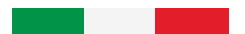




**J** **PACK**  
**Packaging Machines**

**Confezionatrici alimentari**  
Food thermosealing machine  
Siegler für Lebensmittel  
Confectionneuses Alimentaires

**MADE IN ITALY**





## Azienda

🇮🇹 JPack è un'innovativa e dinamica società italiana attiva da anni nel settore della progettazione e produzione di macchine per il confezionamento alimentare in vaschetta, sottovuoto e atmosfera protetta, sviluppate per rispondere alle esigenze di flessibilità ed ottimizzazione produttiva sia della distribuzione organizzata che delle piccole-medie imprese alimentari, come gastronomie, caseifici, macellerie e pastifici e tutti gli esercizi commerciali che necessitano del confezionamento alimentare. La gamma di prodotti JPack è in costante crescita, partendo dalle termosaldatrici semiautomatiche da banco, flessibili ed economiche ed ideali per piccoli negozi e gastronomie, fino a modelli automatici ed in linea, ideali per le applicazioni industriali e per realtà imprenditoriali più grandi.

Le soluzioni JPack comprendono anche una serie completa di macchine confezionatrici per il sottovuoto sia ad aspirazione esterna, che a campana, ideali per ogni applicazione: negozi di prossimità, ristorazione professionale, settore della trasformazione alimentare e applicazioni personalizzate specifiche per esigenze particolari.

## Company


🇬🇧 JPack is an innovative and dynamic Italian company which has been active for years in designing and producing trays, vacuum and MAP thermosealing machines, developed to meet the needs of flexibility and production optimization of both the mass retailing and the small-medium food companies such as: delicatessen, dairy and pasta labs, butchers' and all the commercial activities requiring food packaging.

JPack products range is constantly increasing and goes from the counter trays sealing machines, which are flexible, with a competitive market price, ideal for small shops and delicatessen, to the automatic and line models, suitable for industrial applications and larger business.

JPack solutions include a complete variety of vacuum packaging machines both with external suction and/or chamber, ideal for any applications: convenience stores, professional caterings, food processing field and customized applications for specific requirements.




## Firma

 JPack ist ein innovatives und dynamisches italienisches Unternehmen, das seit vielen Jahren Maschinen zum Verpacken von Lebensmitteln in Schalen mit Vakuum und unter Schutzgas als Halb- und Vollautomat entwickelt und herstellt. Im Fokus steht hier der Wunsch unserer Kundschaft (Handwerksbetriebe bis hin zum Mittelstand) nach Optimierung der Verpackungsprozesse.

Die JPack Produktpalette wächst ständig und besteht aus Tischschalensiegeln, flexibel und preisgünstig und ideal für kleine Geschäfte und Feinkostläden, bis zu den vollautomatischen Modellen, geeignet für den Mittelstand und industrielle Anwendungen. Die JPack Lösungen beinhalten auch eine breite Palette von Vakuum-Verpackungsmaschinen, sowohl externe Vakuumiergeräte, als auch die Kammervakuummaschinen: die ideale Lösung für kleine Geschäfte, professionelles Catering, Lebensmittelverpackung und kundenspezifische Anwendungen.

## Société

 JPack est une société italienne innovatrice et dynamique, active depuis plusieurs années dans le développement et la production de machines pour le packaging des aliments en barquettes, sous vide ou en AMP, développés pour répondre aux exigences de flexibilité et optimisation productive soit de la distribution organisée que de et moyennes entreprises alimentaires, comme delicatessen, labos laitiers et des pâtes, boucheries et tous les activités commerciales qu'ont besoin du packaging alimentaire. La gamme des produits JPack est constamment en élargissement et inclut les machines thermoscelleuses à comptoir pour barquettes, flexibles, économiques et idéales pour petits magasins et delicatessen, pour finir avec les modèles automatiques et en ligne, idéales pour les applications industrielles et pour les réalités entrepreneuriales.

Les solutions JPack incluent une série complète de machines pour le packaging sous vide à aspiration externe et à cloche, que sont idéales pour toutes les applications, magasins de proximité, restauration professionnelle, secteur de la transformation alimentaire et des applications personnalisées que sont spécifiques pour des exigences particulières.





## Confezionatrici per il vuoto

La nostra gamma di confezionatrici comprende macchine per il sottovuoto a campana, concepite per un utilizzo professionale, flessibile, semplice e pratico, e per l'aspirazione esterna, studiate per un uso domestico e per le piccole attività. Le soluzioni JPack sono ideali per molteplici usi e esercizi commerciali, quali ristoranti, macellerie, pastifici, negozi alimentari e per tutte le lavorazioni che necessitano la conservazione sottovuoto.

