

AIRLESSS
VACUUM SYSTEMS

AIRLESSS
SLAM



AIRLESSS
DERBY



AIRLESSS
OLYMPIC



AIRLESSS
SOUS-VIDE COOKING LINE



VACUUM PACKING GENERAL CATALOGUE



Rev. 11/18





AIRLESSS VACUUM SYSTEM:

una risposta professionale alle reali esigenze di confezionamento e conservazione SOTTOVUOTO

AIRLESSS, nuova brand line di Minerva Omega Group, rappresenta una linea di macchine e attrezzature che sono il risultato della nostra lunga esperienza tecnica di progettisti e produttori di sistemi per la lavorazione degli alimenti.

Riconosciuti nel mondo per la qualità e affidabilità dei nostri prodotti, esclusivamente Made in Italy, con questa nuova gamma particolarmente ricca di modelli, siamo certi di poter offrire al settore macchine sottovuoto particolarmente performanti capaci di soddisfare ogni esigenza, dalla piccola ristorazione alla Grande Distribuzione Organizzata con i suoi reparti di gastronomia.

Semplicità di utilizzo, comandi semplificati, ampio range di regolazioni, ergonomia, elettronica e meccanica specifica per il settore alimentare e l'uso intensivo in ambienti anche estremi, facilità di manutenzione e pulizia.

Questi i plus più importanti della linea **AIRLESSS VACUUM SYSTEM**.

I dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso.

Specifications and other features are subject to change without notice.

Les info ici contenues ne sont pas obligantes et peuvent être modifiées sans préavis.

Especificaciones y otras características sujetas a cambios sin previo aviso.

AIRLESSS VACUUM SYSTEM:

a professional response to real VACUUM packaging and storage requirements

AIRLESSS, a new brand line from Minerva Omega Group, is a line of machines and equipment resulting from our extensive technical experience as designers and producers of food processing systems.

World-renowned for the quality and reliability of our products, which are all made in Italy, this broad new range of models offers the sector particularly high-performing vacuum machines capable of meeting any requirement, from small-scale catering to the delicatessen counters of large wholesalers.

Ease of use, simple controls, broad range of adjustments, ergonomics, electronic and mechanical parts specific for the food sector and intensive use even in extreme working conditions, ease of maintenance and cleaning.

*These are the major bonuses of the **AIRLESSS VACUUM SYSTEM** line.*

AIRLESSS VACUUM SYSTEM :

une réponse professionnelle aux exigences réelles de conditionnement et de conservation SOUS VIDE

AIRLESSS, nouvelle brand line de Minerva Omega Group, représente une ligne de machines et d'équipements qui sont le résultat de notre longue expérience technique de concepteurs et de producteurs de systèmes de transformation d'aliments.

Reconnus dans le monde entier pour la qualité et la fiabilité de nos produits, exclusivement Made in Italy, avec cette nouvelle gamme particulièrement riche de modèles nous sommes certains de pouvoir offrir au secteur des machines sous vide particulièrement performantes, capables de satisfaire toutes les exigences, de la petite restauration à la Grande Distribution Organisée, avec ses rayons traiteur.

Simplicité d'utilisation, commandes simplifiées, large plage de réglages, ergonomie, électronique et mécanique spécifiques pour le secteur alimentaire et l'utilisation intensive même dans des conditions extrêmes, facilité d'entretien et de nettoyage. Ce sont là les atouts les plus importants de la ligne **AIRLESSS VACUUM SYSTEM**.

AIRLESSS VACUUM SYSTEM:

una respuesta profesional a las reales necesidades de envasado y conservación AL VACÍO.

AIRLESSS, nueva línea de Minerva Omega Group, incluye una gama de máquinas y equipos que son el resultado de nuestra larga experiencia técnica como proyectistas y fabricantes de sistemas para la elaboración de alimentos.

Reconocidos en el mundo por la calidad y fiabilidad de nuestros productos, totalmente made in Italy, con esta nueva gama sumamente rica en modelos, tenemos la certeza de ofrecer al sector máquinas al vacío particularmente eficientes, capaces de satisfacer cualquier necesidad, tanto para la pequeña restauración como para la gran distribución organizada, con sus secciones de gastronomía.

Facilidad de uso, mandos simplificados, amplio rango de regulaciones, ergonomía, electrónica y mecánica específica para el sector alimentario y para el uso intensivo, incluso en condiciones ambientales extremas, facilidad de mantenimiento y limpieza. Estos son los valores más importantes de la línea **AIRLESSS VACUUM SYSTEM**.





NEMOSY (NEXUS MONITORING SYSTEM)

Il sistema **NeMoSy® (Nexus Monitoring System)** permette di acquisire, trasmettere, analizzare e consultare dati.

Le confezionatrici sottovuoto Airless possono prevedere su richiesta tale tecnologia.

Gli obiettivi

L'acquisizione dei dati di telemetria insieme all'archiviazione dei documenti, permette ai diversi stakeholder (Energy Manager, Plant Manager, Technical Manager, End-User...) di:

- Ridurre drasticamente i costi per la **gestione della manutenzione**.
- Manuteneere quando realmente necessario, **manutenzione predittiva**.
- Archiviare i **rapporti**, e i **costi sostenuti, di Manutenzione**.
- **Risolvere un fermo macchina** a distanza.
- Controllare con precisione i **consumi energetici** di ogni singola macchina.
- **Geo-localizzare le macchine**.
- **Archiviare documenti** (Dich. CE, Manuali, Depliant, Liste ricambi...).
- Ricevere **allarmi tramite email o sms**, al verificarsi di determinate condizioni.

I vantaggi di NeMoSy®

- Basso costo.
- Prolungamento della vita dei macchinari.
- Gestione macchine centralizzata.
- Accesso ai dati differenziato in base alle credenziali di accesso.
- Sistema Plug&Play: Nessuna operazione di configurazione richiesta.

Dati rilevanti nelle confezionatrici sottovuoto

Corrente istantanea, Potenza assorbita, Temperatura pompa vuoto, Temperatura Vasca, Ore funzionamento Pompa (per cambio olio), Numero Cicli (Per cambio Teflon su barre) ecc..

NeMoSy® system (Nexus Monitoring System) allows to detect, transmit, analyse and check data.

Airless Vacuum Packing Machines can be equipped on request with this system.

Objectives:

Telemetry data acquisition, along with documents archiving, allows the different stakeholders (Energy manager, Plant manager, technical manager, End Users...) to:

- drastically reduce the **maintenance costs**
- proceed with **maintenance works** only when It's necessary (predictive maintenance)
- retain a **record of maintenance costs and reports**
- **check and solve machine** downtimes remotely
- monitor accurately the **energy consumptions** of every single machine
- **geolocate the machines**
- **save digitally and archive documents** (CE certifications, Instruction manuals, information leaflets, list of replacement parts...)
- receive **alert notifications through e-mail or SMS**, on the upon the occurrence of certain conditions.

NeMoSy® Advantages:

- Low priced
- Longer machine life
- Centralised management of machines
- Differentiated data access depending on log-in information.
- Plug&Play System. No configuration needed.

Data detected by Nemosy on Vacuum Packing Machines:

Instant current, absorbed current, Vacuum Pump temperature, Chamber temperature, working hours of the vacuum pump(for vacuum pump oil change) and numbers of cycles (for teflon change on the sealing bars) exc...

INTRODUZIONE - INTRODUCTION
INTRODUCTION - INTRODUCCIÓN 2

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - VACUUM PACKING MACHINES
EMBALLEUSES SOUS VIDE - ENVASADORAS AL VACÍO 6-7



AIRLESSS
SLAM 8-9

SLAM 270 - 310 - 350 10

SLAM 410 - 460 - 520 11

SLAM 520C 12



AIRLESSS
DERBY 14-15

DERBY 270 - 310 - 350 16

DERBY 410 - 460 - 520 17

DERBY 520 C 18



AIRLESSS
OLYMPIC 20-21

OLYMPIC 410 - 520 22

OLYMPIC 440V 23

OLYMPIC 520C 24

OLYMPIC 600C - 750C - 960C 25

OLYMPIC 500V 26

SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL VACUUM MACHINE - MACHINE SOUS-VIDE À ASPIRATION EXTERNE - VACÍO EXTERNO 28-29

A/E SVE 340 - A/E SVE 430 - A/E SVE 530 29



AIRLESSS
SOUS-VIDE COOKING LINE 30-31

COTTURA SOTTOVUOTO - SOUS-VIDE COOKING - CUISSON SOUS VIDE - LA COCCIÓN AL VACÍO 30-31

SC 15 - SC 25 32

PSC 2 33

ACCESSORI / ACCESSORIES
ACCESORIOS / ACCESORIOS 34-35





**Il PLUS valore della conservazione naturale:
AIRLESS VACCUM SYSTEM**

Allungare i tempi di conservazione degli alimenti solo con la rimozione dell'aria. Un processo naturale che rallenta il proliferare di microorganismi e muffe negli alimenti cotti o crudi, anche da congelare. Una tendenza sempre più richiesta dagli addetti ai lavori alla quale rispondiamo in modo professionale con una nuovissima linea che comprende modelli adatti per ogni settore:

- grande Distribuzione (laboratori di gastronomia, prodotti freschi o precotti, surgelati sfusi)
- servizi di catering
- ristorazione e mense
- macellerie
- commercio ittico

Nessuno spreco del cibo, più tutela per i consumatori, un'immagine più moderna e professionale.

**The added *BONUS* of natural storage:
AIRLESS VACUUM SYSTEM**

Extending food storage times simply by removing the air. A natural process that slows down the proliferation of micro-organisms and moulds in cooked or raw food, even for freezing. It's a trend increasingly demanded by sector operators, to which we have responded with a brand-new line including models suited to any sector:

- *wholesalers (delicatessens, fresh or pre-cooked products, bulk frozen goods)*
- *catering services*
- *restaurants and refectories*
- *butchers*
- *fisheries*

No food waste, better protection for consumers, and a more modern, professional image.





AIRLESSS VACUUM SYSTEMS

La plus-value de la conservation naturelle : AIRLESSS VACUUM SYSTEM

Allonger les temps de conservation des aliments par la seule élimination de l'air. Un processus naturel qui ralentit la prolifération des microorganismes et des moisissures dans les aliments cuits ou crus, y compris à congeler. Une tendance de plus en plus demandée par les opérateurs du secteur, à laquelle nous répondons de façon professionnelle avec une toute nouvelle ligne comprenant des modèles appropriés pour chaque secteur :

- Grande Distribution (laboratoires de traiteur, produits frais ou précuits, surgelés en vrac)
- services de catering
- restauration et cantines
- boucheries
- commerce du poisson

Aucun gâchis de nourriture, plus de protection pour les consommateurs, une image plus moderne et professionnelle.

El valor de la conservación natural: AIRLESSS VACUUM SYSTEM.

