

ITALIAN VACUUM MAKERS



TERMOSIGILLATRICI SERIES



TERMOSIGILLATRICI
THERMOSEALERS
THERMOSCELLEUSES
TERMOSELLADORAS

TERMOSIGILLATRICI VUOTO-GAS
THERMOSEALERS VACUUM AND GAS
THERMOSCELLEUSES VIDE-GAS
TERMOSELLADORAS VACIO-GAS

TERMOPACK Series

TERMOVAC Series

GASTRONORM Series



ADVANCED VACUUM SYSTEM

TERMOPACK Series

Pag. 3 - 6

- SV 300
- SV 400



TERMOVAC Series

Pag. 7 - 9

- VG 600
- VG 800



GASTRONORM Series

Pag. 10

- GASTROSYSTEM
- *Sous Vide* SYSTEM



Legenda Simboli:



Costruito nel rispetto dell'ambiente
Environment friendly manufactured
Construit en respectant l'environnement
Fabricado respetando el ambiente
Umweltfreundliche Herstellung



Ideale per alimentari e gastronomie
Suitable for food shops and delicatessen
Idéal pour alimentaires et gastronomies
Ideal para detallantes y gastronomías
Ideal für Lebensmittelverarbeitende Betriebe und Gastronomie



Ideale per ristoranti
Suitable for restaurants
Idéels pour restaurants
Ideal para restaurantes
Ideal für Restaurants

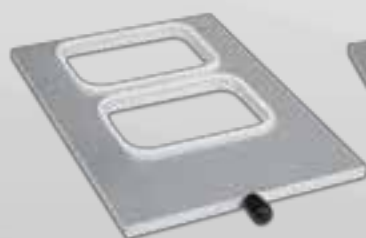


Ideale per pasticcerie e panificazione
Perfect for confectioner's
Idéal pour la pâtisserie
Perfecto para pastelerías
Ideal für Konditoreien





SV 300



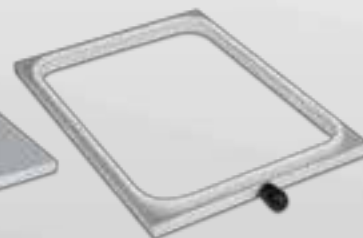
STAMPO MV 138X96
MOULD MV 138X96



STAMPO MV 193X138
MOULD MV 193X138



STAMPO MV 180X180
MOULD MV 180X180



STAMPO MV 195X260
MOULD MV 195X260

Modello models modèles modelos Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage voltage tension Spannung
SV 300 ^{digit}	280X500X600H open	mm 265X196	600 W	semi-automatic	-	digit	-	230 V/50-60 Hz

SV 300

Termosigillatrici semi automatiche per il confezionamento di prodotti in vaschetta. Attraverso questa tipologia di confezionatrici è possibile sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione e soprattutto proporle all'utilizzatore finale in un involucro rigido e perfettamente sigillato. Attraverso questa linea di confezionatrici si persegue un obiettivo primario di confezionamento non di conservazione in quanto la termosigillatrice non pone le vaschette in sottovuoto.



PANNELLO COMANDI/control panel

Tasto accensione quadro comandi
Control panel switch on/off

Display
Display

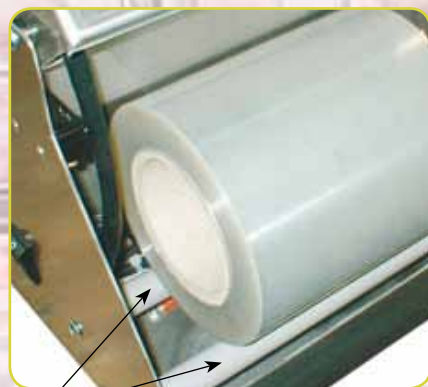
Aumento valori tempo / temperatura
Time / temperature increase

Tasto settaggio tempo / temperatura
Time / temperature setting

Led tempo di saldatura
Sealing time led

Led termocoppia resistenza
Thermocouple resistance led

Diminuzione valori tempo / temperatura
Time / temperature decrease



Rulli supporto bobina
Roll support

Semi-automatic thermosealer to pack food in tray. Packing in trays is the most properly hygienic and good looking solution to offer to final customers any product in its perfectly sealed case. It's important to underline that these machines do not vacuum pack trays and their aim isn't the food preservation rather than its correct packing .