Tutte le macchine sono equipaggiate con i più moderni dispositivi tecnologici e di sicurezza, in particolare, un display LCD, per il controllo delle fasi di confezionamento e di coperchi in Plexiglass, resistenti alle tensioni dovute all'utilizzo.

La scelta di conservare sottovuoto, togliendo e/o sostituendo l'aria con gas inerti, permette di ridurre la proliferazione batterica, che l'aria alimentarebbe, impedendo quindi le alterazioni dei prodotti confezionati. JPack garantisce la sicurezza di un vuoto perfetto e duraturo nel tempo, offrendo, affidabilità, qualità e risparmio.

JPack completa la propria offerta con una serie di dispositivi per la sigillatura di carta politenata con saldatura ad induzione, abbinati allo svolgitoro di carta in bobina, garantendo così un considerevole ritorno economico, attraverso la riduzione degli sprechi e l'ottimizzazione dei consumi.

## Vacuum machines

Our vacuum range includes chamber vacuum machines, conceived for a professional use, which is flexible, simple and practical, and external suction machines studied for domestic use and small activities. JPack solutions are ideal for many uses and businesses, such as restaurants, butchers', pasta labs, groceries and all processing in need of vacuum preservation.

All machines are provided with the most modern technological and safety devices, particularly a LCD display, to check all the packaging steps and of Plexiglass covers, which are resistant to use tensions. The choice of vacuum preserving, by taking away and/or substituting the air with inert gases, allows to reduce the proliferation and the bacteria charge, that air would feed, by preventing any product alterations. JPack guarantees the safety of a perfect and durable vacuum, while offering reliability, quality and savings.

JPack completes its own offer with a series of induction paper sealing devices, matched with the automatic paper unwinder, guaranteeing a considerable economical incoming by reducing the waste and optimizing the consumption.





## Vakuum-Geräte

🇩🇪 Unsere Kammer-Vakuum-Gerätepalette ist für den gewerblichen und damit für den professionellen Einsatz konzipiert. Jpack Vakuum-Geräte zeichnen sich durch hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit und einfache Handhabung für die kleinen und großen Verpackungsvorgänge aus.

Jpack Vakuum-Verpackungslösungen sind ideal für alle Sparten der Lebensmittelproduzenten vom kleinen Restaurant bis hin zur Großküchenanwendung, überall dort, wo Lebensmittel mittels Vakuum-Technologie frisch und haltbar verpackt werden.

Jpack Vakuum-Geräte sind mit den technologisch en und modernsten Features ausgerüstet. LCD-Displays für die Anzeige eines jeden Verpackungsschritts sowie hochwertige Plexiglas-Abdeckungen und vieles mehr stehen für unsere qualitative Ausrichtung.

Die Wahl der Vakuum-Konservierung durch das Absaugen der vorhandenen Luft, mit oder ohne Rückbegasung in der Verpackung und der damit verbundene Entzug von Unreinheiten, Feuchtigkeit und Sauerstoff verhindert mittels des Unterdrucks eine Ausbreitung des Stoffwechsels und damit verbundene Gärungsprozesse. All diese negativen Einflüsse auf Ihr Produkt entfallen garantiert mit Jpack Vakuum-Geräte verpackte Lebensmittel.

Jpack komplettiert seine Produktpalette mit einer weiteren Verpackungsalternative, der Dichtversiegelung von kaschierten Einschlagpapieren mittels eines Induktionsverfahren in Form eines handlichen Tischgerätes. Darüber hinaus können Sie Ihren individuellen Papierzuschnitt (3 Papierlängen wähl- und speicherbar) mit unserer automatischen Abwickelstation für Papierrollen mit Kaschierung umsetzen.

## Machines du vide




🇫🇷 Notre gamme de confectionneuses comprend machines pour le sous vide à chambre, conçues pour une utilisation professionnelle, flexible, simple et pratique, et pour l'aspiration externe, étudiées pour une utilisation domestique et pour les petites activités. Les solutions JPack sont idéales pour nombreuses utilisations et établissements commerciaux, comme restaurants, boucheries, labos de pâtes, épiceries et pour toutes transformations nécessitant la conservation sous vide.

Toutes les machines sont équipées avec les plus modernes dispositifs technologiques et de sécurité, en particulier, un display LCD, pour le contrôle des phases de conditionnement et de couvercles en Plexiglass, résistants aux tensions dues à l'utilisation.