Prolongar los tiempos de conservación de los alimentos solo con la extracción del aire. Un proceso natural que decelera la proliferación de microorganismos y mohos en los alimentos cocidos o crudos, incluso para congelar. Una condición cada vez más requerida por los entendidos, a la que respondemos en forma profesional, con una novísima línea que incluye modelos aptos para cada sector:

- gran distribución (talleres de gastronomía, productos frescos o precocidos, supercongelados a granel)
- servicios de catering
- restauración y comedores
- carnicerías
- pescaderías

Ningún desperdicio de alimentos, mayor protección para los consumidores, una imagen más moderna y profesional.







AIRLESSS SLAM

AIRLESSS SLAM

Il PLUS valore della conservazione naturale rapida ed essenziale

AIRLESSS SLAM rappresenta la linea più economica della serie AIRLESSS ma senza nulla togliere alla perfezione di confezionamento. Composta in prevalenza da modelli da banco e un modello a pavimento, la serie SLAM copre perfettamente le esigenze di piccole e medie produzioni e si caratterizza per il sistema di comando semplificato. Dispone esclusivamente di una barra saldante frontale e del dispositivo "Soft Air" (rientro graduale dell'aria dopo il ciclo del vuoto).

AIRLESSS SLAM

The added BONUS of quick and essential natural storage

AIRLESSS SLAM is the entry line in the AIRLESSS series, offering high-quality storage solutions. Mainly comprising countertop models and a floor-mounted model, the SLAM series perfectly meets the needs of small and medium-sized companies and has a simplified control system. It features a front sealing bar and the "Soft Air" device (gradual air return after the vacuum cycle).

AIRLESSS SLAM

La plus-value de la conservation naturelle rapide et essentielle

AIRLESSS SLAM représente la ligne la plus économique de la série AIRLESSS mais sans rien enlever à la perfection du conditionnement. Composée principalement de modèles de comptoir et d'un modèle à poser au sol, la série SLAM couvre parfaitement les exigences de petites et moyennes productions et se caractérise par son système de commande simplifié. Elle dispose exclusivement d'une barre de soudure à l'avant et du dispositif « Soft Air » (retour graduel de l'air après le cycle de vide).

AIRLESSS SLAM

El valor de la conservación natural, rápida y esencial.

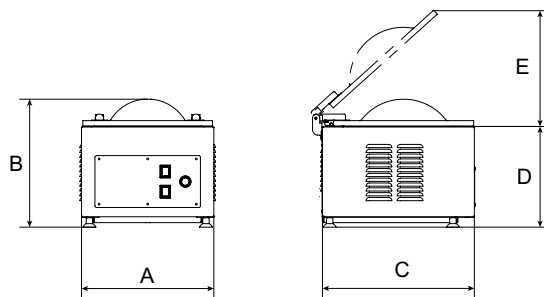
AIRLESSS SLAM representa la línea más económica de la serie AIRLESSS, sin renunciar a la perfección del envasado. Compuesta principalmente por modelos de mesa y un modelo de pie, la serie SLAM satisface perfectamente las necesidades de pequeñas y medianas producciones, y se caracteriza por el sistema de mando simplificado. Dispone exclusivamente de una barra de soldadura frontal y del dispositivo Soft Air (retorno gradual del aire después del ciclo de vacío).



SLAM 270 - 310 - 350



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



| | | 270 | 310 | 350 |
|---|----|-----|-----|-----|
| A | mm | 355 | 395 | 435 |
| B | mm | 420 | 450 | 450 |
| C | mm | 445 | 465 | 520 |
| D | mm | 345 | 375 | 375 |
| E | mm | 315 | 330 | 365 |

10



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Sistema Softair per il rientro graduale dell'aria nella camera.



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Equipped with SoftAir system for the gradual air return in the vacuum chamber.



- Carrosserie et bac en acier inox
- Couverture bombée en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- Equipé avec système Soft Air pour le graduel rentrée de l'air dans le bac.



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Sistema Soft Air para el retorno gradual del aire a la cámara.

| | | SLAM 270 | SLAM 310 | SLAM 350 |
|---|-------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora | mm | 1x 270 | 1x 310 | 1x 350 |
| Vasca - Chamber - Bac - Cuba | mm | 280x330xh (95+60) | 320x350xh (115+60) | 360x405xh (115+60) |
| STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba | m ³ /h | 6 (0,25 kW/HP 0,35) | 8 (0,25 kW/HP 0,35) | 12 (0,45 kW/HP 0,6) |
| Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica | V/Hz | V230/1/50 Hz | V230/1/50 Hz | V230/1/50 Hz |
| Peso - Weight - Poids - Peso | kg | 35 | 47 | 55 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device

OPTIONAL



Piano inclinato per liquidi
Inclined filling plane for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para líquidos.

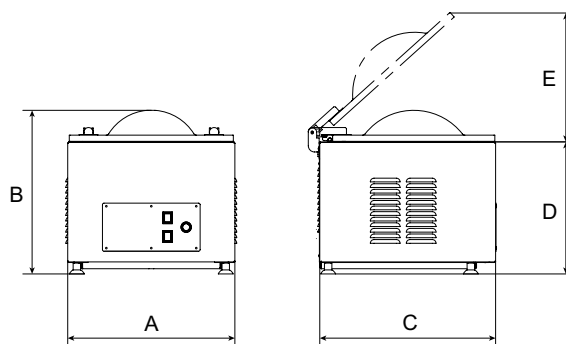


Tavolette di riempimento
Filling tiles/plates
Plans de remplissage
Planos reductores de volumen

Tavolette di riempimento NON incluse - disponibili su richiesta - Vedi Optional
Filling tiles/plates NOT Included - available on request - See optional

SLAM 410 - 460 - 520

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



| | 410 | 460 | 520 |
|------|-----|-----|-----|
| A mm | 510 | 545 | 605 |
| B mm | 525 | 540 | 525 |
| C mm | 570 | 655 | 655 |
| D mm | 425 | 425 | 425 |
| E mm | 410 | 455 | 455 |



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Sistema Softair per il rientro graduale dell'aria nella camera.



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Equipped with SoftAir system for the gradual air return in the vacuum chamber.



- Carrosserie et bac en acier inox
- Couverture bombée en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- Equipé avec système Soft Air pour le graduel rentrée de l'air dans le bac.



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Sistema Soft Air para el retorno gradual del aire a la cámara.

| | | SLAM 410 | SLAM 460 | SLAM 520 |
|---|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora | mm | 1x 410 | 1x 460 | 1x 520 |
| Vasca - Chamber - Bac - Cuba | mm | 435x455xh (110+60) | 470x530xh (110+95) | 530x530xh (110+95) |
| STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba | m ³ /h | 20 (0,75 kW/HP 1,00) | 20 (0,75 kW/HP 1,00) | 20 (0,75 kW/HP 1,00) |
| Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica | V/Hz | V230/1/50 Hz | V230/1/50 Hz | V230/1/50 Hz |
| Peso - Weight - Poids - Peso | kg | 80 | 90 | 98 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device

OPTIONAL



Piano inclinato per liquidi
Inclined filling plane for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para líquidos.



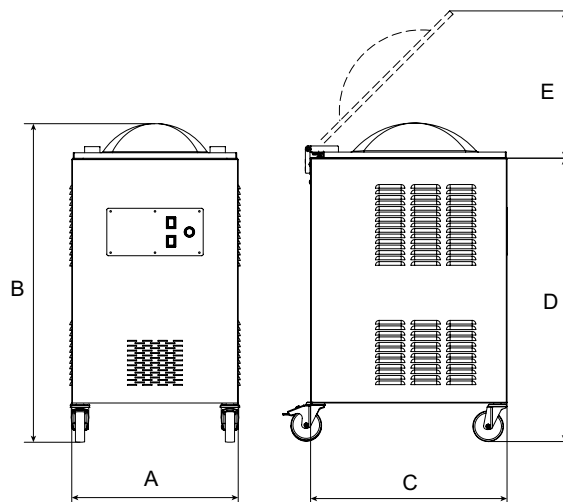
Tavolette di riempimento
Filling tiles/plates
Plans de remplissage
Planos reductores de volumen

Tavolette di riempimento NON incluse - disponibili su richiesta - Vedi Optional
Filling tiles/plates NOT Included - available on request - See optional

SLAM 520C



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - *FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES* -
 EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - *ENVASADORAS AL VACÍO CON BASTIDOR*



| | | 520C |
|---|----|------|
| A | mm | 605 |
| B | mm | 1050 |
| C | mm | 655 |
| D | mm | 930 |
| E | mm | 480 |

12



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Sistema Softair per il rientro graduale dell'aria nella camera.



- *Body and vacuum chamber made of stainless steel*
- *Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system*
- *Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables*
- *Low voltage controls*
- *Equipped with SoftAir system for the gradual air return in the vacuum chamber.*



- Carrosserie et bac en acier inox
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- Equipé avec système Soft Air pour le graduel rentrée de l'air dans le bac.



- *Carrocería y cuba de acero inoxidable*
- *Tapa concava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo*
- *Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes*
- *Mandos de baja tensión*
- *Sistema Soft Air para el retorno gradual del aire a la cámara.*

| SLAM 520C | | |
|---|-------------------|--------------------|
| Barra Saldante - <i>Sealing Bar</i> - Barre de scellement - <i>Barra soldadora</i> | mm | 1x520 |
| Vasca - <i>Chamber</i> - Bac - <i>Cuba</i> | mm | 530x530xh (110+95) |
| STANDARD: Pompa vuoto - <i>Vacuum Pump</i> - Pompe à vide - <i>Bomba</i> | m ³ /h | 25 (0,9 kW/HP 1,2) |
| Alimentazione elettrica - <i>Power Supply</i> - Alimentation électrique - <i>Alimentacion electrica</i> | V/Hz | V230/1/50 Hz |
| Peso - <i>Weight</i> - Poids - <i>Peso</i> | kg | 120 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device

OPTIONAL



Piano inclinato per liquidi
Inclined filling plane for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para líquidos.



Tavolette di riempimento
Filling tiles/plates
Plans de remplissage
Planos reductores de volumen

Tavolette di riempimento NON incluse - disponibili su richiesta - Vedi Optional
Filling tiles/plates NOT Included - available on request - See optional







AIRLESSS

DERBY

AIRLESSS DERBY

Il PLUS valore della conservazione naturale con il vantaggio del controllo e della flessibilità operativa

AIRLESSS DERBY è l'evoluzione della linea SLAM. Mantiene cioè tutte le caratteristiche funzionali e costruttive fondamentali con il vantaggio supplementare del controllo e della regolazione totale, per esigenze di confezionamento più sofisticate e professionali.

Alla barra saldante standard è possibile abbinare barre saldanti opzionali, inserire un kit per l'iniezione del gas inerte conservativo, avere una doppia saldatura, ma è nel sofisticato controllo digitale che esprime tutta la sua tecnica professionale: ben 10 programmi memorizzabili, un controllo perfetto sui tempi di saldatura e di raffreddamento e una lettura precisa dei valori del vuoto.

