AGGIORNAMENTO TECNICO GAMMA CONFEZIONATRICI / TECHNICAL UPGRADE OVER OUR VACUUM PACKING MACHINES

LAVEZZINI

ASPIRAZIONI ESTERNE
EXTERNAL SUCTION MACHINES



CARATTERISTICHE STANDARD PER ASPIRAZIONI ESTERNE
STANDARD FEATURES EXTERNAL SUCTION MACHINES

HOME Series

SENSORE DI VUOTO: la macchina rileva il vuoto totale e passa direttamente alla saldatura
Sensor: the machine detects the total vacuum and goes directly to the sealing phase
Capteur du vide: la machine détecte le vide total et elle passe directement à la phase de mise sous vide
Sensor de vacìo: la maquina mide el vacìo total y pasa de manera automàtica al sellado

VUOTO IN APPOSITI CONTENITORI
Possibility to do vacuum in appropriate containers
Possibilité de faire le vide dans des bocaux appropriés
Posibilidad de hacer el vacìo en vasos especiales

TAGLIERINO INTERNO
Internal cutter
Cutter interne
Cortador interno

MINI Series

STRUTTURA IN ACCIAO: adatta ad ogni ambiente di lavoro
Stainless steel structure suitable for any environment
Conception en acier inox: adaptée à tout environnement de travail
Estructura de acero: adapta a cualquier lugar de trabajo

RESISTENZA 5mm: per una perfetta saldatura del sacchetto
Electrical resistance 5 mm for a perfect seal of the bag
Résistance de 5 mm pour une soudure parfaite
Resistencia de grosor 5 mm: para un sellado perfecto de la bolsa

PANNELLO COMANDI SEMPLICE E INTUITIVO: due tasti: vuoto e saldatura
Control panel with two buttons: vacuum and sealing
Panneau de commande avec deux bouton: vide et soudure
Panel de mandos con dos teclas: vacìo y sellado

ECONOMY Series

STRUTTURA IN ACCIAO: adatta ad ogni ambiente di lavoro
Stainless steel structure suitable for any environment
Conception en acier inox: adaptée à tout environnement de travail
Estructura de acero: adapta a cualquier lugar de trabajo

RESISTENZA 5mm: per una perfetta saldatura del sacchetto
Electrical resistance 5 mm for a perfect seal of the bag
Résistance de 5 mm pour une soudure parfaite
Resistencia de grosor 5 mm: para un sellado perfecto de la bolsa

PANNELLO COMANDI 2 CICLI: manuale e automatico
Control panel with two working cycles: manual and automatic
Panneau de commande avec deux cycle de travain: manuel et automatique
Panel de mandos con dos ciclo de trabajo: manual y automatico

3 PROGRAMMI DI LAVORO MEMORIZZABILI
3 Working programs can be set up
3 Programmes de trabail memorisables
3 Programas de trajo memorizables

VUOTOMETRO ESTERNO: per visionare il livello di vuoto raggiunto in busta
External vacuum gauge: to view the vacuum level reached in the bag
Manomètre externe pour mieux controller le niveau du vide atteint
Vacuometro externo: para ver el nivel de vacìo logrado en la bolsa



GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

CARATTERISTICHE STANDARD PER ASPIRAZIONI ESTERNE

STANDARD FEATURES EXTERNAL SUCTION MACHINES

PROFESSIONAL Series

- **STRUTTURA IN ACCIAO:** adatta ad ogni ambiente di lavoro
  Stainless steel structure suitable for any environment
  Conception en acier inox: adaptée à tout environnement de travail
  Estructura de acero: adapta a cualquier lugar de trabajo
- **RESISTENZA 5mm:** per una perfetta saldatura del sacchetto
  Electrical resistance 5 mm for a perfect seal of the bag
  Résistance de 5 mm pour une soudure parfaite
  Resistencia de grosor 5 mm: para un sellado perfecto de la bolsa
- **3 PROGRAMMI DI LAVORO MEMORIZZABILI**
  3 Working programs can be set up
  3 Programmes de trabail memorisables
  3 Programas de trajo memorizables
- **VUOTOMETRO DI CONTROLLO:** per visionare il livello di vuoto raggiunto in busta
  Control vacuum gauge: to view the vacuum level reached in the bag
  Manomètre externe pour mieux controller le niveau du vide atteint
  Vacuometro externo: para ver el nivel de vacìo logrado en la bolsa
- **RIPERTURA AUTOMATICA** della piastra saldante a fine ciclo
  Automatic opening of the sealing plate at the end of the cycle
  Démarrage et ouverture automatique de la plaque d'étanchéité à la fin du cycle
  Reapertura automàtica de la plancha soldante a final del ciclo de trabajo

PROFESSIONAL PLUS Series

- **STRUTTURA IN ACCIAO SUPER RINFORZATA:** adatta ad ogni ambiente di lavoro
  Stainless steel super reinforced outer structure suitable for any environment
  Châssis en acier inox bien renforcé : adaptée à tout environnement de travail
  Mueble de acero muy reforzado: adapta a cualquier lugar de trabajo
- **RESISTENZA 5mm:** per una perfetta saldatura del sacchetto
  Electrical resistance 5 mm for a perfect seal of the bag
  Résistance de 5 mm pour une soudure parfaite
  Resistencia de grosor 5 mm: para un sellado perfecto de la bolsa
- **POSSIBILITà DI PROGRAMMARE** tempo di vuoto e saldatura
  Possibility to program the vacuum and sealing time
  Possibilité de programmer le temps du vide et de soudure
  Posibilidad de programar tiempo de vacìo y de sellado
- **VUOTOMETRO ESTERNO:** per visionare il livello di vuoto raggiunto in busta
  External vacuum gauge: to view the vacuum level reached in the bag
  Manomètre externe pour mieux controller le niveau du vide atteint
  Vacuometro externo: para ver el nivel de vacìo logrado en la bolsa
- **CICLO DI LAVORO AUTOMATICO**
  Fully automatic working cyle
  Cycle de travail complètement automatique
  Ciclo de trabajo totalmente automatico
- **POMPA DEL VUOTO LUBRIFICATA**
  Oil vacuum pump
  Pompe à huile
  Bomba de vacio lubrificada con aceite hidraulico