La choix de conserver sous vide, enlevant et/ou substituant l'air avec des gaz inertes, permet de réduire la prolifération et la teneur en germes, que l'air alimenterait, en évitant les altérations des produits conditionnés. JPack garantit la sécurité d'un vide parfait et durable, et pour cette raison offre fiabilité, qualité et épargne. JPack complète son offre avec une série de dispositifs pour le scellage de papier polyéthylène avec scellage à induction, complétées avec le dérouleur pour bobines de papier, en garantissant un considérable retour économique, à travers la réduction des gaspillages et l'optimisation des consommations.

**CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO / COUNTER VACUUM MACHINES WITH CHAMBER / DIE VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN MIT EXTERNER ABSAUGUNG AUF DER THEKE / MACHINES DU VIDE AVEC CHAMBRE A COMPTOIR**
















1	Modello	Model	TCM1	TCM2	TCM3	
2	Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight	mm 430x490x410 h / 36 kg	mm 530x590x490 h / 60 kg	mm 630x690x500 h / 78 kg	
3	Materiale	Material	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox	
4	Dimensioni camera	Chamber dimensions	mm 330x330xh200	mm 430x430xh200	mm 530x530xh200	
5	Barra saldante	Welding bar	 320 mm	 420 mm	 520 mm	
7	Pompa per il vuoto	Vacuum pump	8 mc/h Busch OIL	16 mc/h Busch OIL	21 mc/h Busch OIL	
8	Voltaggio	Voltage	230 V	230 V	230 V	
	Consumo	Power consumption	0,45 KW	0,65 KW	0,75 KW	
9	Caratteristiche tecniche	Technical features	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Creazione del vuoto automatico e funzionamento automatico</li> <li>» Saldatura elettronica, variabile a 9 livelli</li> <li>» Sistema di temporizzazione e raffreddamento automatico</li> <li>» Rientro aria con elettrovalvola</li> <li>» Pannello di controllo con 10 programmi standard +10 soft vacuum</li> <li>» Avvio ciclo con micro switch</li> <li>» Pulsante per il riscaldamento pompa o vuoto nei contenitori esterni</li> <li>» Vuoto in contenitori, buste e barattoli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Automatic vacuum creation and functioning</li> <li>» Electronic sealing, variable at 9 levels</li> <li>» Timing and automatic cooling system</li> <li>» Air inlet by electrovalve</li> <li>» Checking panel with 10 standard + 10 soft vacuum programmes</li> <li>» Micro switch cycle starting</li> <li>» Button for pump heating or external containers vacuum</li> <li>» Vacuum in containers, bags and jars</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Ausführung des automatischen Vakuums und automatischer Betrieb</li> <li>» Elektronisches Schweißen, Variablen mit 9 Ebenen</li> <li>» Zeitmessung und automatisches Kühlung-System</li> <li>» Zurückluftdruckwächter mit Magnetventile</li> <li>» Schalttafel mit 10 Standard-Programme +10 soft Vakuum-Programme</li> <li>» Startzyklus mit Mikroschalter</li> <li>» Knopf, um die Pumpe zu erwärmen oder das Vakuum in externen Behältern auszuführen</li> <li>» Vakuum in Behältern, Umschläge und Dosen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Création du vide et fonctionnement automatiques</li> <li>» Scellage électronique, variable à 9 niveaux</li> <li>» Système de temporisation et refroidissement automatique</li> <li>» Prise de l'air avec électrovalve</li> <li>» Tableau de control avec 10 programmes standard + 10 vide léger</li> <li>» Démarrage du cycle avec "Micro switch"</li> <li>» Bouton pour le chauffage de la pompe ou le vide dans récipients externes</li> <li>» Vide dans bacs, sachets et récipients pour liquides</li> </ul>
10	Soluzioni ideali per	Ideal solutions for	» Ristoranti, macellerie, piccole gastronomie, supermercati, negozi alimentari e catering	» Restaurants, butchers', small delicatessenes, supermarkets, groceries and caterings	» Gaststätte, Fleischereien, kleine Verkaufstellen, Supermärkte, Lebensmittelproduzenten und Catering	» Restaurants, boucheries, petites épicerie fines, supermarchés, épicerie et services traiteurs.
11	Punti di forza	Advantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapidità di avviamento</li> <li>» Manutenzione minima</li> <li>» Pulizia veloce</li> <li>» Flessibilità</li> <li>» Ingombro ridotto</li> <li>» Prezzo competitivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapid starting</li> <li>» Minimum maintenance</li> <li>» Quick cleaning up</li> <li>» Flexibility</li> <li>» Reduced volume</li> <li>» Competitive price</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Schnellstart</li> <li>» Minimaler Ersatzteilbedarf</li> <li>» Schnellreinigung</li> <li>» Flexibilität</li> <li>» Reduziertes Volumen</li> <li>» Konkurrenzfähiger Preis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapidité de démarrage</li> <li>» Manutention minimale</li> <li>» Nettoyage vite</li> <li>» Flexibilité</li> <li>» Volume réduit</li> <li>» Prix compétitif</li> </ul>



**CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE / TROLLEY VACUUM MACHINES WITH CHAMBER**  
**DIE KAMMERVAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN MIT WAGEN / MACHINES DU VIDE AVEC CHAMBRE À CHARIOT**



1	Modello	Model	<b>TCM3-C</b>	<b>TCM4-C</b>	<b>TCM5-C</b>	<b>TCM6-C</b>
2	Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight	mm 630x690x1050 h / 93 kg	mm 770x690x1050 h / 150 kg	mm 870x690x1050 h / 175 kg	mm 1050x690x1050 h / 200 kg
3	Materiale	Material	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox	Acciaio inox / Stainless steel Rostfreiem Stahl / Acier inox
4	Dimensioni camera	Chamber dimensions	mm 530x530x200	mm 660x540x200	mm 760x540x200	mm 960x540x200
5	Barra saldante	Welding bar	 520 mm	 2 da 520 mm  1 da 520 + 1 da 580 mm  2 da 650 mm  1 da 520 + 1 da 520 + 1 da 520 mm	 2 da 520 mm  1 da 520 + 1 da 680 mm  2 da 750 mm  1 da 520 + 1 da 620 + 1 da 520 mm	 2 da 520 mm  1 da 520 + 1 da 890 mm  2 da 950 mm  1 da 520 + 1 da 820 + 1 da 520 mm
6	Pompa per il vuoto	Vacuum pump	25 mc/h Busch OIL	40 mc/h Busch OIL	63 mc/h Busch OIL	100 mc/h Busch OIL
7	Voltaggio	Voltage	230 V	380 V	380 V	380 V
8	Consumo	Power consumption	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	2,2 KW
9	Caratteristiche tecniche	Technical features	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Creazione del vuoto automatico e funzionamento automatico</li> <li>» Saldatura elettronica, variabile a 9 livelli</li> <li>» Sistema di temporizzazione e raffreddamento automatico</li> <li>» Rientro aria con elettrovalvola</li> <li>» Pannello di controllo con 10 programmi standard +10 soft vacuum</li> <li>» Avvio ciclo con micro switch</li> <li>» Pulsante per il riscaldamento pompa o vuoto nei contenitori esterni</li> <li>» Vuoto in contenitori, buste e barattoli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Automatic vacuum creation and functioning</li> <li>» Electronic sealing, variable at 9 levels</li> <li>» Timing and automatic cooling system</li> <li>» Air inlet by electrovalve</li> <li>» Checking panel with 10 standard + 10 soft vacuum programmes</li> <li>» Micro switch cycle starting</li> <li>» Button for pump heating or external containers vacuum</li> <li>» Vacuum in containers, bags and jars</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Ausführung des automatischen Vakuums und automatischer Betrieb</li> <li>» Elektronisches Schweißen, Variablen mit 9 Ebenen</li> <li>» Zeitmessung und automatisches Kühlung-System</li> <li>» Zurückluftdruckwächter mit Magnetventile</li> <li>» Schalttafel mit 10 Standard-Programme +10 soft Vakuum-Programme</li> <li>» Startzyklus mit Mikroschalter</li> <li>» Knopf, um die Pumpe zu erwärmen oder das Vakuum in externen Behältern auszuführen</li> <li>» Vakuum in Behältern, Umschläge und Dosen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Création du vide et fonctionnement automatiques</li> <li>» Scellage électronique, variable à 9 niveaux</li> <li>» Système de temporisation et refroidement automatique</li> <li>» Prise de l'air avec électrovalve</li> <li>» Tableau de control avec 10 programmes standard + 10 vide léger</li> <li>» Démarrage du cycle avec "Micro switch"</li> <li>» Bouton pour le chauffage de la pompe ou le vide dans récipients externes</li> <li>» Vide dans bacs, sachets et récipients pour liquides</li> </ul>
10	Soluzioni ideali per	Ideal solutions for	» Ristoranti, macellerie, piccole gastronomie, supermercati, negozi alimentari e catering	» Restaurants, butchers', small delicatessenes, supermarkets, groceries and caterings	» Gaststätte, Fleischereien, kleine Verkaufstellen, Supermärkte, Lebensmittelproduzenten und Catering	» Restaurants, boucheries, petites épiceries fines, supermarchés, épiceries et services traiteurs.
11	Punti di forza	Advantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapidità di avviamento</li> <li>» Manutenzione minima</li> <li>» Pulizia veloce</li> <li>» Flessibilità</li> <li>» Ingombro ridotto</li> <li>» Prezzo competitivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapid starting</li> <li>» Minimum maintenance</li> <li>» Quick cleaning up</li> <li>» Flexibility</li> <li>» Reduced volume</li> <li>» Competitive price</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Schnellstart</li> <li>» Minimaler Ersatzteilbedarf</li> <li>» Schnellreinigung</li> <li>» Flexibilität</li> <li>» Reduziertes Volumen</li> <li>» Konkurrenzfähiger Preis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapidité de démarrage</li> <li>» Manutention minimale</li> <li>» Nettoyage vite</li> <li>» Flexibilité</li> <li>» Volume réduit</li> <li>» Prix compétitif</li> </ul>



