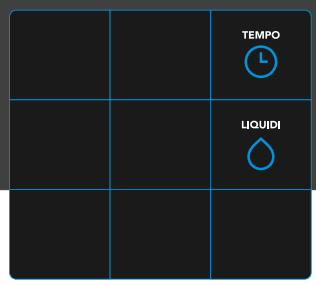
Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

PROFESSIONAL

500 - 2/50



CARATTERISTICHE

Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS

Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS

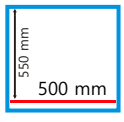
Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES

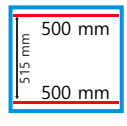
Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe











Modello Model Modelo Modèle	**Dimensione macchina** overall dimension dimensiones dimènsions	**Dimensione Vasca** chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	**Pompa vuoto** vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	**Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	**Gas inerte** (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	**Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids	**Max buste** max buste bolsas máx. max d'enveloppes
ST 500	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m³/h	510 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
ST 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m³/h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V–50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

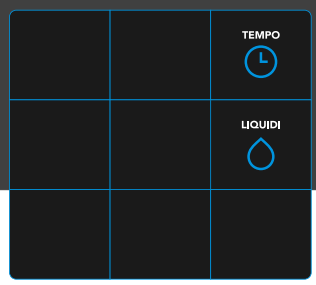
Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

PROFESSIONAL

500 C - 2/50 C



CARATTERISTICHE
Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS
Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

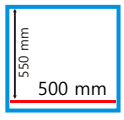
CARACTERÍSTICAS
Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado

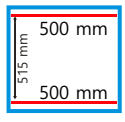
CARACTÉRISTIQUES
Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe











Modello Model Modelo Modèle	**Dimensione macchina** overall dimension dimensiones dimènsions	**Dimensione Vasca** chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	**Pompa vuoto** vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	**Barra saldante** sealing bar barra soldante barre de soudure	**Gas inerte** (optional) Inert gas inyeccìon gas gaz inerte	**Alimentazione** voltage alimentaciòn alimentation	**Peso** weight peso poids	**Max buste** max buste bolsas máx. max d'enveloppes
ST 500 C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m³/h	510 mm	2 ugelli	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
ST 2/50 C	612x667x900 mm	512x550x200 mm	25 m³/h	n° 2 da 510 mm	4 ugelli	220 V–50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Motore busch (uguale potenza)
Inert gas
Bomba de vacìo busch

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Piano inclinato
inclined plane
Plano integrada
Plan incliné

Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

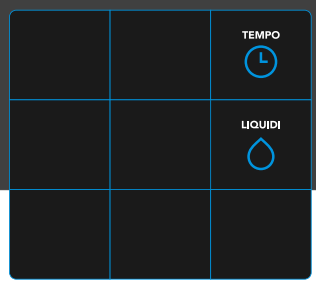
Waage® by Vetrella



MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

PROFESSIONAL

Serie 550



CARATTERISTICHE
Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS
Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS
Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES
Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	configurazione configuration configuración configuration Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Optional su richiesta Optional on request Opcionales sobre pedido En option sur demande Gas inerte Inert gas inyecciòn gas gaz inerte	3P+N+T 16A Alimentazione voltage alimentaciòn alimentation	Peso weight peso poids
ST 550	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST 600	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N°1 680 mm	3 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST 602	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 680 mm	6 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST 600-500	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 1 500-N°1 680 mm	5 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST 600-502	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 500-N° 1 680 mm	7 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST EG 6	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 500-N° 2 680 mm	10 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
ST EG 62	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m³/h	N° 2 550-N° 2 650 mm	10 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:
le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Sealing bars:
the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

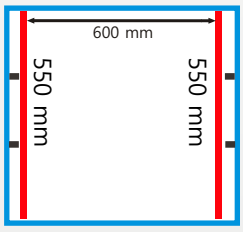
Barras saldantes:
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacher las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:
Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

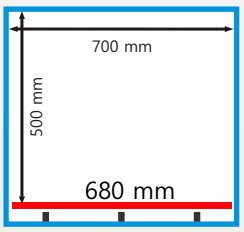
MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse

550



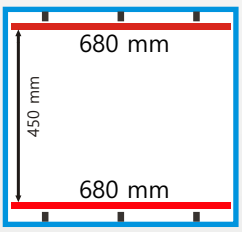
N° 2 550 mm
N° 4 ugelli

600



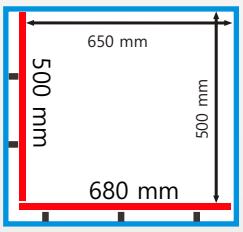
N° 1 680 mm
N° 3 ugelli

602



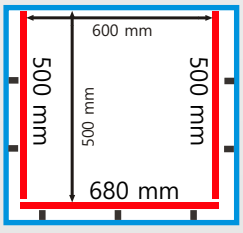
N° 2 680 mm
N° 6 ugelli

600-500



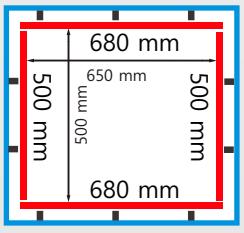
N° 1 500-N°1 680 mm
N° 5 ugelli

600-502



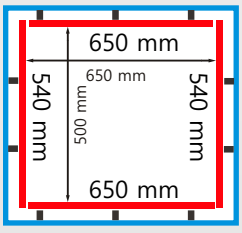
N° 2 500-N° 1 680 mm
N° 7 ugelli

EG 6



N° 2 500-N° 2 680 mm
N° 10 ugelli

EG 62



N° 2 540-N° 2 650 mm
N° 10 ugelli

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm

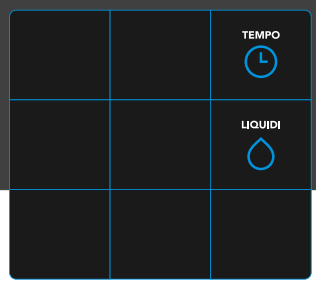
Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Sistema per ossigeno > 21%
Oxygen system > 21 %
Sistema de oxígeno > 21 %
Système d'oxygène > 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

PROFESSIONAL

Serie 9000



CARATTERISTICHE
Sistema temporizzato
Pannello comandi antigraffio e anti liquidi
2 modi di lavoro dedicati alla preparazione in sottovuoto
9 programmi memorizzabili
riscaldamento pompa
deumidificazione pompa H2O
stop ciclo di lavoro
Saldatura anticipata

CHARACTERISTICS
Timed system
Scratch-proof and liquid-proof control panel
2 working modes dedicated to vacuum preparation
9 storable programs
pump heating
H2O pump dehumidification
working cycle stop
early sealing

CARACTERÍSTICAS
Sistema temporizado
Panel de control antirayaduras y antilíquidos
2 modos de trabajo dedicados a la preparación del vacío
9 programas almacenables
Precalientamento bomba de vacìo
dehumidificación bomba de vacìo H2O
Posibilidad de parar elciclo de vacìo
Sellado adelantado

CARACTÉRISTIQUES
Système temporisé
Panneau de commande antirayures et anti-liquide
2 modes de travail dédiés à la préparation sous vide
9 programmes mémorisables
Chauffage pompe
pompe de déshumidification H2O
arrêter du cycle de travail
soudage anticipèe



Modello Model Modelo Modèle	Dimensione macchina overall dimension dimensiones dimènsions	Dimensione Vasca chamber dimension dimensiones cuba dimènsions de la cuve	Pompa vuoto vacuum pump bomba de vacìo pompe de vide	configurazione configuration configuración configuration Barra saldante sealing bar barra soldante barre de soudure	Optional su richiesta Optional on request Opcionales sobre pedido En option sur demande Gas inerte Inert gas inyecciòn gas gaz inerte	3P+N+T 16A Alimentazione voltage alimentaciòn alimentation	Peso weight peso poids
ST 9000	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 1 920 mm	5 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST 9200	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 2 920 mm	10 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST 9520	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 2 550 mm	4 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST 9250	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 1 920-N° 2 500 mm	9 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST 9500	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 1 920-N° 1 500 mm	7 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST EG 9	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 2 920-N° 2 500 mm	14 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg
ST EG 92	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	N° 2 860-N° 2 550 mm	14 ugelli	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg

configurazione - configuration - configuración - configuration

Barre saldanti:
le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Sealing bars:
the sealing bars in the trolley vacuum sealers can be configured as shown in the diagrams and models to meet the user's needs and way of working.