Termoschelleuses semi automatiques pour le conditionnement des produits en barquette. Grâce à cette typologie de machines il est possible sceller, dans une façon hygienique et irréprochable, les produits en barquette pour améliorer la conservation et surtout pour les proposer au client final dans un enveloppe rigide et bien scellé. Cette gamme de termoschelleuses poursuivre le but primaire de conditionnement et pas de conservation, car les appareils ne mettent pas les barquettes sous vide

Termoselladoras semi - automaticas para envasar productos en barquetas. Gracias a estas termoselladoras se pueden sellar, de manera higienica, productos en cubetas para mejorar la conservación y sobretodo entregarlos al consumidor en un paquete rigido y perfectamente sellado.

Utilizando esta gama de selladoras el objetivo principal es lo de empaquetar, no lo de conservar, porque la termoselladora no hace el vacio.

Halbautomatische Thermoversiegler für Schalen Dank dieser Geräte ist es möglich Schalen sauber, hygienisch und einwandfrei zu verschweissen. Dadurch wird die Haltbarkeit verbessert und der Kunde hat immer die Sicherheit ein sauber verschlossenes Produkt in robuster Schalenverpackung erhalten zu haben. Ziel dieser Geräte ist die saubere und einwandfreie Verpackung, nicht so sehr aber eine Verlängerung der Haltbarkeit da diese Geräte kein Vakuum erzeugen.



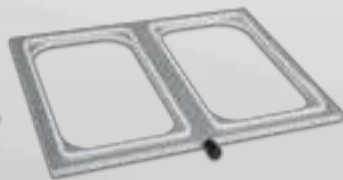
5



SV 400



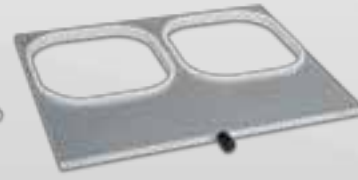
STAMPO GN 1/2 mm 265X320
MOULD GN 1/2 MM 265X320



STAMPO GN 1/4 mm 265X160
MOULD GN 1/4 MM 265X160



STAMPO GN 1/8 mm 160X130
MOULD GN 1/8 MM 160X130



STAMPO GN 2 X (180X180)
MOULD GN 2 X (180X180)

Modello models modèles modelos Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacio Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage voltage tension Spannung
SV 400 ^{digit}	400X500X600H open	mm 265X325	1200 W	semi-automatic	-	digit	-	230 V/50-60 Hz

SV 400



Termosigillatrici semi automatiche per il confezionamento di prodotti in vaschetta. Attraverso questa tipologia di confezionatrici è possibile sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione e soprattutto proporle all'utilizzatore finale in un involucro rigido e perfettamente sigillato.

Attraverso questa linea di confezionatrici si persegue un obiettivo primario di confezionamento non di conservazione in quanto la termosigillatrice non pone le vaschette in sottovuoto.



Bobina film / Film roll



Termoschelleuses semi automatiques pour le conditionnement des produits en barquette. Grâce à cette typologie de machines il est possible sceller, dans une façon hygienique et irréprochable, les produits en barquette pour améliorer la conservation et surtout pour les proposer au client final dans un enveloppe rigide et bien scellé. Cette gamme de termoschelleuses poursuivre le but primaire de conditionnement et pas de conservation, car les appareils ne mettent pas les barquettes sous vide.



Fustellatura manuale delle vaschette
Manual trays cutting



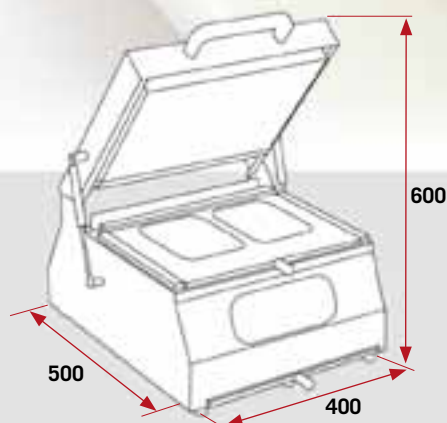
Semi-automatic thermosealer to pack food in tray. Packing in trays is the most properly hygienic and good looking solution to offer to final customers any product in its perfectly sealed case. It's important to underline that these machines do not vacuum pack trays and their aim isn't the food preservation rather than its correct packing.