## Sacchetti lisci / Smooth / Glatt / Lisses

Dimensioni Sizes	Materiale Material	Spessore e quantità a cartone / Thickness and quantity per carton					
		90 my		90 my per cottura For cooking		140 my	
150x300	PA/PE	•	2500	•	2500	•	2000
150x400	PA/PE	•	2000	•	2000	•	1600
150x500	PA/PE	•	2000	•	2000	•	1300
200x300	PA/PE	•	2000	•	2000	•	1600
200x400	PA/PE	•	1800	•	1800	•	1200
250x350	PA/PE	•	1600	•	1600	•	1000
250x400	PA/PE	•	1300	•	1300	•	900
300x400	PA/PE	•	1000	•	1000	•	800
400x500	PA/PE	•	600	•	600	•	500
400x600	PA/PE	•	500	•	500	•	400
500x600	PA/PE	•	350	•	350	•	200
500x700	PA/PE	•	350	•	350	•	200



## Sacchetti goffrati / Embossed / Genarbtten / Gaufrés

Dimensioni Sizes	Materiale Material	Spessore e quantità a cartone / Thickness and quantity per carton			
		105 my		90 my per cottura For cooking	
120x550	PA/PE	•	1300		
150x300	PA/PE	•	2000	•	2000
160x230	PA/PE	•	2500		
160x300	PA/PE	•	2000		
200x300	PA/PE	•	1600	•	1600
200x400	PA/PE	•	1200	•	1200
250x350	PA/PE	•	1000	•	1000
250x500	PA/PE	•	600	•	600
250x700	PA/PE	•	400		
300x400	PA/PE	•	800	•	800
300x500	PA/PE	•	500	•	500
300x700	PA/PE	•	400		
350x450	PA/PE	•	500		
350x600	PA/PE	•	400		
400x500	PA/PE	•	400	•	400
400x600	PA/PE	•	400	•	400
400x800	PA/PE	•	300		