Il massimo dell'efficienza e della flessibilità operativa per risultati di confezionamento professionali senza margini di errori.

AIRLESSS DERBY

The added BONUS of natural storage with the advantage of flexibility and control

AIRLESSS DERBY keeps all the functional and construction features of the SLAM with the added advantage of total flexibility and control for more sophisticated and professional packaging.

Optional supplementary sealing bars can be added to the standard sealing bar, an inert gas injection kit can be included, and double sealing is an option, while the sophisticated digital control provides a real professional edge: as many as 10 programs can be stored, providing perfect control over sealing and cooling times and a precise reading of vacuum values.

Maximum efficiency and flexibility ensure professional packaging results with no margin for error.

AIRLESSS DERBY

La plus-value de la conservation naturelle avec l'avantage du contrôle et de la flexibilité de fonctionnement

AIRLESSS DERBY est l'évolution de la ligne SLAM. Autrement dit, elle garde toutes les caractéristiques de fonctionnement et de construction fondamentales, avec l'avantage supplémentaire du contrôle et du réglage total, pour des exigences de conditionnement plus sophistiquées et professionnelles.

Il est possible d'associer à la barre de soudure standard des barres de soudure en option, d'insérer un kit pour l'injection du gaz inerte de conservation, d'avoir une double soudure ; mais c'est dans le contrôle numérique sophistiqué que s'exprime toute sa technique professionnelle : pas moins de 10 programmes mémorisables, un contrôle parfait des temps de soudure et de refroidissement et une lecture précise des valeurs du vide.

Le maximum de l'efficacité et de la flexibilité de fonctionnement pour des résultats de conditionnement professionnels sans marges d'erreurs.

AIRLESSS DERBY

El valor de la conservación natural, con la ventaja del control y la flexibilidad operativa.

AIRLESSS DERBY es la evolución de la línea SLAM. En efecto, conserva todas sus características funcionales y estructurales fundamentales, con la ventaja adicional del control y la regulación total, para responder a necesidades de envasado más sofisticadas y profesionales.

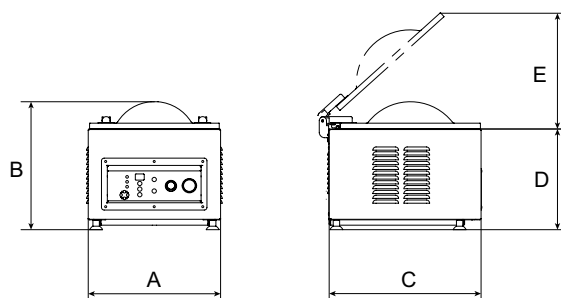
Este modelo permite combinar la barra de soldadura estándar con barras de soldadura opcionales, instalar un kit para la inyección de gas inerte conservador y un sistema de doble soldadura; sin embargo, es en el sofisticado control digital que expresa toda su tecnología profesional: 10 programas memorizables, un control perfecto de los tiempos de soldadura y enfriamiento, y una lectura precisa de los valores de vacío.

La máxima eficiencia y flexibilidad operativa, para obtener resultados de envasado profesionales, sin márgenes de error.



DERBY 270 - 310 - 350

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



| | 270 | 310 | 350 |
|------|-----|-----|-----|
| A mm | 355 | 395 | 435 |
| B mm | 420 | 450 | 450 |
| C mm | 445 | 465 | 520 |
| D mm | 345 | 375 | 375 |
| E mm | 315 | 330 | 365 |



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Tavolette di riempimento in dotazione
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Lettore analogico del vuoto
- Fino a 10 programmi memorizzabili



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Supplied with filling tiles/plates
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Analogic Vacuum Reader
- 10 working programs



- Carrosserie et bac en acier inox
- Plans de remplissage fournis
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- lecteur analogique de sous vide
- 10 programmes memorisables



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Planos de llenado suministrados de serie
- Tapa cóncava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Lector analógico de vacío
- 10 programas que se pueden memorizar

| | DERBY 270 | DERBY 310 | DERBY 350 |
|---|--|--|---|
| Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora | mm 1x 270 | mm 1x 310 | mm 1x 350 |
| Vasca - Chamber - Bac - Cuba | mm 280x330xh (95+60) | mm 320x350xh (115+60) | mm 360x405xh (115+60) |
| STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba | m ³ /h 6 (0,25 kW/HP 0,35) | m ³ /h 8 (0,25 kW/HP 0,35) | m ³ /h 12 (0,45 kW/HP 0,6) |
| Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional | m ³ /h 8 (0,25 kW/HP 0,35) | m ³ /h 12 (0,45 kW/HP 0,6) | m ³ /h 20 (0,75 kW/HP 1,00) |
| Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentacion electrica | V/Hz V230/1/50 Hz | V/Hz V230/1/50 Hz | V/Hz V230/1/50 Hz |
| Peso - Weight - Poids - Peso | kg 35 | kg 47 | kg 55 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device



10 programmi
10 programs
10 programmes
10 programas

OPTIONAL



Kit iniezione gas*
Gas Injection kit*
Kit injection gaz*
Kit de inyección de gas*



Vuoto Esterno
External Vacuum
Vide Externe
Vacío Externo



Saldatura a doppia piattina
Double Seal
Double soudure
Doble soldadura

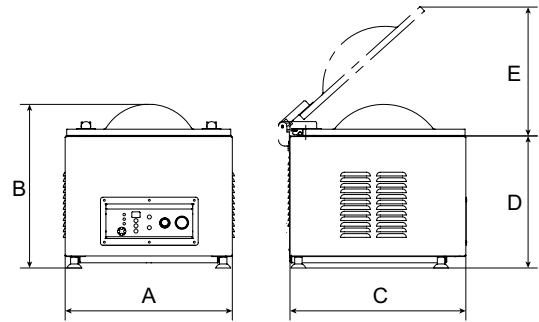


Piano Inclinato per liquidi
Inclined filling plane
for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para líquidos

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

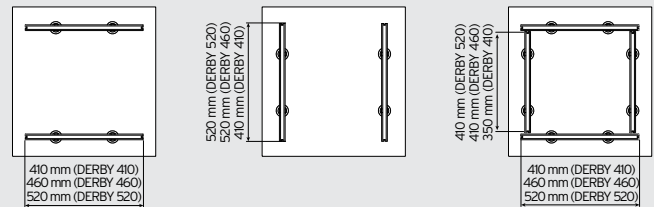
DERBY 410 - 460 - 520

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



| | | 410 | 460 | 520 |
|---|----|-----|-----|-----|
| A | mm | 510 | 545 | 605 |
| B | mm | 525 | 540 | 525 |
| C | mm | 570 | 655 | 655 |
| D | mm | 425 | 425 | 425 |
| E | mm | 410 | 455 | 455 |

Configurazioni barre saldanti opzionali/Optional sealing bars configurations
Configurations Barre de scellement en option/Configuraciones barras soldadoras opcionales
Per modelli 410-460-520/For models 410-460-520/Pour les modèles 410-460-520/Para modelos 410-460-520



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Tavolette di riempimento in dotazione
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Lettore analogico del vuoto
- Fino a 10 programmi memorizzabili



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Supplied with filling tiles/plates
- Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system
- Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables
- Low voltage controls
- Analogic Vacuum Reader
- 10 working programs



- Carrosserie et bac en acier inox
- Plans de remplissage fournis
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- lecteur analogique de sous vide
- 10 programmes memorisables



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Planos de llenado suministrados de serie
- Tapa concava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Lector analógico de vacío
- 10 programas que se pueden memorizar

| | | DERBY 410 | DERBY 460 | DERBY 520 |
|---|-------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora | mm | 1x410 | 1x460 | 1x520 |
| Vasca - Chamber - Bac - Cuba | mm | 435x455xh (115+60) | 470x530xh (115+95) | 530x530xh (115+95) |
| STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba | m ³ /h | 20 (0,75 kW/HP 1,00) | 20 (0,75 kW/HP 1,00) | 20 (0,75 kW/HP 1,00) |
| Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional | m ³ /h | 25 (0,9 kW/HP 1,2) | 25 (0,9 kW/HP 1,2) | 25 (0,9 kW/HP 1,2) |
| Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica | V/Hz | V230/1/50 Hz | V230/1/50 Hz | V230/1/50 Hz |
| Peso - Weight - Poids - Peso | kg | 80 | 90 | 98 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device



10 programmi
10 programs
10 programmes
10 programas

OPTIONAL



Kit iniezione gas*
Gas Injection kit *
Kit injection gaz*
Kit de inyección de gas *



Vuoto Esterno
External Vacuum
Vide Externe
Vacío Externo



Saldatura a doppia piattina
Double Seal
Double soudure
Doble soldadura



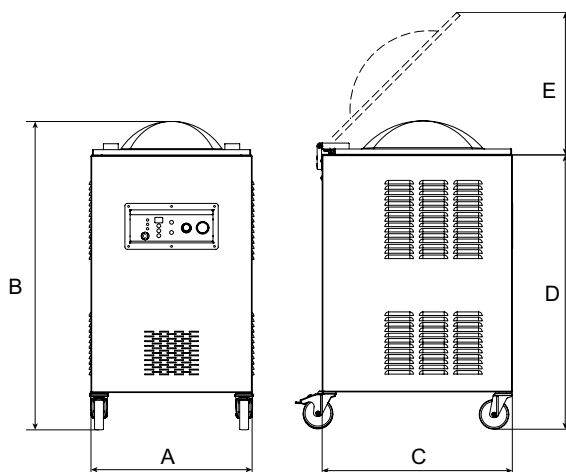
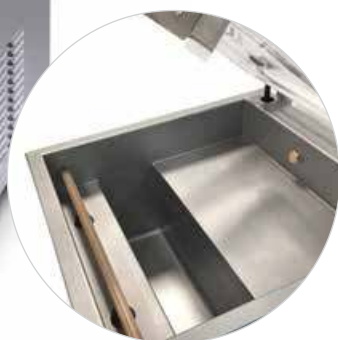
Piano Inclinato per liquidi
Inclined filling plane
for liquids
Plan incliné pour liquides
Plano inclinado para líquidos

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

DERBY 520C



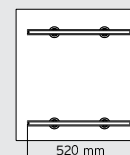
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - *FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES* -
 EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - *ENVASADORAS AL VACÙO CON BASTIDOR*



520C

| | | |
|---|----|------|
| A | mm | 605 |
| B | mm | 1050 |
| C | mm | 655 |
| D | mm | 930 |
| E | mm | 480 |

Configurazioni barre saldanti opzionali/
Optional sealing bars configurations
 Configurations Barre de scellement en option/
 Configuraciones barras soldadoras opcionales