Halbautomatische Thermoversiegler für Schalen Dank dieser Geräte ist es möglich Schalen sauber, hygienisch und einwandfrei zu verschweißen. Dadurch wird die Haltbarkeit verbessert und der Kunde hat immer die Sicherheit ein sauber verschlossenes Produkt in robuster Schalenverpackung erhalten zu haben. Ziel dieser Geräte ist die saubere und einwandfreie Verpackung, nicht so sehr aber eine Verlängerung der Haltbarkeit da diese Geräte kein Vakuum erzeugen.

Termoselladoras semi - automaticas para envasar productos en barquetas. Gracias a estas termoselladoras se pueden sellar, de manera higienica, productos en cubetas para mejorar la conservación y sobretodo entregarlos al consumidor en un paquete rigido y perfectamente sellado.

Utilizando esta gama de selladoras el objetivo principal es lo de empaquetar, no lo de conservar, porque la termoselladora no hace el vacío.

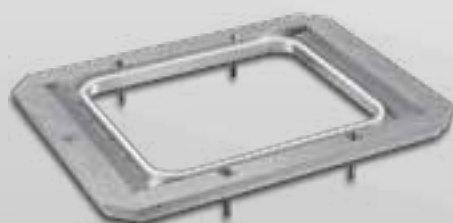




VG 800



VG 600



STAMPO GN 1/2 mm 265X320
MOULD GN 1/2 MM 265X320



STAMPO GN 1/4 mm 265X160
MOULD GN 1/4 MM 265X160



STAMPO GN 1/8 mm 160X130
MOULD GN 1/8 MM 160X130

Modello models modèles modelos Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage voltage tension Spannung
VG 600 _{LCD}	610X600X560H	mm 265X325	1800 W	automatic	Q= 25 m³/h	digit LCD + sensor-VAC	3/4 BAR	230 V/50-60 Hz
VG 800 _{LCD}	610X600X1100H	mm 265X325	1800 W	automatic	Q= 25 m³/h	digit LCD + sensor-VAC	3/4 BAR	230 V/50-60 Hz

VG 600 - VG 800

La linea Termovac propone due modelli di termosigillatrici per vaschette estremamente utili per piccoli e medi laboratori e supermarket che intendono intraprendere il confezionamento sottovuoto di vaschette (150/300 vaschette al giorno). Il funzionamento di queste termosigillatrici si sviluppa in tre step di lavorazione:

- Creazione vuoto in camera: fase svuotamento
- Iniezione gas inerte per compensazione: fase immissione gas
- Sigillatura ermetica delle vaschette: fase di sigillatura

Naturalmente queste fasi vengono eseguite in totale autonomia dalla confezionatrice stessa che interrompe l'attività solo a conclusione di tutte e tre gli step di lavorazione.

I Modelli presentati sono di ultima generazione con saldatura pneumatica con pistone 3BAR e sensore di vuoto VACUUM-GAS.



"Termovac" line of two thermosealers is strongly recommended for all those small/medium workrooms interested in vacuum packing their own production in trays. A complete working cycle follows three simple steps:

- Creation of the vacuum inside the chamber: download phase
- Idle gas injection for compensation: gas injection phase
- Trays airtight sealing : sealing phase

These three steps are naturally put into execution by the thermo-sealer itself, which automatically stops at the end of the working cycle only.

Both models are in the latest version, with the brand new pneumatic sealing by a 3BAR piston and specific VACUUM-GAS sensor on the electronic board.

