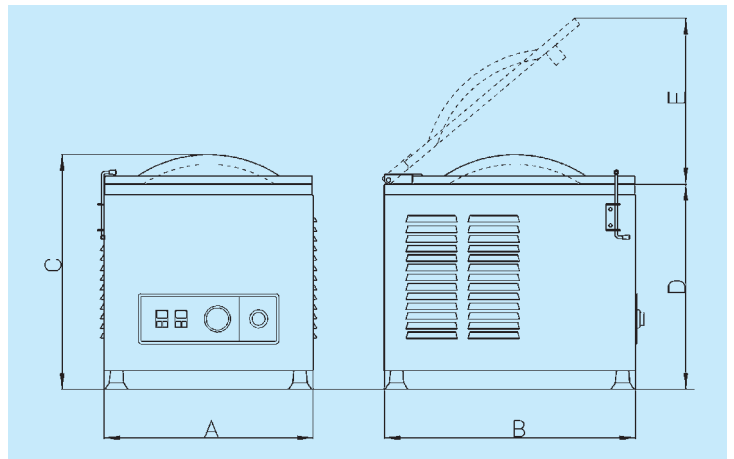
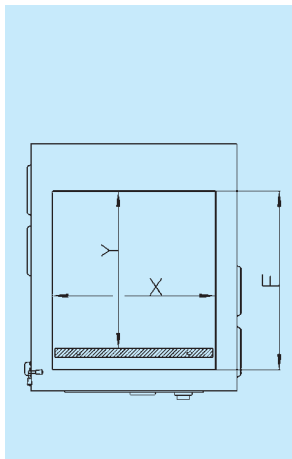


PACK 16B - PACK 20B PACK 25B



PACK 20B

	PACK 16B	PACK 20B	PACK 25B
A	530	590	620
B	600	600	660
C	495	560	1.060
D	390	455	950
E	410	410	460
F	470	470	500
X	420	480	510
Y	425	425	455



PACK 16B - PACK 20B - PACK 25B



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO. Macchine a campana professionali per medie utenze. Robuste, affidabili, veloci, facili da usare e da pulire. Per migliorare il servizio al cliente nel dettaglio alimentare e nella ristorazione. Un ottimo rapporto tra prezzo e prestazioni!

- **PACK 16B e PACK 20B:** da banco
- **PACK 25B:** carrellata
- Carrozzeria e vasca in acciaio inox AISI 304
- Piani di riempimento in dotazione
- Coperchio bombato in metacrilato trasparente molto robusto, con sistema di blocco
- Barra saldante su pistoni, facile da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici volanti
- Timer e tempo di saldatura con comandi digitali
- Comandi a bassa tensione (24 V)
- Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza

A richiesta

- Pompe di maggiore capacità e pompe Busch
- **PACK 20B e PACK 25B:** due barre saldanti parallele
- Kit iniezione gas
- Tavolo inox con ripiano estraibile e ruote
- Voltaggi speciali, 60 Hz

VACUUM-PACKING MACHINES. Professional bell built machines for medium-scale use. Strong, reliable, fast, easy to use and to clean, To improve customer service in food retail and in the catering. An excellent relationship between price and performance!

- **PACK 16B and PACK 20B:** for table top
- **PACK 25B:** trolley-mounted
- Body and chamber made of stainless steel AISI 304
- Supplied with filling surfaces
- 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
- Timer and sealing time with digital controls



PACK 25B

- Low voltage controls (24 V)
- Machines comply with CE standards in terms of hygiene and safety

On request

- Higher power pumps and Busch pumps
- **PACK 20B and PACK 25B:** two parallels sealing bars
- Gas injection kit
- Stainless steel table with sliding surface and wheels with brakes
- Special voltages, 60 Hz

EMBALLEUSES SOUS VIDE. Machines à cloche professionnelles pour utilisations moyennes. Robustes, fiables, rapides, faciles à utiliser et à nettoyer... Pour améliorer le service client dans le détail alimentaire et la restauration. Un excellent rapport entre prix et performances!