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Adatta per confezionamento sia di prodotti solidi, sia di prodotti liquidi/semiliquidi o polverosi/granulari (pozzetto)
- Tavole di riempimento in dotazione
- Coperchio a campana in metacrilato trasparente molto robusto, con ferma coperchio
- Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista
- Comandi operatore a bassa tensione
- Lettore analogico del vuoto
- Fino a 10 programmi memorizzabili



- *Body and vacuum chamber made of stainless steel*
- *Suitable for vacuum packaging both solid products and liquid/semiliquid or dusty/granular products (Pit)*
- *Supplied with filling tiles/plates*
- *Very strong round shaped lid made of transparent methacrylate, with blocking system*
- *Sealing bar on the pistons, easy to remove for cleaning, no loose electric cables*
- *Low voltage controls*
- *Analogic Vacuum Reader*
- *10 working programs*



- Carrosserie et bac en acier inox
- Adapte pour le conditionnement sous vide des produits solides et produits liquides/semi-liquides ou poussiéreux/granulars (Puit)
- Plans de remplissage fournis
- Couvercle bombé en méthacrylate transparent et très robuste, avec système de blocage
- Barre de scellement sur pistons, faciles à démonter pour le nettoyage, sans câbles électriques volants
- Commandes basse tension
- Lecteur analogique de sous vide
- 10 programmes memorisables



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Apta para utilización de productos sólidos y de productos líquidos/semilíquidos o polvos/granulados (pozo)
- Planos de llenado suministrados de serie
- Tapa concava de metacrilato transparente, sumamente robusto, con sistema de bloqueo
- Barra soldadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Lector analógico de vacío
- 10 programas que se pueden memorizar

DERBY 520C

| | | |
|---|-------------------|--|
| Barra Saldante - <i>Sealing Bar</i> - Barre de scellement - <i>Barra soldadora</i> | mm | 1x 520 |
| Vasca - <i>Chamber</i> - Bac - <i>Cuba</i> | mm | 530x530xh (115+95) |
| Pozzetto - <i>Deep chest</i> - Puits - <i>Cuba</i> | mm | 530x147xh (350) |
| STANDARD: Pompa vuoto - <i>Vacuum Pump</i> - Pompe à vide - <i>Bomba</i> | m ³ /h | 25 (0,9 kW/HP 1,2) |
| Pompa opzionale - <i>Optional Pump</i> - Pompe en option - <i>Bomba Opcional</i> | m ³ /h | 40 (1,10 kW/HP 1,50) |
| Alimentazione elettrica - <i>Power Supply</i> - Alimentation électrique - <i>Alimentacion electrica</i> | V/Hz | V230/1/50 Hz V400/3/50 Hz with 40 m ³ /h vacuum pump |
| Peso - <i>Weight</i> - Poids - <i>Peso</i> | kg | 120 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



Soft Air



Ferma coperchio
Lid locking device



10 programmi
 10 programs
 10 programmes
 10 programas

OPTIONAL



Kit iniezione gas*
*Gas Injection Kit **
 Kit injection gaz*
 Kit de inyección de gas*



Vuoto Esterno
External Vacuum
 Vide Externe
 Vacío Externo



Saldatura a doppia
 piattina
Double Seal
 Double soudure
 Doble soldadura

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.







AIRLESSSS OLYMPIC

AIRLESSSS OLYMPIC

Il PLUS valore della conservazione naturale con il massimo delle performance ed il controllo elettronico più evoluto

AIRLESSSS OLYMPIC rappresenta la linea più professionale, il top di gamma per questa serie di confezionatrici sottovuoto che comprende anche modelli dotati di vasche verticali per il confezionamento di prodotti liquidi/semiliquidi o polverosi e granulari. Si caratterizza per il display touch screen a colori con cui l'operatore può programmare e controllare tutte le funzioni disponibili.

Alla barra saldante standard è possibile abbinare barre saldanti opzionali, inserire un kit per l'iniezione del gas inerte conservativo, avere una doppia saldatura, ma è nel sofisticato controllo elettronico che esprime tutta la sua tecnica professionale con ben 10 programmi personalizzabili e memorizzabili, Sensore elettronico del vuoto e funzionalità Extra vuoto. Tutti i modelli Olympic, inoltre, possono essere collegati a una stampante esterna (non inclusa ma disponibile su richiesta) tramite Bluetooth.

Il massimo dell'efficienza e della precisione operativa per risultati di confezionamento super professionali senza margini di errori, anche grazie all'utilizzo di una pompa per vuoto BUSCH ad altissime prestazioni.

AIRLESSSS OLYMPIC

The added BONUS of natural storage with maximum performance and the most advanced electronic control

AIRLESSSS OLYMPIC represents the most professional line, the top of the range in this vacuum packaging machines series, which includes also models with vertical chamber, suitable for vacuum packaging liquid/semiliquid or dusty/granular products. This Line features a colour touch screen display for activating and control all functions

Optional supplementary sealing bars can be added to the standard sealing bar, an inert gas injection kit can be included, and double sealing is an option, while the sophisticated electronic control provides a real professional edge with up to 10 customisable programs stored, Electronic Vacuum Control and Extra Vacuum Function All Olympic models can be connected to an external printer (not included - Available on request) through Bluetooth connection.

Maximum efficiency and precision ensure super-professional packaging results with no margin for error, results achieved also thanks to BUSCH Pumps which guarantee high performance of these machines

AIRLESSSS OLYMPIC

La plus-value de la conservation naturelle avec le maximum des performances et le contrôle électronique le plus évolué

AIRLESSSS OLYMPIC représente la ligne la plus professionnelle, le haut de gamme pour cette série de conditionneuses sous vide, série qui inclut aussi des modèles équipés avec chambre vertical pour le conditionnement des produits liquides/semi-liquides ou poussiéreux et granulars. Cette série se caractérise par son dispositif d'affichage tactile en couleur avec lequel l'opérateur peut programmer et contrôler toutes les fonctions.

Il est possible d'associer à la barre de soudure standard des barres de soudure en option et d'insérer un kit pour l'injection du gaz inerte de conservation ; mais c'est dans le contrôle électronique sophistiqué que s'exprime toute sa technique professionnelle, avec pas moins de 10 programmes préréglés mémorisables, détection électronique du vide et fonction Extra vide. Tous les modèles Olympic peuvent être connectés à une imprimante externe (Non inclus - Disponible sur demande) grâce à la connection Bluetooth.

Le maximum de l'efficacité et de la précision de fonctionnement pour des résultats de conditionnement super professionnels sans marges d'erreurs, grâce aussi à l'utilisation des pompes BUSCH à hautes performances.

AIRLESSSS OLYMPIC

El valor de la conservación natural, con la máxima eficiencia y el control electrónico más avanzado.

AIRLESSSS OLYMPIC representa la línea absolutamente profesional, el máximo de gama para esta serie de envasadoras al vacío, que comprende también modelos dotados de cubas verticales para el confeccionamiento de productos líquidos/semilíquidos, polvos y granulados. Se caracteriza por la pantalla táctil a color, mediante la cual el operador puede programar y controlar todas las funciones disponibles

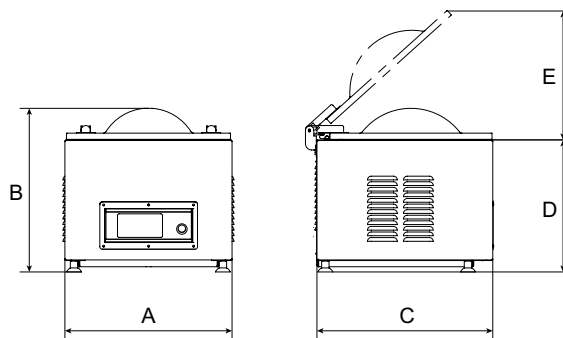
Este modelo permite combinar la barra de soldadura estándar con barras de soldadura opcionales, el anexo de un kit para la inyección de gas inerte de conservación y un sistema de doble soldadura; sin embargo, es en el sofisticado control digital que expresa toda su tecnología profesional, con 10 programas personalizables y memorizables, Sensor electrónico del vacío y función Extra-Vacío. Todos los modelos Olympic pueden ser conectados a una impresora externa (Bluetooth) (no incluida; disponible bajo pedido).

La máxima eficiencia y flexibilidad operativa, para obtener resultados de envasado profesionales, sin márgenes de error, gracias a la utilización de bombas de vacío BUSCH de alta performance

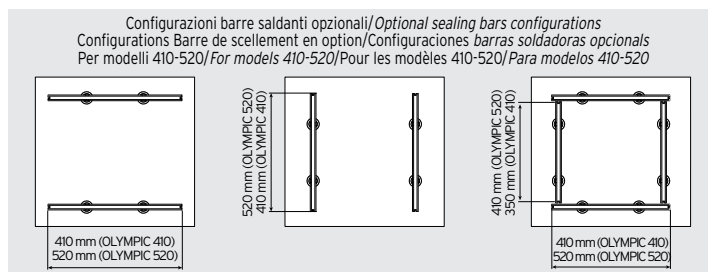
OLYMPIC 410 - 520



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



| | 410 | 520 |
|------|-----|-----|
| A mm | 510 | 605 |
| B mm | 525 | 525 |
| C mm | 570 | 655 |
| D mm | 425 | 425 |
| E mm | 410 | 455 |



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Tavolette di riempimento in dotazione
- Display Touch Screen a colori da 7", per un'interfaccia grafica guidata e intuitiva delle varie funzioni
- Connessione con stampante esterna (Stampante non inclusa - Optional da ordinare con la macchina) tramite Bluetooth
- Fino a 10 programmi memorizzabili



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Supplied with filling tiles/plates
- Colour Touch Screen Display (7"). Friendly graphical user interface for all functions
- Bluetooth Connection to the external printer (printer not included - available on request)
- 10 working programs



- Carrosserie et bac en acier inox
- Plans de remplissage fournis de série
- Display Touch screen en couleur (7"), pour une interface graphique utilisateur intuitive des différents fonctions
- Connection par Bluetooth avec imprimante externe (Imprimante Non Inclus - Disponible Sur demande)
- 10 programmes memorisables



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Planos de llenado suministrados de serie
- Pantalla táctil a color de 7", para garantizar una interfaz gráfica guiada e intuitiva de las diferentes funciones
- Conexión con impresora externa (impresora no incluida; disponible a petición) mediante Bluetooth
- Hasta 10 programas memorizables.