# Accessori / Optionals / Zubehören / Accessoires

	<b>KIT STAMPANTE</b> Printer set Drucker Set Kit imprimante	<b>IMPIANTO GAS INERTE</b> Inert gas system Anlage für Schutzatmosphäre Système de gaz inerte	<b>VANO PER LIQUIDI</b> Stair well for liquids Raum für Flüssigkeiten Vanne pour liquids	<b>BARRA SALDANTE CON PISTONI</b> Pistons bar Schweißbalken mit Kolben Barre à pistons
<b>INSTALLABILE SU:</b> Possible to install on: Optionale Möglichkeiten für: Possibilité de installation sur:	TCM2 / TCM3 / TCM3-C / TCM4-C / TCM5-C / TCM6-C	TCM1 / TCM2 / TCM3 / TCM3-C / TCM4-C / TCM5-C / TCM6-C	TCM2 / TCM3 / TCM3-C / TCM4-C / TCM5-C / TCM6-C	TCM1 / TCM2 / TCM3 / TCM3-C / TCM4-C / TCM5-C / TCM6-C
<b>FOTOGRAFIA</b> Picture / Foto / Photo				
<b>INFO</b> Info / Info / Info	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Kit con stampante e tastiera impermeabile per la realizzazione di etichette, comprensivo di porta USB</li> <li>» Printer set with water-resistant Keyboard for labeling; USB plug included</li> <li>» Thermo-Etikettendrucker mit wasserdichter ext. Tastatur mit USB-Port, für die individuelle Beschriftung der selbstklebenden Etiketten.</li> <li>» Kit imprimante avec clavier imperméable pour la réalisation des étiquettes ; Porte USB inclus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Predisposizione per il confezionamento in atmosfera protetta una maggiore protezione del prodotto</li> <li>» Predisposition for the MAP packaging for a better protection of the product</li> <li>» Anlage für die Verpackung in Schutzatmosphäre, um eine längere Haltbarkeit des Produktes sicherzustellen</li> <li>» Prédisposition pour le packaging en MAP pour une meilleure protection du produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Vano specifico per il confezionamento di liquidi o polveri in posizione verticale</li> <li>» Stairwell for liquids and powders packaging in vertical position</li> <li>» Spezielles Abteil für die Verpackung von Flüssigkeiten oder Pulver in einer vertikalen Position</li> <li>» Vanne spécifique pour le conditionnement de liquides et de poudres en position verticale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Barra saldante con pistoni senza fili per una pulizia più rapida, efficace e semplice</li> <li>» Wireless sealing bar with pistons for a quicker, more efficient and easier cleaning</li> <li>» Schweißbalken mit Kolben ohne Kabel für eine schnellere, effektive und einfachere Reinigung</li> <li>» Barre scellante sans fil avec pistons pour un nettoyage plus rapide, efficace et simple</li> </ul>

**CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA / EXTERNAL SUCTION VACUUM SEALERS**  
**EXTERNE VAKUUM-PUMPE MASCHINEN / SCELLEUSES DU VIDE A ASPIRATION EXTERNE**



		<b>TVM</b>	<b>TVM1</b>	<b>TVM2</b>		
<b>1</b>	<b>Modello</b>	Model				
<b>2</b>	<b>Dimens. macchina / Peso</b>	Machine sizes / Weight	mm 380x310x150 h / 5 kg	mm 390x260x140 h / 8,5 kg		
<b>3</b>	<b>Materiale</b>	Material	ABS	<b>Acciaio inox / Stainless steel</b> Rostfreiem Stahl / Acier inox		
<b>4</b>	<b>Barra saldante</b>	Welding bar	330 mm	330 mm		
<b>5</b>	<b>Pompa per il vuoto</b>	Vacuum pump	16 l/min (Autolubrificata / Self-oiled / Selbstschmierend / Auto-lubrifiée)	16 l/min (Autolubrificata / Self-oiled / Selbstschmierend / Auto-lubrifiée)		
<b>6</b>	<b>Voltaggio</b>	Voltage	230 V	230 V		
<b>7</b>	<b>Consumo</b>	Power consumption	0,375 KW	0,375 KW		
<b>8</b>	<b>Caratteristiche tecniche</b>	Technical features	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Creazione vuoto attraverso il sensore</li> <li>» Saldatura elettronica, variabile a 9 livelli</li> <li>» Sistema di temporizzazione e raffreddamento automatico</li> <li>» Rientro aria con elettrovalvola</li> <li>» Pannello di controllo con display digitale LED in 5 lingue, che mostra i diversi step di confezionamento, in sequenza.</li> <li>» Presenza di un filtro di protezione delle pompa da usura per liquidi ed umidità.</li> <li>» Avvio ciclo con micro switch</li> <li>» Vuoto in contenitori, buste e barattoli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Creation of vacuum by sensor</li> <li>» Electronic sealing, 9 variable levels</li> <li>» Timing and automatic cooling system</li> <li>» Air inlet by electrovalve</li> <li>» 5- languages checking panel with digital LED display that sequently shows the packing steps</li> <li>» Presence of a protection filter preventing pump wore from liquids and damp</li> <li>» Micro switch cycle starting</li> <li>» Vacuum in containers, bags and jars</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Ausführung des Vakuums mit Sensor</li> <li>» Elektronisches Schweißen, Variablen 9 mit Ebenen</li> <li>» Zeitmessung und automatisches Kühlung-System</li> <li>» Zurückluftdruckwächter mit Magnetventile</li> <li>» Schalttafel mit digitalem LED-Display in fünf Sprachen, die die verschiedenen Abschnitten der Verpackung, in der Reihenfolge, zeigt.</li> <li>» Anwesenheit eines Schutzfilters, um die Pumpe von Flüssigkeiten und Feuchtigkeit zu schützen.</li> <li>» Startzyklus mit Mikroschalter</li> <li>» Vakuum in Behältern, Umschläge und Dosen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Création du vide avec senseur</li> <li>» Soudure électronique, variable à 9 niveaux</li> <li>» Système de temporisation et refroidissement automatique</li> <li>» Prise de l'air avec electrovalve</li> <li>» Tableau de control avec display digitale LED en 5 langues, que montre les différentes phases de confectionnement en sequence.</li> <li>» Présence d'un filtre de protection de la pompe de l'usure de liquides et humidité</li> <li>» Démarrage du cycle avec "Micro switch"</li> <li>» Vide en bacs, sachets et récipients</li> </ul>
<b>9</b>	<b>Soluzioni ideali per</b>	Ideal solutions for	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Piccole gastronomie, supermercati, negozi alimentari, bar e esercizi commerciali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Small delicatessenes, supermarkets, groceries, bars and shops</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» kleine Verkaufstellen, Supermärkte, Lebensmittelproduzenten, Bars und Laden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Petites épiceries fines, supermarchés, épiceries, bars et magasins</li> </ul>
<b>10</b>	<b>Punti di forza</b>	Advantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapidità di avviamento</li> <li>» Manutenzione minima</li> <li>» Pulizia veloce</li> <li>» Flessibilità</li> <li>» Ingombro ridotto</li> <li>» Prezzo competitivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapid starting</li> <li>» Minimum maintenance</li> <li>» Quick cleaning up</li> <li>» Flexibility</li> <li>» Reduced volume</li> <li>» Competitive price</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Schnellstart</li> <li>» Minimaler Ersatzteilbedarf</li> <li>» Schnellreinigung</li> <li>» Flexibilität</li> <li>» Reduziertes Volumen</li> <li>» Konkurrenzfähiger Preis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapidité de démarrage</li> <li>» Manutention minimale</li> <li>» Nettoyage vite</li> <li>» Flexibilité</li> <li>» Volume réduit</li> <li>» Prix compétitif</li> </ul>