LAVEZZINI

MADE IN ITALY



GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

LAVEZZINI

SOUS VIDES
LOW TEMPERATURE COOKING SYSTEM

PUNTI CHIAVE PER IL SISTEMA DI COTTURA A BASSA TEMPERATURA

KEY POINTS FOR LOW TEMPERATURA COOKING SYSTEM



1. MANTENIMENTO PROPRIETÀ NUTRITIVE DELL'ALIMENTO CONFEZIONATO

Maintenance of the nutritive properties of the packed product

2. AUMENTO MORBIDEZZA E SUCCOSITÀ

Increased softness and huiciness of the food

3. RIDUZIONE DEL «CALO PESO»

Weight loss reduction

SOUS VIDE Series

Modello / Model / Modèles / Modelo	CVS 200	CVS 400	CVS 800
Prezzo / Price / Prix / Precio			
Dimensione d'ingombro / Overall dimension / Dimension d'encombrement / Dimensiones	345x285x270 h	350x550x320 h	670x550x320 h
Altezza totale vasca / Total chamber height / Hauteur total de la cuve / Altura total de la cuba	mm 150	mm 200	mm 200
Altezza effettiva livello H2O / Effective water level / Hauteur niveau H2O (eau) / Altura nivel H2O	mm 120	mm 170	mm 170
Capacità massima vasca / Maximum chamber capacity / Capacité max de la cuve / Maxima capacidad cuba	9 Litri	25 Litri	50 Litri
Temperatura di Lavoro / Working temperature / Temperature de travail / Temeperature de trabajo	45°-95°	45°-95°	45°-95°
Peso / Weight / Poids / Peso	Kg 6,5	Kg 12	Kg 20
Assorbimento / Absorption / Absorption / Consumo	W 400	W 1000	W 2000

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

230 V/50-60 Hz

MADE IN ITALY

LAVEZZINI

CAMPANE DA BANCO CARRELLATE
CHAMBER MACHINES ON WHEELS



CARATTERISTICHE STANDARD PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA CARRELLATE
STANDARD FEATURES FOR CHAMBER MACHINES ON WHEELS

LAPACK Series

- **VAC STOP:** arresto forzato del ciclo
  Vac stop: forced interruption of the cycle
  Vac Stop: arret forcé du cycle de soudure
  Vac stop: para en seguida el ciclo de trabajo
- **SALDATURA RAPIDA:** forzata anticipata del ciclo di saldatura
  Quick sealing: forced anticipation of the sealing cycle
  Soudure rapide: forçage précoce du cycle de soudage
  Forzamiento adelantado :del ciclo de sellado
- **CARTER APRIBILE:** agevola la manutenzione post-vendita
  Openable carter : helps the after sales maintenance
  Ouverture du châssis: maintenance après-vente plus aisée
  Mueble que se puede abrir : ayuda al servicio tecnico para la atenciòn post venta
- **BARRE SALDANTI REMOVIBILI:** per facilitare la pulizia
  Removeable sealing bar : to facilitate cleaning the chamber
  Barre de soudure amovible : pour faciliter le nettoyage de la cuve
  Barras de soldadura extraibles: para facilitar la limpieza
- **CLEAN PUMP:** autopulizia dell'olio
  Clean pump: always clean oil inside the pump
  Clean pump: l'huile de la pompe est toujours propre
  Clean pump: aceite de la bomba siemp
- **ATTACCO GASTRO:** consente il vuoto in contenitori
  Gastro attack: allows vacuum in containers
  Branchement gastro: permet de faire du vide dans des bacs
  Gastro Conexiòn para la manguera gastro: permite hacer el vacìo
- **VASCA ANGOLI STONDATI:** pulizia interna più agevole
  Chamber with rounded corners: easier to clean the chamber
  Cuve avec coins rebondis: nettoyage interne plus facile
  Cuba con angulos redondeados: ayuda la limpieza interna de la camara
- **PROGRAMMA PER LA MARINATURA:** di carne e pesce
  Program for marinating meat and fish
  Programme pour la marinade de la viande et du poisson
  Programa para el escabeche de carne y pescado
- **PANNELLO DIGITALE 20 PGR**
  Digital control panel with 20 memorisable programs
  Panneau de commande digitale avec 20 programmes mémorisables
  Panel de mandos digital con 20 programas memorizables

- **SOFT VAC:** rientro graduale dell'aria in campana (prodotti friabili)
  Soft Vac: gradual re-entry of the air in the chamber (friable products)
  Indentation progressive de l'air dans la chambre (produits friables ou pointus)
  Soft vac: reingreso màs lento del aire adentro de la campana (productos friables)
- **STEP VAC:** ciclo di vuoto ad intervalli (prodotti emulsionabili)
  Step Vac: vacuum cyle divided in intervals (emulsifiable products)
  Step vac: Cycle de vide à intervalles (produits émulsifiants)
  Step vac: ciclo de vacìo con pausas (productos liquidos y salsas)
- **EXTRA VAC:** +5 secondi di vuoto rispetto al prg indicato
  Extra Vac:+ 5 seconds of vacuum respect to the program indicated
  Extra vac: +5 seconde de vide de plus par rapport au programme indiqué
  Extra vac: +5 segundos de vacìo respecto al programa eligido