| | OLYMPIC 410 | OLYMPIC 520 |
|---|---|-----------------------------------|
| Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora | mm 1x 410 | 1x 520 |
| Vasca - Chamber - Bac - Cuba | mm 435x455xh (115+60) | 530x530xh (115+95) |
| STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba | m ³ /h 16 Busch (0,55 kW/HP 0,75) | 20 Busch (0,75 kW/HP 1,00) |
| Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional | m ³ /h 20 Busch (0,75 kW/HP 1,00) | 25 Busch (0,9 kW/HP 1,2) |
| Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentacion electrica | V/Hz V230/1/50 Hz | V230/1/50 Hz |
| Peso - Weight - Poids - Peso | kg 82 | 100 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD

| | | | | | |
|----------|---------------------------------------|---|--|--|--|
| Soft Air | Ferma coperchio Lid locking device | Saldatura a doppia piattina Double Seal Double soudure Doble soldadura | Sensore elettronico del vuoto Electronic Vacuum Control Détection électronique du vide | Extra vuoto Extra vacuum Extra vide Extra vacío | 10 programmi 10 programs 10 programmes 10 programas |
|----------|---------------------------------------|---|--|--|--|

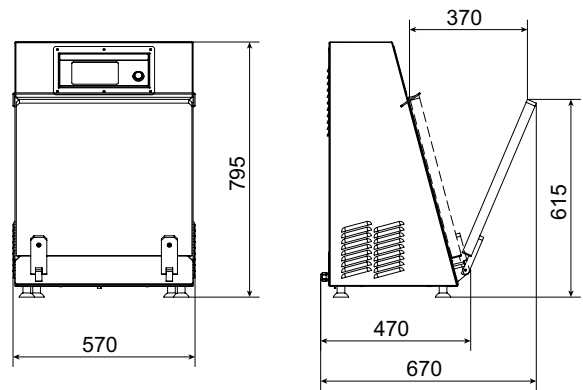
OPTIONAL

| | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| Kit iniezione gas* Gas Injection kit * Kit injection gaz* Kit de inyección de gas * | Vuoto Esterno External Vacuum Vacio Externo | Piano Inclinato per liquidi Inclined filling plane for liquids Plan incliné pour liquides Plano inclinado para líquidos. | Controbarras saldante montata sul coperchio (SOLO per barre frontali - NON per barre laterali) solo per mod. 520 Opposite sealing Bar installed on the lid (ONLY for front bars - NOT for side bars only for mod. 520) | Stampante Printer Imprimante Impresora | NEMOSY Per maggiori informazioni, vedi pag. 03 For further information, see page 03 |
|--|---|---|--|---|--|

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

OLYMPIC 440V

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA BANCO - TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE DE TABLE - ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Vasca verticale per il confezionamento di prodotti liquidi/semiliquidi o polverosi/granulari
- Display Touch Screen a colori da 7", per un'interfaccia grafica guidata e intuitiva delle varie funzioni
- Connessione con stampante esterna (Stampante non inclusa - Optional da ordinare con la macchina) tramite Bluetooth
- Fino a 10 programmi memorizzabili
- Piano di appoggio prodotto regolabile in altezza



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Vertical chamber for packing liquid/semiliquid or dusty/granular products
- Colour Touch Screen Display (7"). Friendly graphical user interface for all functions
- Bluetooth Connection to the external printer (printer not included - available on request)
- 10 working programs
- Adjustable (in height) supporting surface/plane of the product



- Carrosserie et bac en acier inox
- Chambre vertical pour le conditionnement des produits liquides/semi-liquides ou poussiéreux/granulars
- Display Touch screen en couleur (7"), pour une interface graphique utilisateur intuitive des différents fonctions
- Connection par Bluetooth avec imprimante externe (Imprimante Non Inclus - Disponible Sur demande)
- 10 programmes memorisables
- Surface d'appui du produit réglable en hauteur



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Cuba vertical para el envasado de productos líquidos/semiliquidos o polvos/granulados
- Pantalla táctil a color de 7", para garantizar una interfaz gráfica guiada e intuitiva de las diferentes funciones
- Conexión con impresora externa (impresora no incluida; disponible a petición) mediante Bluetooth
- Hasta 10 programas memorizables.
- Estante apoyo producto regulable en altura

23

| OLYMPIC 440V | | |
|---|-------------------|----------------------------|
| Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora | mm | 1x440 |
| Vasca - Chamber - Bac - Cuba | mm | 480x460xh (115) |
| STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba | m ³ /h | 16 Busch (0,55 kW/HP 0,75) |
| Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentacion electrica | V/Hz | V230/1/50 Hz |
| Peso - Weight - Poids - Peso | kg | 80,5 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD

| | | | | | |
|----------|------------------------------------|--|--|---|---|
| Soft Air | Ferma coperchio Lid locking device | Saldatura a doppia piattina Double Seal Double soudure Doble soldadura | Sensore elettronico del vuoto Electronic Vacuum Control Détection électronique du vide | Extra vuoto Extra vacuum Extra vide Extra vacio | 10 programmi 10 programs 10 programmes 10 programas |
|----------|------------------------------------|--|--|---|---|

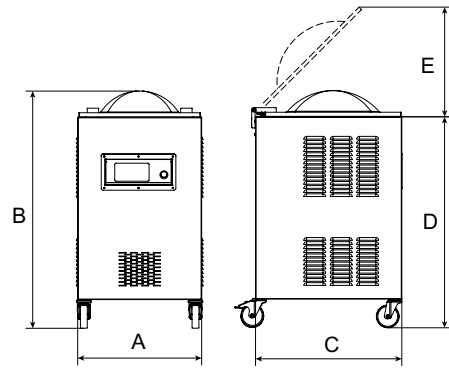
OPTIONAL

| | | | | | |
|---|--|--|--|--------|--|
| Kit iniezione gas* Gas Injection kit* Kit injection gaz* Kit de inyección de gas* | Vuoto Esterno External Vacuum Vide Externe Vacio Externo | Controbarrasaldante montata sul coperchio (SOLO per barre frontali - NON per barre laterali) Opposite sealing Bar installed on the lid (ONLY for front bars - NOT for side bars) | Stampante Printer Imprimante Impresora | NEMOSY | NEMOSY Per maggiori informazioni, vedi pag. 03 For further information, see page 03 |
|---|--|--|--|--------|--|

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

OLYMPIC 520C

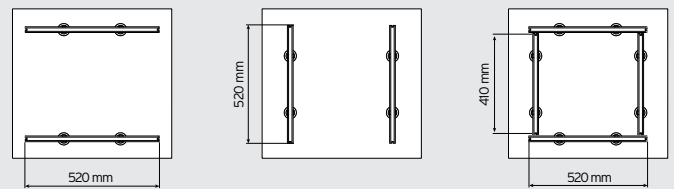
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - ENVASADORAS AL VACÍO CON BASTIDOR



520

| | | |
|---|----|------|
| A | mm | 605 |
| B | mm | 1050 |
| C | mm | 655 |
| D | mm | 930 |
| E | mm | 480 |

Configurazioni barre saldanti opzionali/Optional sealing bars configurations
Configurations Barre de scellement en option/Configuraciones barras soldadoras opcionales



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Tavolette di riempimento in dotazione
- Display Touch Screen a colori da 7", per un'interfaccia grafica guidata e intuitiva delle varie funzioni
- Connessione con stampante esterna (Stampante non inclusa - Optional da ordinare con la macchina) tramite Bluetooth
- Fino a 10 programmi memorizzabili



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Supplied with filling tiles/plates
- Colour Touch Screen Display (7"). Friendly graphical user interface for all functions
- Bluetooth Connection to the external printer (printer not included - available on request)
- 10 working programs



- Carrosserie et bac en acier inox
- Plans de remplissage fournis de série
- Display Touch screen en couleur (7"), pour une interface graphique utilisateur intuitive des différentes fonctions
- Connection par Bluetooth avec imprimante externe (Imprimante Non Inclus - Disponible Sur demande)
- 10 programmes mémorisables

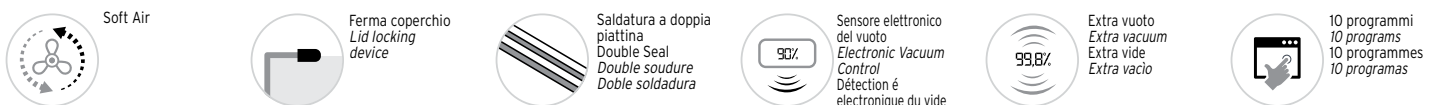


- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Planos de llenado suministrados de serie
- Pantalla táctil a color de 7", para garantizar una interfaz gráfica guiada e intuitiva de las diferentes funciones
- Conexión con impresora externa (impresora no incluida; disponible a petición) mediante Bluetooth
- Hasta 10 programas memorizables.

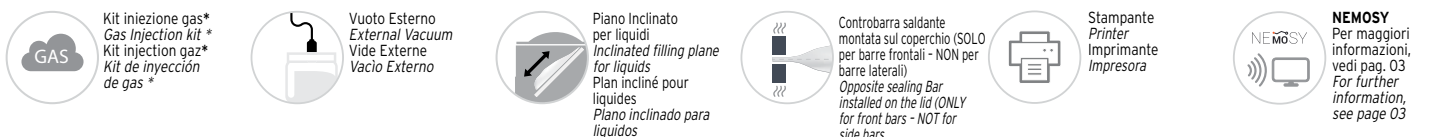
| OLYMPIC 520C | | |
|---|-------------------|--|
| Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora | mm | 1x520 |
| Vasca - Chamber - Bac - Cuba | mm | 530x530xh (115+95) |
| STANDARD: ompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba | m ³ /h | 25 Busch (0,9 kW/HP 1,2) |
| Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional | m ³ /h | 40 Busch (1,10 kW/HP 1,50) |
| Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentacion electrica | V/Hz | V230/1/50 Hz V400/3/50 Hz with 40 m ³ /h vacuum pump |
| Peso - Weight - Poids - Peso | kg | 122 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD



OPTIONAL

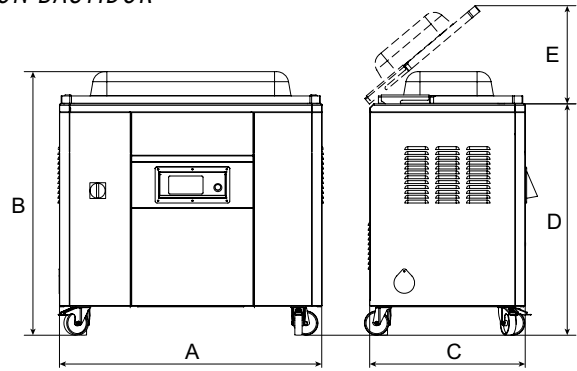


* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

OLYMPIC 600C - 750C - 960C



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - ENVASADORAS AL VACÍO CON BASTIDOR



| | 600 | 750 | 960 |
|------|------|------|------|
| A mm | 725 | 875 | 1085 |
| B mm | 1100 | 1100 | 1100 |
| C mm | 710 | 810 | 910 |
| D mm | 965 | 965 | 965 |
| E mm | 430 | 460 | 490 |

Configurazioni barre saldanti opzionali/Optional sealing bars configurations
Configurations Barre de scellement en option/Configuraciones barras soldadoras opcionales
Per modelli 600C-750C-960C/For models 600C-750C-960C/Pour les modèles 600C-750C-960C/Para modelos 410-520