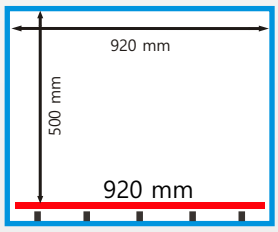
Barras saldantes:
las barras de sellado en las envasadoras con ruedas se pueden poner segun los dibujos al lado de esta pagina, para satisfacher las diferentes necesidades de los clientes.

Barres de soudure:
Les barres de soudure des machines sous vide à roues peuvent être configurées comme indiqué dans les schémas et les modèles pour répondre aux besoins et au mode de travail de l'utilisateur.

posizionamento barre saldanti - Positioning of sealing bars - Colocación de las barras de sellado - Positionnement des barres de soudure

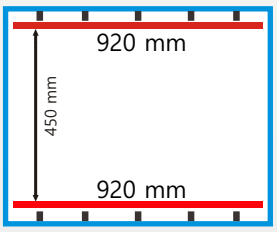
MAP / gas inerte: posizionamento ugelli - Nozzle positioning - Posicionamiento de la boquilla - Positionnement de la buse

9000



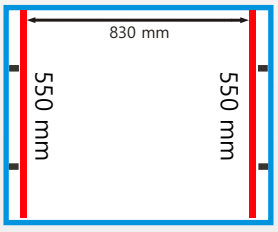
N° 1 920 mm
N° 5 ugelli

9200



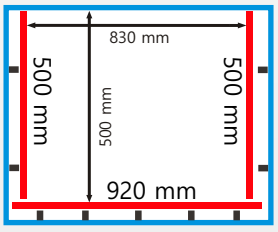
N° 2 920 mm
N° 10 ugelli

9520



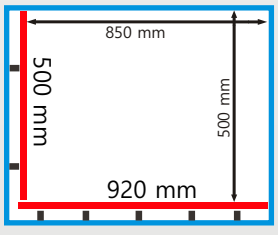
N° 2 550 mm
N° 4 ugelli

9250



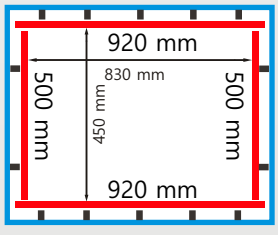
N° 1 920-N° 2 500 mm
N° 9 ugelli

9500



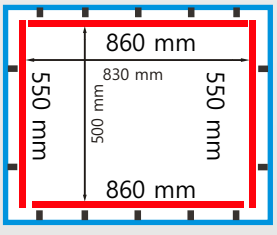
N° 1 920-N° 1 500 mm
N° 7 ugelli

EG 9



N° 2 920-N° 2 500 mm
N° 14 ugelli

EG 92



N° 2 860-N° 2 550 mm
N° 14 ugelli

Optional su richiesta - Optional on request - Opcionales sobre pedido - En option sur demande

Gas inerte
Inert gas
Gas alimentar
Gaz inerte

Taglio sfrido
Cut of seal
Corte de la bolsa
Coupe de ferraille

Vasca maggiorata 200 mm
Increased tank 200 mm
Cuba de mayor altura 200 mm

Sistema saldatura Pneumatico autonomo
Autonomous pneumatic welding system
Sistema de sellado neumático
Système de soudage pneumatique autonome

Sistema per ossigeno < 21%
Oxygen system < 21 %
Sistema de oxígeno < 21 %
Système d'oxygène < 21 %

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE

MACCHINE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE
ENVASADORAS DE CAMPANA
MACHINES À VIDE



WAAGE srl
Sistemi di Pesatura e Confezionamento
Via Casilina, Km 150,800 - 81049 San Pietro Infine (CE) - Italy
Tel +39 0823 90.11.11 - Fax +39 0823 90.13.21

www.**waage**.it
info@**waage**.it