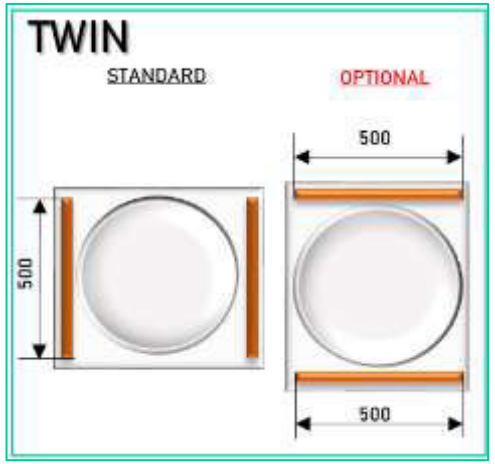


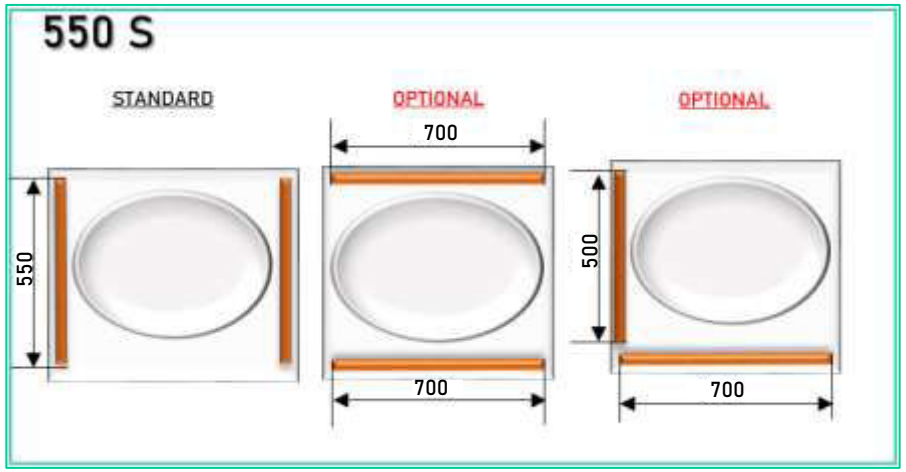
GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

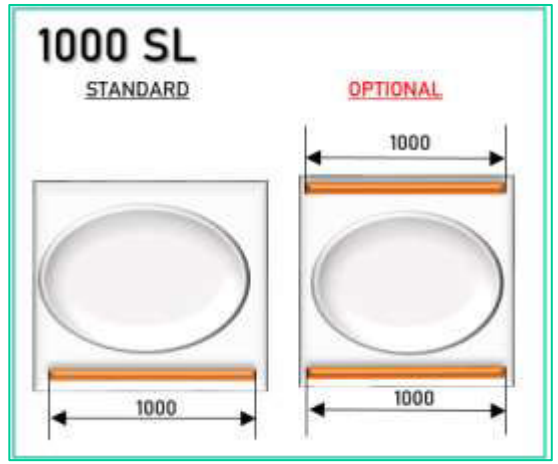
CONFIGURAZIONE BARRE SALDANTI
PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA CARRELLATE

SEALING BAR CONFIGURATION FOR CHAMBER MACHINES ON WHEELS



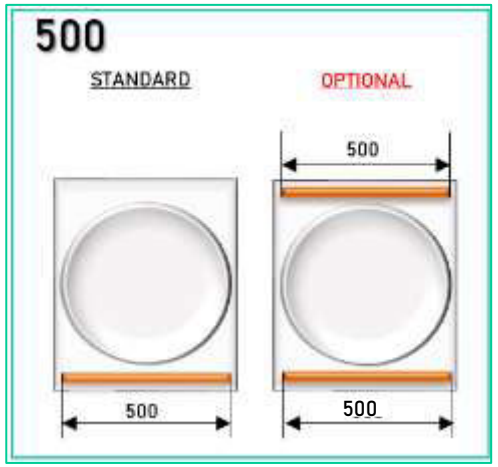


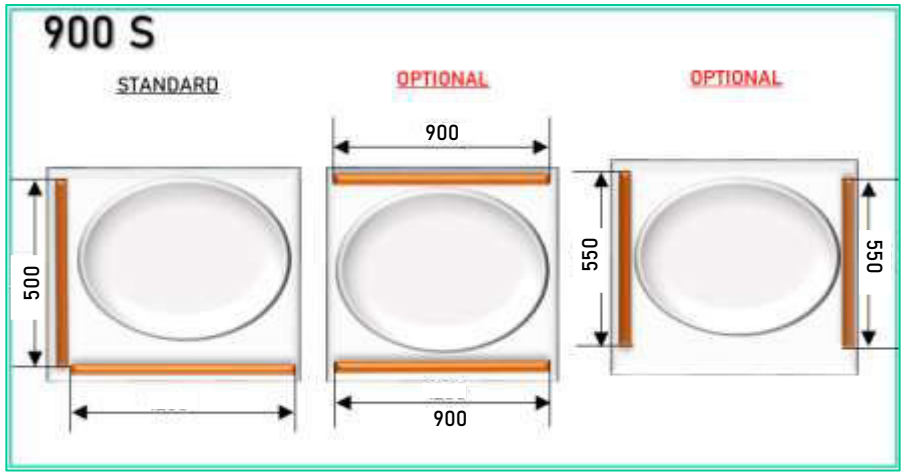




The Italian Vacuum Makers
YOUR QUALITY PROTECTOR





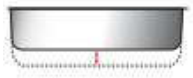




OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA CARRELLATE

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES ON WHEELS

LAPACK Series



Altezza camera maggiorata
Increased chamber height
Chambre avec hauteur majoree
Altura especiale campana



Sensore vuoto + liquidi
Vacuum sensore + liquid sensor
Senseur de vide + senseur pour liquides
Sensor de vacio + sensor para liquidos



Sistema bloccaggio campana
Lid Hook
Arret de la cloche
Cierra campana



Gas inerte
Inerte gas injection
Injection gaz inerte
Inyeccion des gas interte



Diffusore gas 6/8/10/12 ugelli
Diffuser 6/8/10/12 exits
Diffuseur 6/8/10/12 sorties
Difusor gas 6/8/10/12 boquillas



Saldatura pneumatica
Pneumatic sealing
Soudure preumatique
Souldadura preumatica



Pompa Busch
Busch pump
Pompe Busch
Bomba Busch

AL COSTO
ON REQUEST



Stampante per etichette
Labels printer
Imprimante pour etichettes
Impresora de etiquetas

Tastiera LCD esterna con programmatore Programming
Keyboard
Clavier LCD extérieur
Botonera LCD externa



Barra saldante aggiuntiva con pistoni
Extra sealing bar with pistons
Barre de soudure addictionelle avec pistons
Barra de soldadura con pistones