600 mm (OLYMPIC 600C)
500 mm (OLYMPIC 600C)
700 mm (OLYMPIC 960C)
600 mm (OLYMPIC 750C)
500 mm (OLYMPIC 600C)

600 mm (OLYMPIC 960C)
400 mm (OLYMPIC 600C)
400 mm (OLYMPIC 600C)

600 mm (OLYMPIC 600C)
750 mm (OLYMPIC 750C)
960 mm (OLYMPIC 960C)



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Tavolete di riempimento in dotazione
- Display Touch Screen a colori da 7", per un'interfaccia grafica guidata e intuitiva delle varie funzioni
- Connessione con stampante esterna (Stampante non inclusa - Optional da ordinare con la macchina) tramite Bluetooth
- Fino a 10 programmi memorizzabili



- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Supplied with filling tiles/plates
- Colour Touch Screen Display (7"). Friendly graphical user interface for all functions
- Bluetooth Connection to the external printer (printer not included - available on request)
- 10 working programs



- Carrosserie et bac en acier inox
- Plans de remplissage fournis de série
- Display Touch screen en couleur (7"), pour une interface graphique utilisateur intuitive des différentes fonctions
- Connexion par Bluetooth avec imprimante externe (Imprimante Non Inclus - Disponible Sur demande)
- 10 programmes mémorisables



- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Planos de llenado suministrados de serie
- Pantalla táctil a color de 7", para garantizar una interfaz gráfica guiada e intuitiva de las diferentes funciones
- Conexión con impresora externa (impresora no incluida; disponible a petición) mediante Bluetooth
- Hasta 10 programas memorizables.

| | OLYMPIC 600C | OLYMPIC 750C | OLYMPIC 960C |
|---|---|--------------------------------|--------------------------------|
| Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora | mm 1x 600 | 1x 750 | 1x 960 |
| Vasca - Chamber - Bac - Cuba | mm 610x515xh (120+95) | 760x615xh (120+100) | 970x715 xh (120+100) |
| STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba | m ³ /h 40 Busch (1,10 kW/HP 1,50) | 63 Busch (1,5 kW/HP 2) | 100 Busch (2,2 kW/HP 3) |
| Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional | m ³ /h 63 Busch (1,5 kW/HP 2) | 100 Busch (2,2 kW/HP 3) | - |
| Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentación eléctrica | V/Hz V400/3/50 Hz | V400/3/50 Hz | V400/3/50 Hz |
| Peso - Weight - Poids - Peso | kg 180 | 195 | 320 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD

| | | | | | |
|----------|------------------------------------|--|--|---|---|
| Soft Air | Ferma coperchio Lid locking device | Saldatura a doppia piattina Double Seal Double soudure Doble soldadura | Sensore elettronico del vuoto Electronic Vacuum Control Détection électronique du vide | Extra vuoto Extra vacuum Extra vide Extra vacío | 10 programmi 10 programs 10 programmes 10 programas |
|----------|------------------------------------|--|--|---|---|

OPTIONAL

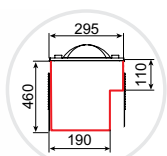
| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
| Kit iniezione gas* Gas Injection kit* Kit injection gaz* Kit de inyección de gas* | Vuoto Esterno External Vacuum Vide Externe Vacío Externo | Piano Inclinato per liquidi Inclined filling plane for liquids Plan incliné pour liquides Plano inclinado para líquidos. | Controbarra saldante montata sul coperchio (SOLO per barre frontali - NON per barre laterali) Opposite sealing Bar installed on the lid (ONLY for front bars - NOT for side bars) | Stampante Printer Imprimante Impresora | NEMOSY Per maggiori informazioni, vedi pag. 03 For further information, see page 03 |
|---|--|--|---|--|--|

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.

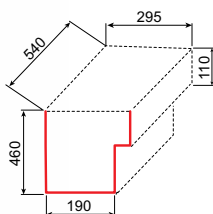
OLYMPIC 500V



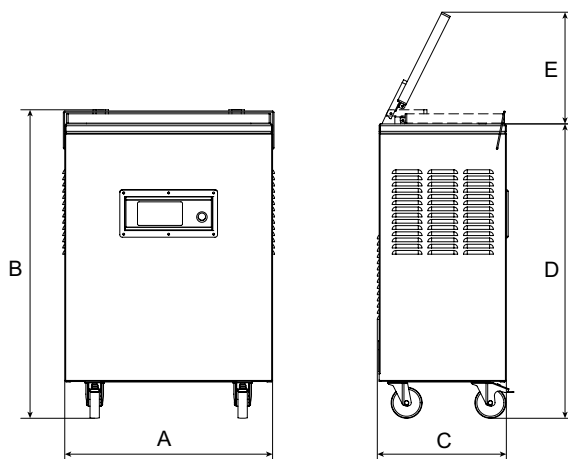
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER ALIMENTI DA PAVIMENTO - FREE-STANDING VACUUM PACKING MACHINES - EMBALLEUSES SOUS VIDE SUR PIEDS - ENVASADORAS AL VACÍO CON BASTIDOR



vista laterale/side view



vista laterale in prospettiva
perspective side view



| | | |
|---|----|-----|
| A | mm | 670 |
| B | mm | 995 |
| C | mm | 416 |
| D | mm | 960 |
| E | mm | 360 |



- Carrozzeria e vasca in acciaio inox
- Vasca verticale (pozzetto) per il confezionamento di prodotti liquidi/semiliquidi o polverosi/granulari
- Display Touch Screen a colori da 7", per un'interfaccia grafica guidata e intuitiva delle varie funzioni
- Connessione con stampante esterna (Stampante non inclusa - Optional da ordinare con la macchina) tramite Bluetooth
- Fino a 10 programmi memorizzabili

- Body and vacuum chamber made of stainless steel
- Vertical chamber (pit) for packing liquid/semiliquid or dusty/granular products
- Colour Touch Screen Display (7"). Friendly graphical user interface for all functions
- Bluetooth Connection to the external printer (printer not included - available on request)
- 10 working programs

- Carrosserie et bac en acier inox
- Chambre vertical (puit) pour le conditionnement des produits liquides/semi-liquides ou poussiéreux/granulars
- Display Touch screen en couleur (7"), pour une interface graphique utilisateur intuitive des différents fonctions
- Connection par Bluetooth avec imprimante externe (Imprimante Non Inclus - Disponible Sur demande)
- 10 programmes memorisables

- Carrocería y cuba de acero inoxidable
- Cuba vertical (pozo) para el envasado de productos líquidos/semilíquidos o polvos/granulados
- Pantalla táctil a color de 7", para garantizar una interfaz gráfica guiada e intuitiva de las diferentes funciones
- Conexión con impresora externa (impresora no incluida; disponible a petición) mediante Bluetooth
- Hasta 10 programas memorizables.

| OLYMPIC 500V | | |
|---|-------------------|----------------------------|
| Barra Saldante - Sealing Bar - Barre de scellement - Barra soldadora | mm | 1x500 |
| Vasca - Chamber - Bac - Cuba | mm | 540x295 xh 110 |
| Pozzetto - Deep chest - Puits - Cuba | mm | 540x190 xh 460 |
| STANDARD: Pompa vuoto - Vacuum Pump - Pompe à vide - Bomba | m ³ /h | 20 Busch (0,75 kW/HP 1,00) |
| Pompa opzionale - Optional Pump - Pompe en option - Bomba Opcional | m ³ /h | 25 Busch (0,9 kW/HP 1,2) |
| Alimentazione elettrica - Power Supply - Alimentation électrique - Alimentacion electrica | V/Hz | V230/1/50 Hz |
| Peso - Weight - Poids - Peso | kg | 97,5 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

STANDARD

| | | | | | |
|----------|------------------------------------|--|--|---|---|
| Soft Air | Ferma coperchio Lid locking device | Saldatura a doppia piattina Double Seal Double soudure Doble soldadura | Sensore elettronico del vuoto Electronic Vacuum Control Détection électronique du vide | Extra vuoto Extra vacuum Extra vide Extra vacío | 10 programmi 10 programs 10 programmes 10 programas |
|----------|------------------------------------|--|--|---|---|

OPTIONAL

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Kit iniezione gas* Gas Injection kit* Kit injection gaz* Kit de inyección de gas* | Vuoto Esterno External Vacuum Vide Externe Vacío Externo | Controbarrasaldante montata sul coperchio (SOLO per barre frontali - NON per barre laterali) Opposite sealing Bar installed on the lid (ONLY for front bars - NOT for side bars) | Stampante Printer Imprimante Impresora | NEMOSY Per maggiori informazioni, vedi pag. 03 For further information, see page 03 |
|---|--|--|--|---|

* REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT: Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.







A/E SVE 340 - A/E SVE 430 - A/E SVE 530

SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA - EXTERNAL VACUUM MACHINE - MACHINE SOUS-VIDE À ASPIRATION EXTERNE - VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



- Struttura in acciaio inox
- Sottovuoto ad aspirazione esterna
- Sollevamento automatico coperchio
- Elettrovalvola svuotamento camera decompressione
- Guarnizione di tenuta decompressione doppia: sopra - sotto
- Scheda elettronica di controllo
- Presa aria per sottovuoto nei contenitori (non incluso)
- Fermo guida per posizionamento busta.



- *Stainless steel structure*
- *External Vacuum machine*
- *Automatic Lid lifting*
- *Decompression chamber with valve for emptying*
- *Double decompression gasket*
- *Electronic control card*
- *Air intake to perform vacuum in pans (not included)*
- *Guide Stop for bag positioning.*



- Structure en acier Inox
- Machine sous-vide à aspiration externe
- Soulèvement automatique du couvercle
- Electrovalve de vidage chambre de décompression
- Joint de tenue décompression double
- Plaque électronique de contrôle
- Pris d'air pour sous-vide dans les récipients (non inclus)
- Coulisse pour placement sac plastique.