La ligne Termovac propose deux modèles de termoschelleuses pour barquettes vraiment utiles pour les petits et moyens laboratoires qui souhaitent engager le conditionnement sous vide en barquettes. Le fonctionnement de cettas machines se développe en trois step de travail:

- Création du vide dans la chambre: phase de desamorcement
- Injection de gaz inerte pour compensation: phase d'injection gaz
- Soudure hérmétique des barquettes: phase de soudure

La machine développe cettas trois phases en pleine autonomie, et elle n'arrête son activité que à conclusion de tous les trois steps de travail.

Les modèles présentés seront de dernière génération, avec soudure pneumatique avec piston 3 BAR et senseur de vide VACUUM-GAS

la gama termovac tiene 2 modelos de termoselladoras para cubetas muy utiles para pequeños y medianos obradores y gastronomias que necesitan envasar cubetas al vacío. El funcionamiento de estas maquinas es caracterizado de 3 etapas de trabajo:

- Creación vacío dentro de la cámara
- Sellado hermético de las bandejas: etapa de sellado
- Inyección gas alimentar por compensación

Claramente estas 3 etapas son realizadas automaticamente de la termoselladora que se para solamente cuando las 3 etapas del ciclo de trabajo se han terminado.

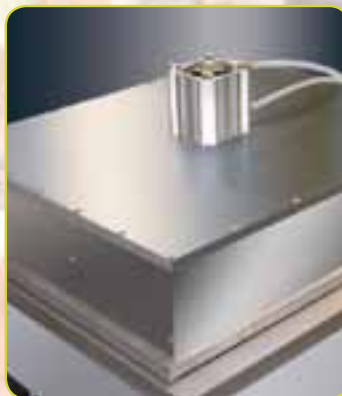
Los modelos ofertados son los más actualizados, con sellado neumático con pistón de 3 BAR y sensor de vacío VACUUM - GAS.

Die Serie Termovac besteht aus zwei Modellen von Thermoversiegeln für Schalen, die besonders für kleine, mittlere Betriebe und Supermärkte geeignet sind die täglich ca. 150 / 300 Schalen am Tag versiegeln und vakuumieren wollen. Die Funktionsweise dieser Geräte:

- Vakuumieren: Luft wird entzogen
- Gas wird hinzugegeben und kompensiert die entzogene Luft
- Versiegelung: Verschließt die Schalen sauber und hygienisch

Selbstverständlich laufen diese drei Schritte vollkommen automatisch ab und der Bediener braucht dann die fertigen Schalen nur mehr zu entnehmen und neue hinzuzugeben.

Diese Modelle entsprechen der neuesten Generation mit pneumatischer Schweissung mit 3 Bar und einem Vakuum-Gas Sensor.