Spostamento barra saldante rispetto a standard
Changing sealing bar position from the standard
Deplacement barre de soudure
Desplazamiento de barra de soldadura



Saldatura con pistoni senza cavi
Chabless piston sealing
Soudure par pistons prives de cablage
Soldatura con pistones sin cables



Pompa vuoto maggiorata
Increased vacuum pump
Pompe maggioree
Bomba de vacio de mayor capacidad



Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency
Voltage especial
Tension y frequencia especiales

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

LAVEZZINI

CAMPANE DA BANCO INDUSTRIALI
INDUSTRIAL CHAMBER MACHINES



CARATTERISTICHE STANDARD PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA INDUSTRIALI
STANDARD FEATURES FOR INDUSTRIAL CHAMBER MACHINES ON WHEELS

SUPER-TECH Series

- **VAC STOP:** arresto forzato del ciclo
  Vac stop: forced interruption of the cycle
  Vac Stop: arret forcé du cycle de soudure
  Vac stop: para en seguida el ciclo de trabajo

- **SALDATURA RAPIDA:** forzata anticipata del ciclo di saldatura
  Quick sealing: forced anticipation of the sealing cycle
  Soudure rapide: forçage précoce du cycle de soudage
  Forzamiento adelantado :del ciclo de sellado

- **CARTER APRIBILE:** agevola la manutenzione post-vendita
  Openable carter : helps the after sales maintenance
  Ouverture du châssis: maintenance après-vente plus aisée
  Mueble que se puede abrir : ayuda al servicio tecnico para la atenciòn post venta

- **BARRE SALDANTI REMOVIBILI :** per facilitare la pulizia
  Removeable sealing bar : to facilitate cleaning the chamber
  Barre de soudure amovible : pour faciliter le nettoyage de la cuve
  Barras de soldadura extraibles : para facilitar la limpieza

- **CLEAN PUMP:** autopulizia dell'olio
  Clean pump: always clean oil inside the pump
  Clean pump: l'huile de la pompe est toujours propre
  Clean pump: aceite de la bomba siemp

- **SOFT VAC:** rientro graduale dell'aria in campana (prodotti friabili)
  Soft Vac: gradual re-entry of the air in the chamber (friable products)
  Indentation progressive de l'air dans la chambre (produits friables ou pointus)
  Soft vac: reingreso màs lento del aire adentro de la campana (productos friables)

- **STEP VAC:** ciclo di vuoto ad intervalli (prodotti emulsionabili)
  Step Vac: vacuum cyle divided in intervals (emulsifiable products)
  Step vac: Cycle de vide à intervalles (produits émulsifiants)
  Step vac: ciclo de vacìo con pausas (productos liquidos y salsas)

- **EXTRA VAC:** +5 secondi di vuoto rispetto al prg indicato
  Extra Vac:+ 5 seconds of vacuum respect to the program indicated
  Extra vac: +5 seconde de vide de plus par rapport au programme indiqué
  Extra vac: +5 segundos de vacìo respecto al programa eligido



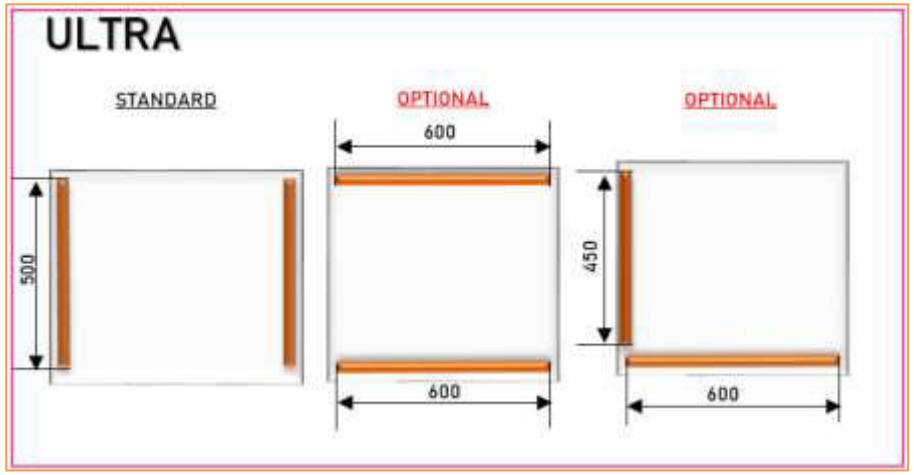
LAVEZZINI

Modello / Model / Modèles / Modelo	TOP	ULTRA	MEGA	JUMBO	JUMBO SUPER	SUPERMEGA
						
Prezzo / Price / Prix / Precio	€ 5088,00	€ 8374,00	€ 10440,00	€ 12560,00	€ 16324,00	€ 18656,00
Dimensione d'ingombro / Overall dimension / Dimension d'encombrement / Dimensiones	570x660x530 h	770x700x1150 h	900x800x1150 h	1160x800x1150 h	1400x850x1150 h	1900x900x1150 h
Dimensione camera / Size of the chamber / Dimension de la chambre / Dimensiones de la càmara	470x530x220 h	660x530x230 h	830x660x230 h	1050x660x230 h	1300x710x230 h	2 x (830x740x230 h)
Barra Saldante / Sealing bar / Barre de soudure / Barra soldante	mm 450	2 x (mm 500)	2 x (mm 600)	mm 1000 + mm 550	mm 1250 + mm 600	4 x (mm 800)
Pompa del vuoto / Vacuum pump / Pompe du vìde / Bomba de vàcio	Q=20m³h - **OIL**	Q=60m³h - **OIL**	Q=100m³h -**OIL**	Q=100m³h -**OIL**	Q=150m³h - **OIL**	Q=100m³h - **OIL**
Sistema di saldatura / Sealing system / Système de soudure / Sistema de Soldadura	Impulso Membrana Impulse Diaphragm	Impulso Membrana Impulse Diaphragm	Impulso Membrana Impulse Diaphragm	Impulso Membrana Impulse Diaphragm	Impulso Membrana Impulse Diaphragm	Impulso Membrana Impulse Diaphragm
Peso / Weight / Poids / Peso	Kg 90	Kg 160	Kg 220	Kg 250	Kg 320	Kg 360
Assorbimento / Absorption / Absorption / Consumo	1,2 kW 230 V / 50 Hz	2,0 kW 380 V / 50-60 Hz	2,5 kW 380 V / 50-60 Hz	2,5 kW 380 V / 50-60 Hz	3,0 kW 380 V / 50-60 Hz	2,5 kW 380 V / 50-60 Hz
Costo imballo / Packing cost / Coût d'emballage / Costo de empaque	AL COSTO ON REQUEST	AL COSTO ON REQUEST	AL COSTO ON REQUEST	AL COSTO ON REQUEST	AL COSTO ON REQUEST	AL COSTO ON REQUEST

