



MACCHINE CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

The logo for the host 2013 exhibition, featuring a stylized white 'h' shape above the word "host" and the year "2013", all set against a glowing teal circular background.

host  
2013

A red speech bubble with a white border containing the word "NEW!" in bold, red, sans-serif capital letters.

**NEW!**

novità  
presentate  
in fiera

news  
coming  
from host

VACUUM PACKING MACHINES

# PLUTONE LINE - ALFA

**NEW!**

Piccola, compatta e funzionale: sono le caratteristiche distintive del nuovo modello di confezionatrice sottovuoto ALFA.

Si tratta di una macchina sottovuoto ideale per tutte le applicazioni del settore ristorazione grazie alla robusta struttura in acciaio, alla semplicità del pannello comandi ed alla velocità di raggiungimento del vuoto all'interno della camera.

*Small, compact and practical: these are the basic distinctive features for the brand new vacuum packing machine ALFA. This is the ideal item for all catering equipment sector realities thanks to its strong stainless steel external carter, its easytouse digital control board and its fast vacuum cycle performed inside the chamber.*



**ALFA**



Modello  
model  
modèles  
modelo  
Modelle

Dim. d'ingombro  
overall dimension  
dim. d'encombrement  
dimensiones  
Größe

Dimensioni camera  
size of the chamber  
dim. de la chambre  
dim. de la càmara  
Kammergröße

Barra saldante  
sealing bar  
barre de soudure  
barra soldante  
Schweißleiste

Pompa del vuoto  
vacuum pump  
pompe du vide  
bomba de vacío  
Vakuumpumpe

Tensione  
voltage  
voltage  
tensión  
Spannung

**Alfa**

320X500X270 H

260X300X110 H

mm 250

Q= 6/7.2 m<sup>3</sup>h-OIL

230 V/50-60 Hz



**EUROMATIC**  
TECNOLOGY S.R.L.

# TERRA LINE - THERMOSEALERS

**NEW!**

- Interamente costruite in acciaio inox
- Stampi in alluminio removibili, con spessore pari a 20 mm
- Cavo di alimentazione removibile per adattare l'apparecchio alle prese dei vari paesi
- Tendi film e porta bobina posteriore per una facile intercambiabilità
- Facile regolazione della temperatura
- Maniglia in plastica nera isolante
- Spia di temperatura: se accesa, indica che la sigillatrice sta riscaldandosi
- Estrema semplicità nella pulizia

- Entirely stainless steel carter
- Removable aluminium moulds, 20mm thickness
- Removable power cable, in order to adapt the machine to different countries' plugs
- Rear film tightener and filmroll holder for easy change
- Easy temperature setting
- Black plastic insulating handle
- Temperature led-display: if lighted, it shows the thermo-sealing machine warming up
- Extremely easy cleaning



**SEAL 300 NEW**

**SEAL 400 NEW**

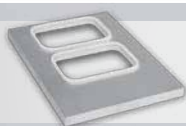
**EUROMATIC**  
TECNOLOGY S.R.L.



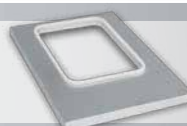
Modello model modèles modelo Modelle	Dim. d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Peso weight poids peso Gewicht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Tensione voltage voltage tensión Leistung
<b>Seal 300 New</b>	545x296x580 H open	mm 250x180x100 H	Kg 19	manual	analogical	230V/50 Hz
<b>Seal 400 New</b>	644x390x650 H open	mm 325x265x100 H	Kg 33	manual	analogical	230V/50 Hz

## SEAL 300 NEW

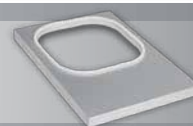
STAMPO MV mm 138X96  
MOULD MV mm 138X96



STAMPO MV mm 193X138  
MOULD MV mm 193X138

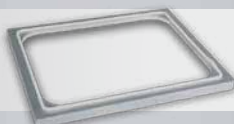


STAMPO MV mm 180X180  
MOULD MV mm 180X180

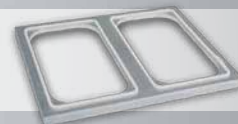


## SEAL 400 NEW

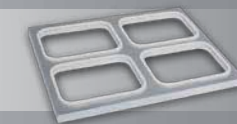
STAMPO GN 1/2 mm 265X320  
MOULD GN 1/2 mm 265X320



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



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



# APOLLO LINE *Sous Vide* Cooker

**NEW!**

Sous vide cooker è l'innovativa tecnologia studiata per la cottura in sottovuoto in grado di conciliare le più progredite ed attente tecniche di preparazione in cucina con il rispetto delle tradizioni culinarie. Il pannello comandi è stato concepito per essere immediato, di facile gestione e per adattarsi alle specificità dei vari prodotti. Il sistema di riscaldamento tramite resistenza posta sotto la vasca garantisce una temperatura uniforme, a beneficio della qualità della cottura

*Sousvide Cooker is the innovative technology, specifically studied to cook products previously vacuum packed, which is able to balance together the most advanced and accurate cooking techniques with the respect of the oldest cooking traditions. The control board has been conceived for an immediate and easy usage, to be adapted to different and specific food products. The heating system - through electrical resistance, placed under the water bath - is able to assure a constant temperature to the benefit of the quality of the cooked products.*



*Sous Vide Cooker*



**EUROMATIC**  
TECNOLOGY S.R.L.



Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Capacità max vasca maximum chamber capacity capacité max de la cuve maxima capacidad cuba Maximum Kammer-Fassungsvermögen	Temperatura di lavoro working temperature temperature de travail temperatura de trabajo Betriebstemperatur	Potenza puissance power potencia Leistung	Peso weight poids peso Gewicht	Tensione voltage voltage tensión Spannung
<i>Sous Vide Cooker</i>	600x330x300 H	25-30 litri	20° - 100°	1000 W	kg 12,5	230 V/50-60 Hz



# VACUUM TESTER

NEW!

Il nuovo ed indispensabile sistema (particolarmente indicato a chi offre un servizio di assistenza tecnica) che rileva la percentuale di vuoto ottenuta con le nostre confezionatrici sottovuoto alla fine del ciclo di lavoro.

Allo stesso tempo, permette di individuare più facilmente eventuali problematiche e necessità tecniche relative alla pompa del vuoto e rientranti nell'ordinaria manutenzione dell'apparecchio.

*This is the new and useful system (especially suitable for those customers who offer technical assistance service) that displays the vacuum percentage obtained through our vacuum packing machines at the end of the vacuum cycle. Furthermore, it enables the identification of technical problems about the vacuum pump within regular maintenance service.*



Modello	Dim. d'ingombro
model	overall dimension
modèles	dim. d'encombrement
modelo	dimensiones
Modelle	Größe

**Vacuum Tester** mm 65x23x110 H