CONFEZIONATRICI / SEALERS / VERPACKUNGSMASCHINEN / SCELLEUSES



1

Modello	Model	SCT330	SCA375	BARRE SALDANTI Sealing bars / Schweißbalken / Barres soudantes		
---------	-------	--------	--------	---	--	--

<p><b>Sigilla carta politenata ad induzione</b> Induction poly-coated paper sealer Pe beschichtetes Papier-Thermoschweissgerät aus Induktion Soudeur papier polyethylene à induction</p>	<p><b>Distributore di carta automatico</b> Automatic paper unwinder Automatischer Folienspender Derouleur de papier automatique</p>	<p><b>SCA200</b></p>	<p><b>SCA300</b></p>	<p><b>SCA400</b></p>
--	---	----------------------	----------------------	----------------------

2

Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight	mm 380x370x390 / 15 kg	mm 510x250x410 h / 15 kg	72x340x115 h 2,7 kg	82x458x143 h 4,1 kg	85x525x152 h 4,6 kg
-------------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

4

Barra saldante	Welding bar	Basamento in carpenteria di inox / Stainless steel base / Edelstahl Unterserre / Base en acier inox	Completamente in inox / Full stainless steel / Vollständig aus Edelstahl / Completément en acier inox	210 mm	310 mm	410 mm
----------------	-------------	--	--	--------	--------	--------

6

Voltaggio	Voltage	230 V	230 V	220 V	220 V	220 V
-----------	---------	-------	-------	-------	-------	-------

7

Consumo	Power consumption	0,100 KW	0,075 KW	0,300 KW	0,350 KW	0,400 KW
---------	-------------------	----------	----------	----------	----------	----------