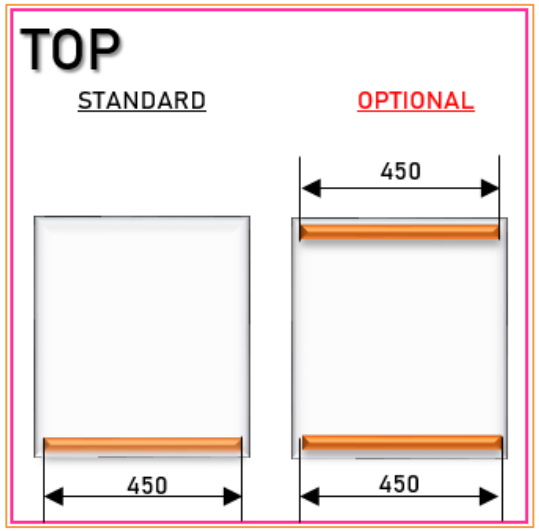
CONFIGURAZIONE BARRE SALDANTI
PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA INDUSTRIALI

SEALING BAR CONFIGURATION FOR INDUSTRIAL CHAMBER MACHINES ON WHEELS

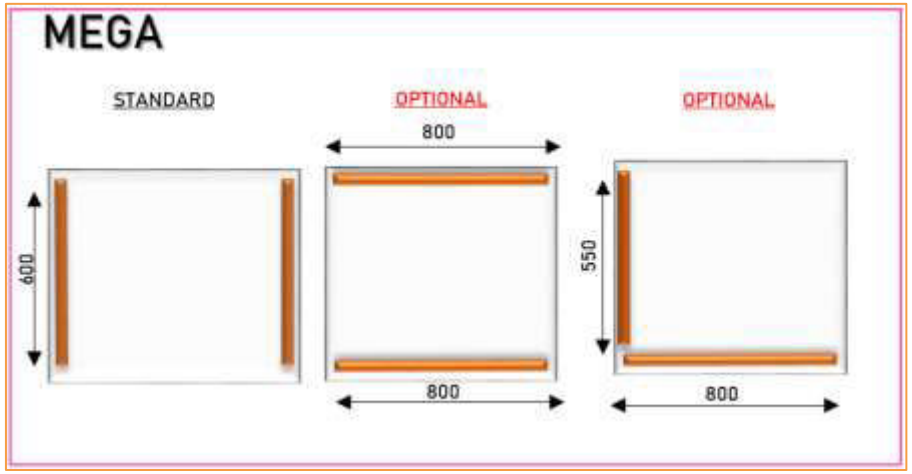
ULTRA



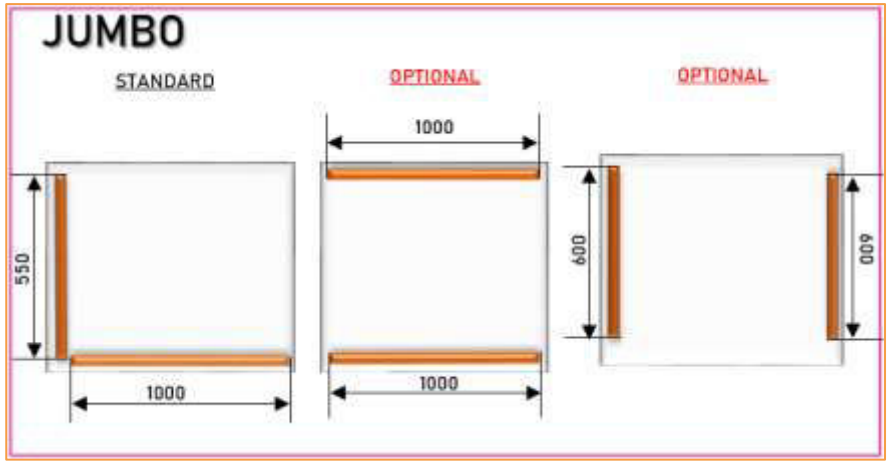
TOP



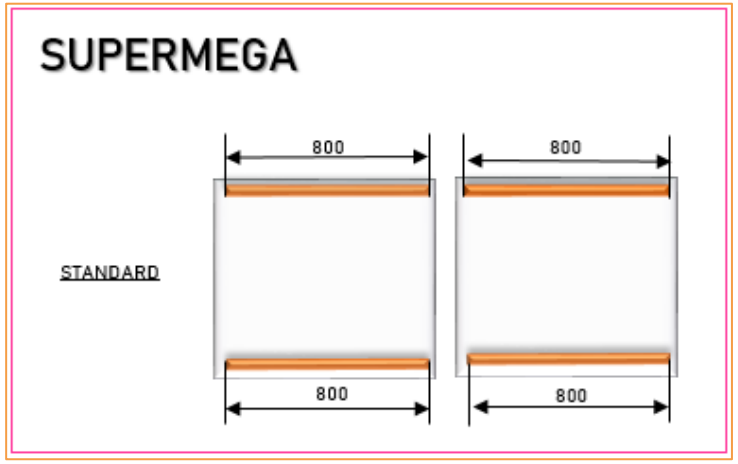
MEGA



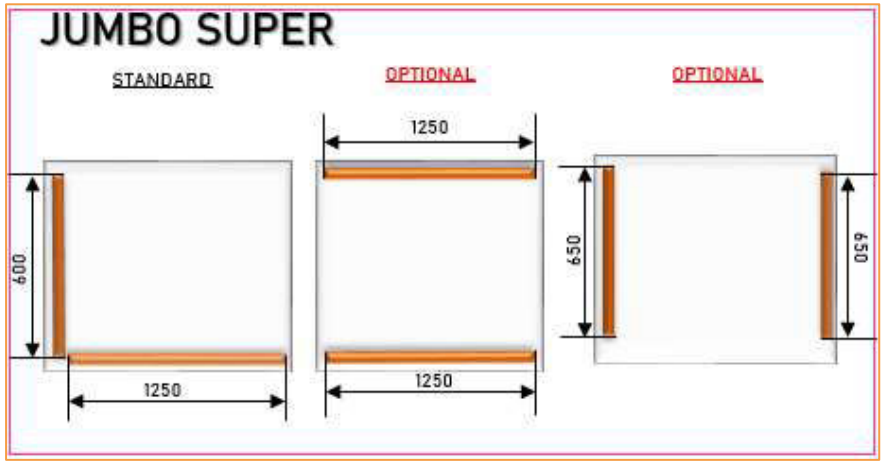
JUMBO



SUPERMEGA



JUMBO SUPER



OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA INDUSTRIALI

OPTIONALS FOR INDUSTRIAL CHAMBER MACHINES ON WHEELS

SUPER-TECH Series



Barra contrapposta biattiva
Opposed sealing bar (beactive)
Barre de soudure opposes
Barra sald. biactiva



Sensore vuoto + liquidi
Vacuum sensore + liquid sensor
Senseur de vide + senseur pour liquides
Sensor de vacio + sensor para liquidos



iffusore gas 6/8/10/12 ugelli
iffuser 6/8/10/12 exits
iffuseur 6/8/10/12 sorties
ifusor gas 6/8/10/12 boquillas



Gas inerte
Inerte gas injection
Injection gaz inerte
Inyeccion des gas interte



Pompa Busch
Busch pump
Pompe Busch
Bomba Busch



Pompa vuoto maggiorata
Increased vacuum pump
Pompe maggioree
Bomba de vacio de mayor capacidad



Stampante per etichette
Labels printer
Imprimante pour etichettes
Impresora de etiquetas

Tastiera LCD esterna con programmatore Programming
Keyboard
Clavier LCD extérieur
Botonera LCD externa



Barra saldante aggiuntiva con pistoni
Extra sealing bar with pistons
Barre de soudure addictionelle avec pistons
Barra de soldadura con pistones



Spostamento barra saldante rispetto a standard
Changing sealing bar position from the standard
Deplacement barre de soudure