- **PACK 16B et PACK 20B:** du comptoir
- **PACK 25B:** monté sur chariot
- Carrosserie et bac en acier inox AISI 304
- 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
- Temporisateur et temps de scellement à commandes numériques
- Commandes basse tension (24 V)
- Machines conformes aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

Sur demande

- Pompes de plus grande capacité et pompes Busch
- **PACK 20B et PACK 25B:** deux barres de scellement
- Kit injection gaz
- Table inox à plan amovible et roues à frein
- Tensions spéciales, 60 Hz

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN. Profi-Haubenmaschinen für die mittelgroße Produktion. Robust, zuverlässig, schnell, bedienerfreundlich und leicht zu reinigen, ... für einen bessere Kundenservice im Lebensmittel Einzelhandel und in der Gastronomie. Ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis!

- **PACK 16B und PACK 20B:** tisch modell
- **PACK 25B:** fahrbar

- Rahmen und Wanne aus Inox-Stahl AISI 304
- Füllplatte mitgeliefert
- Gewölbter Deckel aus durchsichtigem und sehr belastbarem Metakrylat, mit Blockiersystem
- Schweißleiste auf zu Reinigungszwecken leicht abzumontierenden Kolben, ohne fliegende Elektrokabel
- Timer und Schweißzeit mit digitalen Bedienelementen
- Niederspannungssteuerungen (24V)
- Maschinen in Übereinstimmung mit CE-Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen

Auf Anfrage

- Pumpen höherer Kapazität und Busch Pumpen
- **PACK 20B und PACK 25B:** zwei parallele Schweißleisten
- Satz Gaseinblasung
- Inox Tisch mit ausziehbarer Arbeitsfläche und Rädern mit Bremse
- Sonderspannungen, 60 Hz

ENVASADORAS AL VACÍO. Máquinas profesionales de campana para instalaciones de medias dimensiones. Sólidas, fiables, rápidas, fáciles de usar y limpiar... Para mejorar el servicio al cliente en el sector de la venta minorista de alimentos y de la restauración. ¡Una excelente relación entre precio y prestaciones!

- **PACK 16B y PACK 20B:** por banco
- **PACK 25B:** con ruedas
- Carrocería y cuba de acero inoxidable AISI 304
- Planos de llenado suministrados de serie
- Tapa redondeada 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
- Temporizador y tiempo de soldadura con mandos digitales. Mandos de baja tensión (24 V)
- Máquinas conformes a las normas CE en materia de higiene y de seguridad

Bajo pedido

- Bombas de mayor capacidad y bombas Busch
- **PACK 20B y PACK 25B:** dos barras soldadoras paralelas
- Kit de inyección gas
- Mesa inoxidable con estante extraíble y ruedas
- Voltajes especiales, 60 Hz

		PACK 16B	PACK 20B	PACK 25B
Barra saldante - Sealing bar - Barre de scellement - Schweißleiste - Barra soldadora	mm	410	470	500
Pompa in dotazione - Pump supplied - Pompe fourni - Pumpe geliefert - Bomba suministrado de serie	mc/h	18	18	25
Pompa opzionale - Opzional pump - Pompe en option - Optionalpumpe - Bomba opcional	mc/h	25	25	40
Pompa Busch opzionale - Optional Busch pump - Pompe Busch optionalle - Optional Buschpumpe - Bomba Busch optional	mc/h	16/20	20/25	25/40
Vasca - Chamber - Bac - Wanne - Cuba	mm	420x470 h 120	480x470 h 120	510x500 h 120
Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia	KW/HP	0,75/1	0,75/1	1,1/1,3
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	80	90	110

la Minerva
food service equipment



Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,

#19, First Floor, 10th 'B' Main, 27th Cross,
Third Block Jayanagar, BANGALORE - 560 011, INDIA

Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204

E-mail: aishtek@vsnl.com www.aishwaryaconsolidates.com