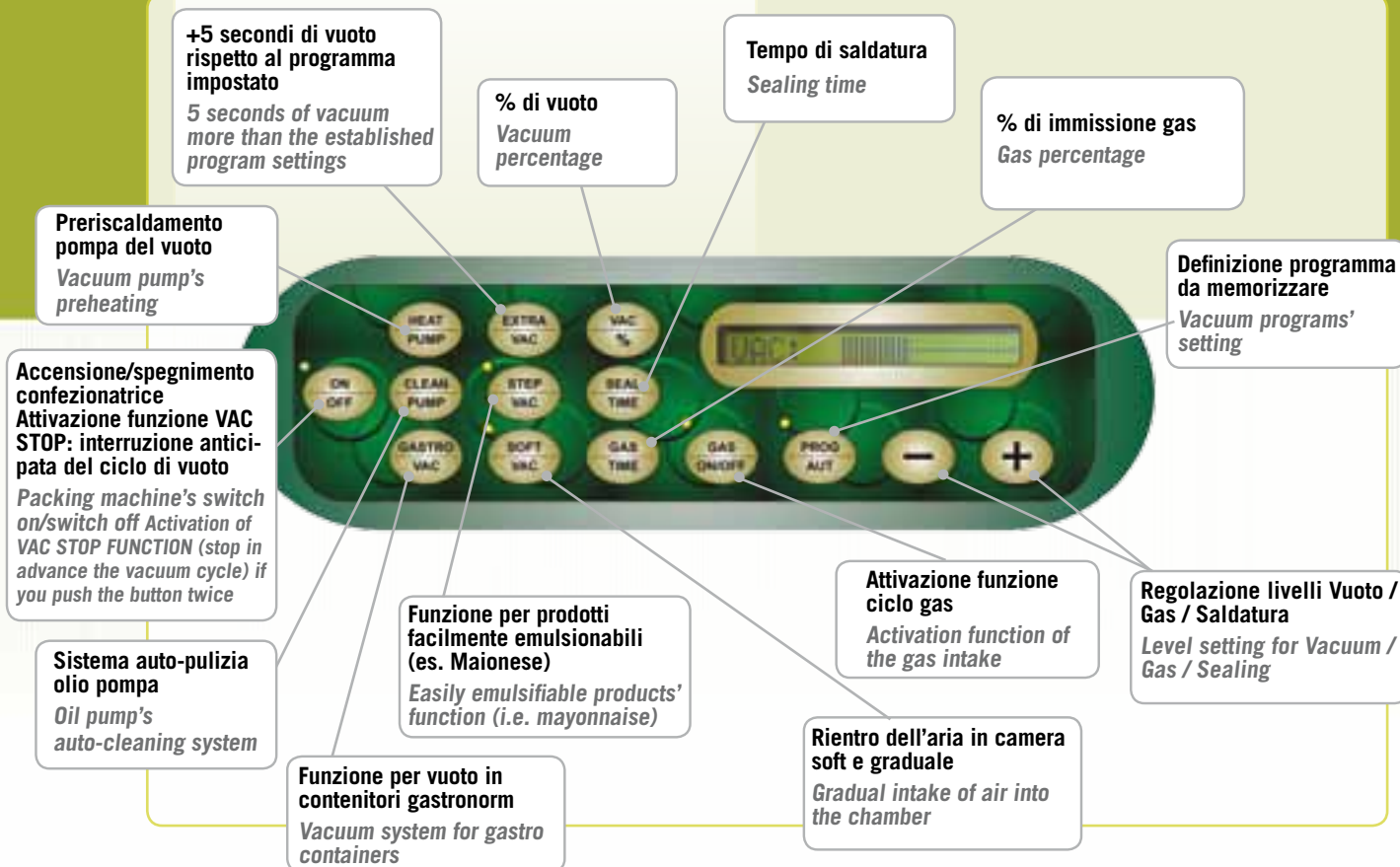
Saldatura a mezzo pistone pneumatico 3 ATA
Sealing by pneumatic piston, 3 Ata



Fustellatura manuale delle vaschette
Manual trays cutting



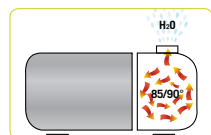
PANNELLO COMANDI / control panel



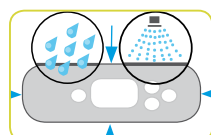
STANDARD FUNCTIONS



Pannello multifunzione con sensore di vuoto
Vacuum sensor



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta contro umidità
Waterproof control Panel



Camera inox con angoli stondati senza saldature
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners



Piastra saldante idonea a qualsiasi formato di vaschetta
Sealing plate, suitable for every trays shape



Predisposizione al gas inerte
Arrangement for idle gas

OPTIONALS



Pompa rossa per ossigeno
Red pump for oxygen



Stampi speciali
Spacial moulds



Compressore
Compressor

GASTRONORM SERIES

Sous Vide SYSTEM



INOX CE

Apparecchio per la cottura sottovuoto a bassa temperatura. Grazie alla temperatura controllata e all'acqua sempre in movimento si ottiene una cottura perfettamente uniforme

- Vantaggi nella cottura con "Sous vide System"
- le caratteristiche organolettiche del prodotto restano invariate;
 - abbattimento considerevole della disidratazione
 - La cottura sottovuoto con "sous vide system" unita all'abbattimento di temperatura e conservazione, garantiscono una notevole durata agli alimenti ottimizzando la pianificazione in cucina.



Sous vide cooking appliance. Thanks to a precisely-controlled temperature and consistent water circulation, chefs can get perfectly cooked edge-to-edge food.