Desplazamiento de barra de soldadura



Saldatura pneumatica
Pneumatic
Soudure preumasealingtique
Souldadura preumatica



Saldatura con pistoni senza cavi
Chabless piston sealing
Soudure par pistons prives de cablage
Soldatura con pistones sin cables



Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency
Voltage especial
Tension y frequencia especiales

LAVEZZINI

TERMOSIGILLATRICI
TABLE TOP TRAY SEALERS



PUNTI CHIAVE PER LE TERMO-SIGILLATRICI

KEY POINTS FOR TRAY SEALEARS

1. IMMEDIATEZZA NELL'UTILIZZO
Immediate use

2. CHIUSURA ERMETICA DELLA VASCHETTA
Hermetic closure of the tray

3. INGOMBRO RIDOTTO: IDEALE PER I PICCOLI SHOP
Reduced size: ideal for small shops

4. MASSIMA SICUREZZA DI UTILIZZO
Maximum safety in the use of them

TERMOPACK Series

Modello / Model / Modèles / Modelo	SV 300	SV 400	PACKMATIC 300	PACKMATIC 400
Prezzo / Price / Prix / Precio				
Dimensione d'ingombro / Overall dimension / Dimension d'encombrement / Dimensiones	280x500x600 h open	400x500x600 h open	320x440x500 h	520x540x500 h
Dimensione massima contenitore / Manimum container dimension / Dimension maximum du pot / Dimension maxima contenedor	mm 265x196	mm 265x325	mm 220x196	mm 265x325
Ciclo di lavoro / Working cycle / Cycle de travail / Ciclo de trabajo	Manual	Manual	Semi-automatic	Semi-automatic
Comandi / Controls / Commandes / Mandos	Digit	Digit	Timer-digit	Timer-digit
Pressione massima / Masimum pressure / Pression Maximale / Màxima presiòn	-	-	-	-
Peso / Weight / Poids / Peso	Kg 20	Kg 29	Kg 21	Kg 34
Assorbimento / Absorption / Absorption / Consumo	W 600	W 1200	W 760	W 1520
Costo imballo / Packing cost / Coût d'emballage / Costo de empaque				