- *Estructura de acero inoxidable*
- *Vacío de aspiración externa*
- *Elevación automática de la tapa*
- *Electroválvula de vaciamiento de la cámara de descompresión*
- *Junta estanca de descompresión doble: arriba - abajo*
- *Tarjeta electrónica de control*
- *Toma de aire para el vacío en los recipientes (no incluidos)*
- *Tope-guía para la colocación de la bolsa.*

| | | A/E SVE 340 | A/E SVE 430 | A/E SVE 530 |
|---|----|----------------|-----------------|----------------|
| Barra Saldante - <i>Sealing Bar</i> - Barre de scellement - <i>Barra soldadora</i> | mm | 1x 340 | 1x 430 | 1x 530 |
| Potenza Barra - <i>Sealing Bar Power</i> - Puissance Barre de scellement - <i>Potencia Barra soldadora</i> | kW | 0,34-0,40 | 0,46-0,62 | 0,93-0,98 |
| Potenza Pompa - <i>Pump Power</i> - Puissance de la pompe - <i>Potencia de la bomba</i> | W | 67 ± 10% | 67 ± 10% | 90 ± 5% |
| Dimensioni - <i>Dimensions</i> - Dimensions <i>Dimensiones</i> | mm | 377x265x h=160 | 490x280x h= 190 | 565x285x h=200 |
| Peso - <i>Weight</i> - Poids - <i>Peso</i> | kg | 7,5 | 10,5 | 14,6 |



La cottura Sottovuoto

La cottura sottovuoto è una tecnica sempre più utilizzata ai nostri giorni il cui uso si sta diffondendo in maniera capillare grazie ai vantaggi innovativi che offre questa applicazione. Riscoperta agli inizi degli anni '70 e successivamente migliorata ed applicata al settore industriale, la cottura sottovuoto è diventata oggi una vera e propria rivelazione: oltre a permettere la cottura del cibo in modo sano e leggero, ne esalta i sapori ed evita che le sostanze nutritive vengano disperse nei tradizionali processi di cottura a temperature più elevate. Un altro vantaggio immediatamente riscontrabile, in relazione ad altri sistemi di cottura, è dato dalla precisione e dal controllo delle temperature che si possono ottenere tramite la cottura sottovuoto. Eventuali sbalzi o variazioni di temperatura sono ridotti al minimo, permettendo una cottura più precisa, misurata e costante.

Il fatto che il prodotto venga cotto all'interno del sacchetto e non entri a contatto con l'acqua, porta altri vantaggi:

- il prodotto soffre di una minore perdita di peso rispetto alle cotture classiche e si conserva morbido in quanto non avviene l'evaporazione
- le sostanze e i nutrienti dei cibi vengono conservati inalterati, così come le loro proprietà organolettiche e il sapore

Non sono da ignorare, poi, gli aspetti igienici. Il sacchetto all'interno del quale viene cotto il prodotto protegge il cibo da eventuali agenti inquinanti esterni.

Per queste principali ragioni la cottura sottovuoto è una tecnica tutta da scoprire in ogni sua sfaccettatura.

Un modo di cucinare moderno e sano, perfettamente in linea con i nostri tempi.

Sous-vide cooking

Sous-vide cooking is increasingly used nowadays thanks to the innovative advantages it offers. Rediscovered in the early '70s and subsequently improved and applied to the industrial sector, sous-vide cooking has now become a real revelation: in addition to allowing healthy, light cooking, it also enhances the flavour and prevents nutrients being lost, as occurs when using conventional cooking methods at higher temperatures. Another immediate advantage over other cooking methods is its precision and the control over the temperatures achieved during sous-vide cooking. Any surges or changes in temperature are kept to a minimum, enabling more precise, measured and constant cooking.

The fact the food is cooked inside a bag and does not come into contact with water has other advantages too:

- the food loses less weight than with conventional methods and stays soft as no evaporation occurs
- the food's substances and nutrients are kept unchanged, leaving the organoleptic properties and flavour intact

This kind of cooking is also hygienic. The bag inside which the food is cooked protects it from any external contaminants.

These are the main reasons sous-vide cooking is a technique worthy of being discovered in all its facets.

A modern and healthy cooking method, perfectly in line with the times.





AIRLESSS

SOUS-VIDE COOKING LINE

La cuisson sous vide

La cuisson sous vide est une technique de plus en plus utilisée de nos jours, dont l'utilisation se répand de façon capillaire grâce à ses avantages en termes d'innovation. Redécouverte au début des années 70 puis améliorée et appliquée au secteur industriel, la cuisson sous vide est devenue aujourd'hui une véritable révélation : en plus de permettre la cuisson des aliments de façon saine et légère, elle en met en valeur les saveurs et évite que les substances nutritives soient perdues comme dans les processus traditionnels de cuisson à températures plus élevées. Un autre avantage immédiatement constatable, par rapport aux autres systèmes de cuisson, réside dans la précision et le contrôle des températures que l'on peut obtenir au moyen de la cuisson sous vide. Les changements brusques ou les variations de température sont réduits au minimum, ce qui permet une cuisson plus précise, mesurée et constante.

Le fait que le produit soit cuit à l'intérieur du sachet et qu'il n'entre pas en contact avec l'eau présente d'autres avantages :

- le produit subit une perte de poids moindre par rapport aux cuissons classiques et il est tendre car il n'y a pas d'évaporation,
- les substances et les nutriments des aliments sont conservés sans altération, tout comme leurs propriétés organoleptiques et leur goût.

Par ailleurs, il ne faut pas négliger les aspects hygiéniques. Le sachet dans lequel le produit est cuit protège les aliments contre les agents polluants extérieurs.

Par ces motifs en particulier, la cuisson sous vide est une technique à découvrir dans toutes ses facettes.

Une façon de cuisiner moderne et saine, parfaitement en ligne avec notre époque.

La cocción al vacío

La cocción al vacío es una técnica cada vez más utilizada en nuestros días, cuyo uso se está difundiendo progresivamente gracias a las innovadoras ventajas que ofrece. Redescubierta a principios de los años 70 y posteriormente mejorada y aplicada en el sector industrial, la cocción al vacío se ha convertido en una verdadera revelación: además de permitir la cocción del alimento en forma sana y ligera, acentúa sus sabores y evita que las sustancias nutritivas se dispersen en los procesos de cocción tradicionales, a temperaturas más elevadas. Otra ventaja inmediatamente perceptible, con respecto a otros sistemas de cocción, consiste en la precisión y el control de las temperaturas que se pueden obtener mediante la cocción al vacío. Las eventuales oscilaciones o variaciones de temperatura se reducen al mínimo, permitiendo una cocción más precisa, medida y constante.

El hecho de cocer el producto dentro de la bolsa, sin contacto con el agua, ofrece otras ventajas:

- *el producto sufre una menor pérdida de peso con respecto a los métodos clásicos y no se endurece, ya que no hay evaporación;*
- *las sustancias y los nutrientes de los alimentos se conservan inalterados, así como sus propiedades organolépticas y el sabor.*

También son importantes los aspectos higiénicos. La bolsa dentro de la que se cuece el producto protege el alimento de eventuales agentes contaminantes externos.

Por estos motivos principales, la cocción al vacío es una técnica que debe ser experimentada en todas sus facetas.

Una forma de cocinar moderna y sana, en perfecta consonancia con nuestro tiempo.



SC 15 - SC 25

COTTURA SOTTOVUOTO INTEGRATA - *INTEGRATED SOUS-VIDE COOKING* - CUISSON SOUS VIDE INTÉGRÉE - *COCCIÓN AL VACÍO INTEGRADA*



- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua
- Resistenza rivestita in silicone auto protetta
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Dotata di maniglie per una pratica movimentazione della vasca
- Sistema elettronico a microprocessore per il controllo della temperatura
- Visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio
- Riscaldatore ad alta precisione
- 9 programmi memorizzabili
- Coperchio e rubinetto per lo scarico dell'acqua forniti di serie
- Vasca coibentata per stabilizzazione termica.



- *Low temperature cooking device with water static heating*
- *Silicon-coated heating elements*
- *Stainless steel construction*
- *Equipped with practical handles*
- *Electronic system of the temperature with microprocessor*
- *Working temperature and working hours display*
- *High precision heater*
- *9 working programs*
- *Lid and tap for discharging water-standard*
- *Insulated tank for thermal stabilisation.*



- Appareil de cuisson à basse température avec chauffage statique de l'eau
- Résistance recouverte de silicone
- Structure en acier inox
- Équipée avec poignées
- Système de contrôle électronique de la température avec microprocesseur
- Display pour la visualisation de la température et du temps de fonctionnement
- Réchauffeur de haute précision
- 9 programmes mémorisables
- Couvercle et robinet pour l'écoulement de l'eau de série (standard)
- Cuve Calorifugée pour la stabilisation thermique.



- Aparato para la cocción a baja temperatura con calentamiento estático del agua
- Resistencia revestida de silicona de protección
- Estructura y cuba de acero inoxidable
- Dotada de manijas para facilitar la manipulación de la cuba
- Sistema electrónico de microprocesador para el control de la temperatura
- Visualización de la temperatura y del tiempo de funcionamiento
- Calentador de alta precisión
- 9 programas memorizables
- Tapa y grifo para la descarga del agua suministrados de serie
- Cuba aislada para la estabilización térmica.

| | | SC 15 | SC 25 |
|---|------|-----------------|-----------------|
| Potenza elettrica - <i>Electrical Power</i> - Puissance électrique - <i>Potencia eléctrica</i> | W | 1150 | 2000 |
| Alimentazione elettrica - <i>Power Supply</i> - Alimentation électrique - <i>Alimentacion electrica</i> | V/Hz | V230/1/50 Hz | V230/1/50 Hz |
| Temperatura max - <i>Max temperature</i> - Max Temperature - <i>Temperatura Max</i> | °C | 90 | 90 |
| Capacità - <i>Capacity</i> - Capacité - <i>Capacidad</i> | lt | 16,7 | 26,5 |
| Dimensioni - <i>Dimensions</i> - Dimensions - <i>Dimensiones</i> | mm | 430x330xh (300) | 600x330xh (300) |
| Peso - <i>Weight</i> - Poids - <i>Peso</i> | kg | 9 | 13 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS (PAG. 34-35)

OPTIONAL



Sacchetto di sfere
Bag of Sous vide
Sachet de boules
Paquete esferas

* Oltre i 60°C è necessario l'utilizzo di un coperchio di separazione/isolamento termico - *A separation/heat insulation lid is necessary over 60°* - Au-dessus de 60°, il faut utiliser un couvercle de séparation/isolation thermique - *Por encima de los 60 °C, se debe utilizar una tapa de separación/aislamiento térmico.*

PSC 2

RISCALDATORE COTTURA SOTTOVUOTO PORTATILE - *PORTABLE SOUS-VIDE COOKING HEATER* - DISPOSITIF DE RÉCHAUFFEMENT CUISSON SOUS VIDE PORTATIF - *CALENTADOR PARA COCCIÓN AL VACÍO PORTÁTIL*



- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione
- Visualizzazione di temperatura e tempo di esercizio
- 9 programmi memorizzabili
- Struttura in acciaio Inox
- Provvisto di galleggiante per protezione automatica in caso di utilizzo in mancanza d'acqua
- Agitatore per un'ottimale circolazione forzata dell'acqua
- Dotato di ventola per evitare condensazione all'interno dell'unità
- Dispositivo di blocco motore in caso di sovratensione e sovratemperatura



- *High precision heater with temperature control*
- *Working temperature and working hours display*
- *9 working programs*
- *Stainless steel Construction*
- *Equipped with a safety floating switch in case of use without liquid*
- *Equipped with a stirrer for an optimal forced-water circulation*
- *Equipped with dew eliminator fan*
- *Equipped with motor shut off system in case of overload or overheating.*



- Réchauffeur thermorégulé de haute précision.
- Affichage de la température et du temps de travail
- 9 programmes mémorisables
- Structure en acier inox
- Equipé avec un flotteur pour la protection automatique et l'arrêt en cas d'utilisation sans liquides
- Equipé avec une hélice pour une optimale circulation forcée de l'eau
- Equipé avec un ventilateur pour éviter la condensation dans l'unité
- Dispositif de blocage du moteur en cas de surtension ou de surchauffe.