Sous vide cooking assures:

- The preservation of the organoleptic properties of food products
- Food dehydration reduction
- Long term food storage (thanks to the help of a blast chilling method)
- kitchen planning's improvement



Sous-Vide – Niedertemperatur-Garen im Vakuum Dank der Temperaturkontrolle und der regelmäßigen Wasserrumwälzung ist es möglich, ein perfektes, gleichmäßiges und homogenes Garergebnis zu erhalten.

Vorteile beim Garen mit dem "Sous VideSystem": Da beim Sous Vide Garen die Lebensmittel in frischem Zustand vakuumiert werden, bleiben beim Garen alle Vitamine und Aromen mit dem Lebensmittel im Vakuumbeutel konzentriert, gehen also nicht verloren.

Beim Sous Vide Garen kann im gesamten Endprodukt ein gleichmäßiger Gargrad erreicht werden. Ein Austrocknen wird somit vermieden.

Durch die Haltbarkeit der Produkte lassen sich die Arbeitsabläufe in Ihrer Küche effizienter gestalten. Produkte können in stressfreien Zeiten vorbereitet und in Hochbetriebszeiten schnell und qualitativ hochwertig zubereitet werden.

APPAREIL pour la cuisson sous vide à basse température. Grâce à la température contrôlée et à l'eau toujours en mouvement, on obtient une cuisson parfaitement uniforme.

Les avantages de la cuisson avec "Sous vide System"

- Les caractéristiques organoleptiques du produit restent inchangées;
- Une réduction significative de la déshydratation
- La cuisson sous vide avec "Sous vide System" combinée à l'abattement de la température et à la conservation assure une longue durée des aliments ainsi que l'optimisation de l'aménagement en cuisine.



Aparato para la cocción al vacío a bajas temperaturas. Gracias a la temperatura controlada y al agua que está siempre en movimiento se logra una cocción uniforme. Ventajas de la cocción con "Sous vide System"

- Las características organolépticas del producto permanecen invariables
- Muchas menos deshidratación del producto
- La cocción al vacío con "Sous vide System" junta al abatimiento de temperatura y a la conservación, garantiza la duración de los alimentos permitiendo la planificación en cocina.

Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	H minima vasca minimum chamber height hauteur min. de la cuve altura mínima cuba Mindestkammergröße	Capacità max vasca maximum chamber capacity capacité max de la cuve maxima capacidad cuba Maximum Kammer-Fassungsvermögen	Temperatura di lavoro working temperature température de travail temperatura de trabajo Betriebstemperatur	Potenza puissance power potencia Leistung	Peso weight poids peso Gewicht	Tensione voltage voltage tensión Spannung
<i>Sous Vide SYSTEM</i>	130x220x340 H	mm 165	50 litri	20° - 100°	200 W	kg 4,5	230 V/50-60 Hz

GASTROSYSTEM



INOX CE

Sistema finalizzato alla creazione del vuoto in contenitori "INOX" GASTRONORM

- Equipment for the creation of vacuum inside "INOX" GN recipients
- Système pour la création du vide dans récipients INOX GASTRONORM
- Aparato particular para hacer el vacío en cubetas "inox" gastronorm
- Es handelt sich um ein spezielles System um die GN Behälter aus Edelstahl abzusaugen, denn dies geht besonders schnell und einfach. Die INOX-Edelstahlbehälter und die dazu passenden Deckel sind mit dem GASTRONORM



Modello models modèles modelos Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Filtro esterno per liquidi external fluid filter filtre externe pour liquides filtro externo para líquidos Außerfilter für Flüssigkeit	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Peso weight poids peso Gewicht	Tensione voltage voltage tensión Spannung
GASTROSYSTEM	390X280X250H	automatic	STANDARD	Q= 10 m³/h	Kg 30	230 V/50-60 Hz



ADVANCED VACUUM SYSTEM

Via Maestri del Lavoro d'Italia, 24
29017 Fiorenzuola d'Arda (PC) ITALY
Tel. +39.0523.244011
Fax +39.0523.244049
[http: www.lavezzini.it](http://www.lavezzini.it)
e-mail: info@lavezzini.it
Skype: lavezzini01