STAMPI ESCLUSI
MOULDS EXCLUDED

230 V/50-60 Hz

MADE IN ITALY

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GASTRO ECONOMY

LVZ LAVEZZINI

STAMPI OPZIONALI PER TERMOSIGILLATRICI

OPTIONAL MOULDS FOR TRAY SEALERS

SV 300



STAMPO MV mm 195x260
MOULD MV mm 195x260



STAMPO MV mm 180x180
MOULD MV mm 180x180



STAMPO MV mm 193x138
MOULD MV mm 193x138



STAMPO MV mm 138x96
MOULD MV mm 138x96

SV 400



STAMPO GN 1/2
MOULD GN 1/2



STAMPO GN 1/4
MOULD GN 1/4



STAMPO MV mm 180x180
MOULD MV mm 180x180



STAMPO GN 1/8
MOULD GN 1/8

PACKMATIC 300



STAMPO MV mm 138x96
MOULD MV mm 138x96



STAMPO MV mm 193x138
MOULD MV mm 193x138



STAMPO MV mm 180x180
MOULD MV mm 180x180

PACKMATIC 400



STAMPO GN 1/2
MOULD GN 1/2



STAMPO GN 1/4
MOULD GN 1/4



STAMPO MV mm 180x180
MOULD MV mm 180x180



STAMPO GN 1/8
MOULD GN 1/8

STAMPI OPZIONALI SPECIALI PER TERMOSIGILLATRICI

OPTIONAL SPECIAL MOULDS FOR TRAY SEALERS

=

SU RICHIESTA

ON REQUEST

LAVEZZINI

TERMOSIGILLATRICI
TRAY SEALERS



PUNTI CHIAVE PER LE TERMO-SIGILLATRICI

KEY POINTS FOR TRAY SEALEARS

1. VUOTO + GAS + SIGILLATURA VASCHETTA
Vacuum + Gas + Tray sealing

2. CHIUSURA ERMETICA DELLA VASCHETTA
Hermetic closure of the tray

3. CICLO DI LAVORO COMPLETAMENTE AUTOMATICO
Fully automatic working cycle

4. MASSIMA SICUREZZA DI UTILIZZO
Mazimum safety in the use of them

MADE IN ITALY

VACUUM + GAS





Modello / Model / Modèles / Modelo	VG 600	VG 800
Prezzo / Price / Prix / Precio		
Dimensione d'ingombro / Overall dimension / Dimension d'encombrement / Dimensiones	610x600x560 h	610x600x1100 h
Dimensione massima contenitore / Manimum container dimension / Dimension maximum du pot / Dimension maxima contenedor	mm 265x325	mm 265x325
Ciclo di lavoro / Working cycle / Cycle de travail / Ciclo de trabajo	Automatic	Automatic
Comandi / Controls / Commandes / Mandos	Digit LCD + Sensor - VAC	Digit LCD + Sensor - VAC
Pompa del vuoto / Vacuum pump / Pompe du vide / Bomba de vacio	Q=20m³h - **OIL**	Q=20m³h - **OIL**
Pressione massima / Masimum pressure / Pression Maximale / Màxima presiòn	3/4 Bar	3/4 Bar
Peso / Weight / Poids / Peso	Kg 110	Kg 150
Assorbimento / Absorption / Absorption / Consumo	W 1800	W 1800
Costo imballo / Packing cost / Coût d'emballage / Costo de empaque		

230 V/50 Hz

STAMPI ESCLUSI
MOULDS EXCLUDED

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

STAMPI OPZIONALI PER TERMOSIGILLATRICI

OPTIONAL MOULDS FOR TRAY SEALERS

VG 600 – VG 800



STAMPO GN 1/2
MOULD GN 1/2



STAMPO GN 1/4
MOULD GN 1/4



STAMPO GN 1/8
MOULD GN 1/8

STAMPI OPZIONALI SPECIALI PER TERMOSIGILLATRICI

OPTIONAL SPECIAL MOULDS FOR TRAY SEALERS

=

SU RICHIESTA

ON REQUEST

Resa merce: da definirsi /
Delivery terms: to be defined

OPTIONAL ACCESSORIES



Compressore ad aria silenziato
Silent Air compressor



Pompa rossa per ossigeno
Red pump for oxygen

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

CARATTERISTICHE STANDARD PER ABBATTITORI DI TEMPERATURA

STANDARD FEATURES FOR BLAST CHILLERS

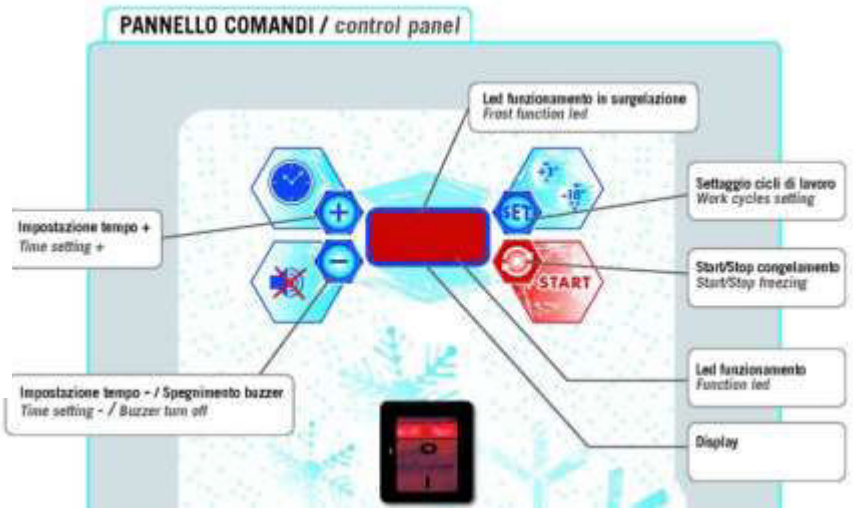
LAVEZZINI

ABBATTITORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS



FLASH Series

- **CICLO DI ABBATTIMENTO:** positivo / negativo
  Blast chilling cycle: positive / negative
  Cycle de refroidissement blast: positif / négatif
  Ciclo de enfriamiento rápido: positivo / negativo
- **SONDA DI RILEVAMENTO TEMPERATURA AL CUORE**
  Core temperature detection probe
  Sonde de détection de température à noyau
  Sonda de detección de temperatura núcleo
- **STRUTTURA PORTA TEGLIA:** idonea per teglie per da gastronomia e da pasticceria
  Tray holder structure: suitable for gastronomy and pastry trays
  Structure du porte-plateau: convient pour la gastronomie et les plateaux de pâtisserie
  Estructura portabandejas: apta para bandejas de gastronomía y pastelería
- **GUARNIZIONE DELLA PORTA PRE-RISCALDATA**
  Pre-heated door seal
  Joint de porte préchauffée
  Junta de puerta precalentada
- **SONDA CAMERA**
  Chamber probe
  Sonde chambre
  Sonda de cámara
- **TEGLIA RACCOLTA LIQUIDI PER ATTIVITÀ DI SCONGELAMENTO**
  Tray for liquid collection for defrosting activities
  Plateau pour collecte de liquides pour les activités de dégivrage
  Bandeja de recogida de líquidos para actividades de descongelación



GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

FLASH Series

Modello Model Modèles Modelo	 FLASH 3	 FLASH 5	 FLASH 10
Prezzo Price Prix Precio			
Dimensione d'ingombro Overall dimension Dimension d'encombrement Dimensiones	750x740x 720/750 h	750x740x 850/880 h	750x740x 1260/1290 h
Dimensioni interne Internal dimensions Dimnesions intérieures Dimensiones internas	610x410x280 h	610x410x410 h	610x410x760 h
Abbattimento positivo-resa Positive chilling – performance Abbattement positif – durée Abatimiento positivo - rendimiento	+3° 14 Kg	+3° 20 Kg	+3° 25 Kg
Abbattimento negativo-resa Negative chilling – performance Abbattement Négatif – durée Abatimiento negativo - rendimiento	-18° 11 Kg	-18° 15 Kg	-18° 20 Kg
Numero teglie (ESCLUSE) Number of pans (EXCLUDED) N° de plats (PAS INCLUS) Numero bandejas (NO INCLUIDAS)	3 – 1/1 GN 3 – 400x600	5 – 1/1 GN 5 – 400x600	10 – 1/1 GN 10 – 400x600
Peso Weight Poids Peso	Kg 80	Kg 85	Kg 105
Assorbimento Absorption Absorption Consumo	W 1150	W 1424	W 1490
Costo imballo Packing cost Coût d'emballage Costo de empaque			

230 V / 50 Hz

MADE IN ITALY

OPTIONAL PER ABBATTITORI DI TEMPERATURA

OPTIONALS FOR BLAST CHILLERS

FLASH Series



Teglie per gastronomia
Trays for gastronomy
Plateaux pour la gastronomie
Bandejas para gastronomía



Teglie per pasticceria 40x60x20 h
Pastry trays 40x60x20 h
Plateaux à pâtisserie 40x60x20 h
Bandejas de repostería 40x60x20 h

Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency
Voltage especial
Tension y frequencia especiales

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

MATERIALI DI CONSUMO E BUSTE

CONSUMABLES PRODUCTS AND BAGS

BUSTE PER SOTTOVUOTO LISCE MY100

Smooth vacuum bags MY 100
Sachets lisses pour vide MY 100
Bolsas lisses para vacio MY 100



Dimensione
Dimensions

150x250 mm
150x350 mm
200x300 mm
200x400 mm
200x600 mm
250x350 mm
300x400 mm
350x450 mm
400x500 mm
400x600 mm
500x700 mm

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE MY100

Gofer vacuum bags MY 100
Sachets gauffres pour vide MY 100
Bolsas goffradas para vacio MY 100



Dimensione
Dimensions

150x250 mm
150x350 mm
200x300 mm
200x400 mm
200x600 mm
250x350 mm
300x400 mm
350x450 mm
400x500 mm
400x600 mm
500x700 mm

BUSTE PER SOTTOVUOTO COTTURA

Vacuum bags for cooking
Sacs sous vide pour cuisson
Bolsas para cocciòn



Dimensione
Dimensions

200x300 mm
250x400 mm
300x400 mm

GASTRO ECONOMY

LAVEZZINI

MATERIALI DI CONSUMO E BUSTE
CONSUMABLES PRODUCTS AND BAGS

BOBINE PER TERMOSIGILLATRICI



Film roll for tray sealers
Bobines pour thermoschelleuse
Bobinas para termoselladoras

SV 300 – PACKMATIC 300

H = 150

H = 200

SV 400 – PACKMATIC 400

H = 370

VG 600 – VG 800

400 mt x 340 mm H
9 Kg - D. 25
65 my

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE IN BOBINA



Film roll for tray sealers
Bobines pour thermoschelleuses
Bobinas para termoselladoras

200 x 12 mt	(2 rolls)
300 x 12 mt	(2 rolls)

BACINELLE INOX E COPERCHI SOTTOVUOTO



Inox vacuum trays and covers
Bacs inox et couvercles sous vide
Cubetas inoz y tapas de polietileno para vacio

MOD GASTRO 1/1 H = 150 mm

MOD GASTRO 1/2 H = 150 mm

MOD GASTRO 1/3 H = 150 mm

TUBO CON MANICOTTO ADATTATORE IN CONTENITORI GASTRO



Tube for vacuum in gastro trays
Tube pour vide en bacs gastro
Manguera para vacio en cubetas GN

CONTENITORI TRASPARENTI CON COPERCHIO (per aspirazione esterna)



Transparent containers with covers (external suction)
Conteneurs trasparents avec couvercle (aspiration exterieur)
Envases transparentes con tapa (para succión externa)

KIT 3 PCS (250-500-750)	Fresh
KIT 2 PCS (500-750)	Fresh 2021



ROTOLO ADESIVO STAMPANTE



Roll of adhesive tape for printer
Rouleau autocollant pour printer
Rollo adesivo impresora

TESTER DEL VUOTO

Vacuum tester
Testeur de vide
Probador de vacío

Dimensione / Dimension
650x230x110 h



GASTRO ECONOMY

LAVEZZINI

GALLERIA PRODOTTI FUORI CATALOGO
NON-CATALOGUE PRODUCTS



NON-CATALOGUE Series







Modello Model Modèles Modelo	GASTROVAC	1000 B	CRYSTAL 330	CRYSTAL 430	LX 320	LX 420
Prezzo Price Prix Precio	230 V / 50 Hz	230 V/50	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V/50 Hz	
Dimensione d'ingombro Overall dimension Dimension d'encombrement Dimensiones	390x280x250 h	520x380x210 h	-	-	450x80x260 h (open)	550x80x260 h (open)
Dimensione camera Size of the chamber Dimension de la chambre Dimensiones de la càmara	-	-	340x360x140 h	440x460x140 h	-	-
Pompa del vuoto Vacuum Pump Pompe du vìd Bomba de vàcio	Q=8m³h-OIL	Q=8m³h - OIL	-	-	-	-
Barra Saldante Sealing bar Barre de soudure Barra Soldante	-	mm 450	mm 330	mm 430	mm 320	mm 320
Peso Weight Poids Peso	-	Kg 22	-	-	Kg 3,7	Kg 4,4
Assorbimento Absorption Absorption Consumo	-	0,75 kW	-	-	W 300	W 400

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

MADE IN ITALY