- *Calentador termorregulado de alta precisión.*
- *Visualización de temperatura y tiempo de funcionamiento*
- *9 programas memorizables*
- *Estructura de acero inoxidable*
- *Dotado de flotador para la protección automática en caso de uso en seco*
- *Hélice para garantizar la perfecta circulación forzada del agua*
- *Dotado de ventilador para evitar la condensación dentro de la unidad*
- *Dispositivo de bloqueo del motor en caso de sobretensión y recalentamiento.*

| | | PSC 2 |
|---|------|--------------|
| Potenza elettrica - <i>Electrical Power</i> - Puissance électrique - <i>Potencia eléctrica</i> | W | 2000 |
| Alimentazione elettrica - <i>Power Supply</i> - Alimentation électrique - <i>Alimentacion electrica</i> | V/Hz | V230/1/50 Hz |
| Temperatura max - <i>Max temperature</i> - Max Temperature - <i>Temperatura Max</i> | °C | 90 |
| Peso - <i>Weight</i> - Poids - <i>Peso</i> | kg | 5 |

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS

OPTIONAL



Sacchetto di sfere
Bag of Sous vide
Sachet de boules
Paquete esferas



Vasca in plastica trasparente
Plastic Tank
Recipient en plastique
Cuba de plástico transparente



Coperchio in plastica trasparente
Plastic Lid
Couvercle en plastique
Tapa de plástico transparente

* Oltre i 60°C è necessario l'utilizzo di un coperchio di separazione/isolamento termico - *A separation/heat insulation lid is necessary over 60°* - Au-dessus de 60°, il faut utiliser un couvercle de séparation/isolation thermique - *Por encima de los 60 °C, se debe utilizar una tapa de separación/aislamiento térmico.*

ACCESSORIES



Soft-air

Sistema che permette il rientro graduale dell'aria nella camera. Ciò garantisce una maggior protezione del prodotto e della busta di confezionamento.

Soft-air

System which allows the quiet and gradual air return into the vacuum chamber. This guarantees an optimum protection of both the product and the vacuum bag.

Soft-air

Système qui permet un graduel retour de l'air dans la chambre. Ça garantit une protection optimal du produit et de l'emballage.

Soft Air

Sistema que permite el retorno gradual del aire a la cámara después del ciclo de vacío. Esto garantiza una mayor protección del producto y de la bolsa de envasado.



Saldatura a doppia piattina

Due tracce di saldatura parallele tra loro che conferiscono maggiore sicurezza alla sigillatura della busta.

Double Seal

Two parallel sealing tracks/wires (double seal) which ensure a greater safety to the sealing of the bag

Double soudure

Deux traces paralleles de soudure (double soudure) qui garantissent une plus grand sécurité au scellement du sachet

Soldadura con doble placa

Dos líneas de soldadura paralelas que dan mayor seguridad al sellado de la bolsa.



Sensore elettronico del vuoto

Sistema che, per mezzo di un sofisticato ed affidabile controllo digitale, misura il grado di vuoto e blocca l'aspirazione quando sono state raggiunte le condizioni programmate, per la massima efficienza e i migliori risultati di confezionamento.

Electronic Vacuum Control

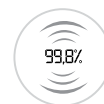
System which uses a sophisticated and reliable digital control system to measure the degree of vacuum and stop the evacuation process when the programmed conditions have been met, guaranteeing maximum efficiency and the best packaging results.

Détection électronique du vide

Système qui, par le biais d'un dispositif de contrôle à la fois fiable et sophistiqué, mesure le degré de vide et bloque l'aspiration une fois que sont atteintes les conditions programmées; système qui assure par conséquent une efficacité maximum et les meilleurs résultats de conditionnement.

Sensor electrónico de vacío

Sistema que, mediante un sofisticado y confiable control digital, mide el grado de vacío y bloquea la aspiración una vez que se han alcanzado las condiciones programadas, para garantizar la máxima eficiencia y los mejores resultados de envasado.



Extra vuoto

Sistema che permette l'eliminazione quasi totale dell'aria residua. Con questo sistema si può ottenere un vuoto fino al 99,8%.

Extra vacuum

System which allows the almost total removal of the residual air. This system allows to perform a 99,8% vacuum.

Extra vide

Système qui permet la presque totale élimination de l'air résiduelle. Avec cet système on peut obtenir un vide jusqu'à 99,8 %.

Alto vacío

Sistema que permite la eliminación casi total del aire residual. Con este sistema se puede obtener un vacío de hasta el 99,8 %.



Controbarra saldante

Controbarra saldante montata sul coperchio (disponibile SOLO per barre frontali - NON per barre laterali)

Bi-active seal - Opposite sealing bar

Opposite sealing Bar installed on the lid (Available ONLY for front bars - NOT for side bars)





Kit iniezione gas

Kit per iniezione di gas alimentare protettivo* (atmosfera protettiva) all'interno della busta dopo il ciclo di vuoto, al fine di aumentare la conservazione del prodotto e di preservarne le qualità.

Gas Injection Kit

Kit for the gas injection* (Protective atmosphere) in the vacuum bag after the vacuum cycle, in order to increase the product's shelf life and retain its quality and appearance.

Kit injection gaz

Kit pour l' injection du gaz (atmosphère protective) dans le sac pour augmenter la durée de conservation du produit.

Kit de inyección de gas

Kit para la inyección de gas (atmósfera protectora) dentro de la bolsa, después del ciclo de vacío, con el objetivo de aumentar la conservación del producto y de preservar sus cualidades.

NOTA SULL'USO DI GAS INIEZIONE KIT:

Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.

REMARK ON THE USE OF GAS INJECTION KIT:

Due to possible risk of explosion, it's not possible to use mixtures of gas with percentages of oxygen higher than to those normally present in the atmosphere (about 21% approximately). Our company is not responsible in anyway in case of use of the machine not in accordance with above mentioned instructions and with the ones included in the user manual.



Vuoto Esterno

Accessorio per effettuare il vuoto in contenitori esterni (non inclusi) con valvola di tenuta.

External Vacuum

Accessory for vacuuming in external pan (not included).

Vide Externe

Accessoire pour effectuer le vide dans des récipients externes (non inclus) avec soupape d'étanchéité.

Vacio Externo

Accesorio para producir vacío en recipientes externos (no incluidos) con válvula de retención.



Vasca in plastica trasparente

Vasca in plastica trasparente 1/1 GN (coperchio non incluso) - Dimensioni 530 x 325xh=200mm - Capacità: 26,5 lt

Plastic Tank

Plastic Tank 1/1 GN (lid not included). Dimensions: 530 x 325xh=200mm - Capacity: 26,5 lt.

Recipient en plastique

Recipient en plastique 1/1 GN (Couvercle non Inclus) - Dimensions: 530 x 325xh=200mm - Capacité: 26,5 lt.

Cuba de plástico transparente

Cuba de plástico transparente 1/1 GN (tapa no incluida) - Dimensiones 530 x 325xh=200mm - Capacidad: 26,5 lt.



Piano Inclinato per liquidi

Piano inclinato per corretto posizionamento e confezionamento di prodotti contenenti liquidi.

Inclined filling plane for liquids

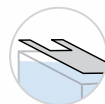
Inclined filling plane for packing liquid products.

Plan incliné pour liquides

Plan incliné pour le conditionnement des produits liquides.

Plano inclinado para líquidos

Plano inclinado (para líquidos).



Coperchio in plastica trasparente

Coperchio in plastica trasparente (con taglio per cuocitore PSC 2) per vasca 1/1 GN

Plastic Lid

Plastic Lid (with cut for cooking heater PSC 2) for tank 1/1 GN

Couvercle en plastique

Couvercle en plastique (avec coupe pour dispositif de réchauffement PSC 2) pour recipient 1/1GN

Tapa de plástico transparente

Tapa de plástico transparente para cuba 1/1 GN (con espacio para calentador PSC 2)



Sacchetto di sfere

Sacchetto di sfere (nr 250 pezzi) di isolamento per cottura sottovuoto - per stabilizzazione della temperatura e limitazione dell' evaporazione - Sfere Ø 20mm

Bag of Sous vide

Bag of Sous vide insulating balls (nr. 250 units) - for temperature stabilization and limitation of the evaporation - Balls Ø 20 mm

Sachet de boules

Sachet de boules (nr. 250 pièces) de isolement pour sous vide - pour la stabilisation de la température et limitation de l'évaporation - Boules Ø 20 mm

Paquete esferas

Paquete esferas aislantes para cocción al vacío (cantidad 250 esfera) - para estabilización de la temperatura y reducción de la evaporación - Esferas Ø 20 mm







9656-A

l'istituto KIWA CERMET ha certificato il nostro SISTEMA di QUALITÀ AZIENDALE conforme alle norme
UNI EN ISO 9001:2015 per le tipologie di prodotti e servizi

“Progettazione, sviluppo, fabbricazione e commercializzazione di macchine per la lavorazione degli alimenti ed il loro confezionamento e conservazione”

La certificazione conferma il livello della qualità globale dell'Azienda e costituisce per noi una forte motivazione ad un continuo miglioramento, con particolare riferimento alla soddisfazione del cliente. Minerva Omega group s.r.l. ha sempre investito, nello sviluppo di nuovi prodotti, nel miglioramento del servizio, nelle risorse umane, nelle attrezzature di produzione, nel sistema informativo.

Minerva Omega group s.r.l. è un'azienda che guarda al futuro, e il Sistema di Certificazione garantirà l'applicazione armonica delle strategie, fornendoci gli strumenti organizzativi più idonei.

*The certifying body KIWA CERMET has certified our COMPANY QUALITY SYSTEM to be in conformity with standard
UNI EN ISO 9001:2015 for the following types of products and services:*

“Design, development, manufacture and marketing of machines for food processing, packaging and preservation”

This certification testifies to the Company's level of global quality and represents for us a strong motivation toward continuous improvement, in particular on the customer satisfaction Minerva Omega group s.r.l. has always invested in the development of new products, improvement of service, human resources, manufacturing equipment and information systems.

Minerva Omega group s.r.l. is a company with its sights set on the future and the Certification System will provide us.

AIRLESSS VACUUM SYSTEMS

Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italy
Tel. +39 051 530.174 - Fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it - info@airlessline.com



www.airlessline.com
www.minervaomegagroup.com



Specifications and other features are subject to change without notice; the pictures must be considered as indicative and they can take a configuration/dimension from a similar machine.