8

Caratteristiche tecniche	Technical features	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Sistema di sigillatura di buste tramite tre barre saldanti</li> <li>» Costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato</li> <li>» Avvisatore acustico di fine ciclo</li> <li>» Barre saldanti fredde per la sicurezza dell'operatore</li> <li>» Bags sealing system by three sealing bars</li> <li>» Manufactured in stainless steel and anodized aluminium</li> <li>» Acoustic device of end cycle</li> <li>» Cold sealing bars for the operator safety</li> <li>» Versiegelung –System der Umschlagen mit drei Siegelschienen</li> <li>» Aus rostfreiem Stahl und eloxiertem Aluminium gebaut.</li> <li>» Akustisches Signal ertönt bei Fertigstellung der Verpackung.</li> <li>» Siegelschienen sind bei der Entnahme kalt und lassen keine Verletzungen zu.</li> <li>» Système de scellage pour sachets avec trois barres scellantes</li> <li>» Construites en acier inox et aluminium anodisé</li> <li>» Signal acoustique de fin de cycle</li> <li>» Barres scellantes froides pour la sécurité de l'opérateur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Svolgicarta per il taglio di carta alimentare</li> <li>» Struttura in acciaio inox</li> <li>» Tre lunghezze di taglio memorizzabili</li> <li>» La bobina è posta all'interno in ambiente chiuso</li> <li>» Paper unwinder for alimentary paper cut</li> <li>» Stainless steel structure</li> <li>» Three memorizable cut lengths</li> <li>» The reel is placed inside a closed environment</li> <li>» Der automatische Papier Folienspender zum Lebensmitteln Papierschnneiden</li> <li>» Aus rostfreiem Stahl und eloxiertem Aluminium gebaut</li> <li>» Drei Zuschnittlängen können gespeichert werden.</li> <li>» Die Papierrolle wird im Inneren der Maschine in einer geschlossener Position justiert.</li> <li>» Dérouleur pour le coupe de papier alimentaire</li> <li>» Structure en acier inox</li> <li>» Trois longueurs de coupe mémorisables</li> <li>» La bobine est posé à l'intérieur dans un environnement ferme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» La gamma di saldatrici manuali è versatile, compatta ed adatta a sigillare buste di varie dimensioni e materiali. Il funzionamento della barra saldante è ad induzione, pertanto garantisce un alto risparmio energetico e la massima sicurezza per l'operatore</li> <li>» The manual sealers range is versatile, compact and suitable to seal different sizes and materials bags. The sealing bar induction functioning guarantees a high energy saving and the maximum operator safety</li> <li>» Die Palette der manuellen Schweißbalken ist vielseitig, kompakt und eignet sich für Umschläge-Versiegelung in verschiedenen Größen und Materialien. Der Betrieb der Schweißbalken ist Induktion, um die hohe Energieeinsparung und optimale Sicherheitsbedingungen des Betreibers zu versichert</li> </ul>
--------------------------	--------------------	--	--	---

9

Soluzioni ideali per	Ideal solutions for	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Risparmio energetico, manutenzione minima</li> <li>» Pulizia veloce, flessibilità, ingombro ridotto</li> <li>» Prezzo competitivo</li> <li>» Eliminazione di sprechi di carta pretagliata</li> <li>» Igiene dell'incarto: bobina posta in contenitore chiuso</li> <li>» Più performante: possibilità modifica formato in pochi secondi</li> <li>» Controllo del consumo di carta</li> <li>» Energy saving, rapid starting, minimum maintenance</li> <li>» Quick cleaning up, flexibility, reduced volume</li> <li>» Competitive price</li> <li>» Elimination of pre-cut paper waste</li> <li>» Hygienical wrapping: reel placed in a closed container</li> <li>» More performing: possibility to change the sizes in few seconds</li> <li>» Check of paper consumption</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Energieeinsparung, minimaler Ersatzteilbedarf</li> <li>» Schnellreinigung</li> <li>» Flexibilität, reduziertes Volumen</li> <li>» Konkurrenzfähiger Preis</li> <li>» Vermeidung von Verschwendung von Schnitt-Blatt</li> <li>» Hygiene Verpackung: Rolle in einem geschlossenen Behälter platziert</li> <li>» Stärker: Größe kann in Sekunden ändern</li> <li>» Steuerung des Verbrauchs von Papier</li> <li>» Economies d'énergie, Rapidité de démarrage, Manutention minimale</li> <li>» Netttoyage vite, Flexibilité, Volume réduit, prix compétitif</li> <li>» Elimination de gaspillage du papier pre-taillé</li> <li>» Emballage hygienique: bobine placée dans un conteneur ferme</li> <li>» Plus performante: possibilité de changer la dimension et quelques secondes</li> <li>» Contrôle de la consommation de papier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» La gamme de soudeuses manuelles est versatile, compacte et adapte à sceller sachets de dimensions et matériaux différents. Le fonctionnement de la barre soudante à induction, garantie une haute économie d'énergie et la totale sécurité de l'opérateur.</li> </ul>
----------------------	---------------------	--	---	--

10

Punti di forza	Advantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Supermercati, negozi alimentari e catering</li> <li>» Supermarkets, groceries and caterings</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Supermärkte, Lebensmittel-Geschäfte und Catering</li> <li>» Supermarchés, épiceries et services traiteurs</li> </ul>
----------------	------------	---	---

# JPACK

Packaging Machines

Distribuito da / Distributed by:

