

CV/PN



G. MONDINI S.p.A.
OGGETTERIE, CONFEZIONATRICI, AUTOMATICHE



G



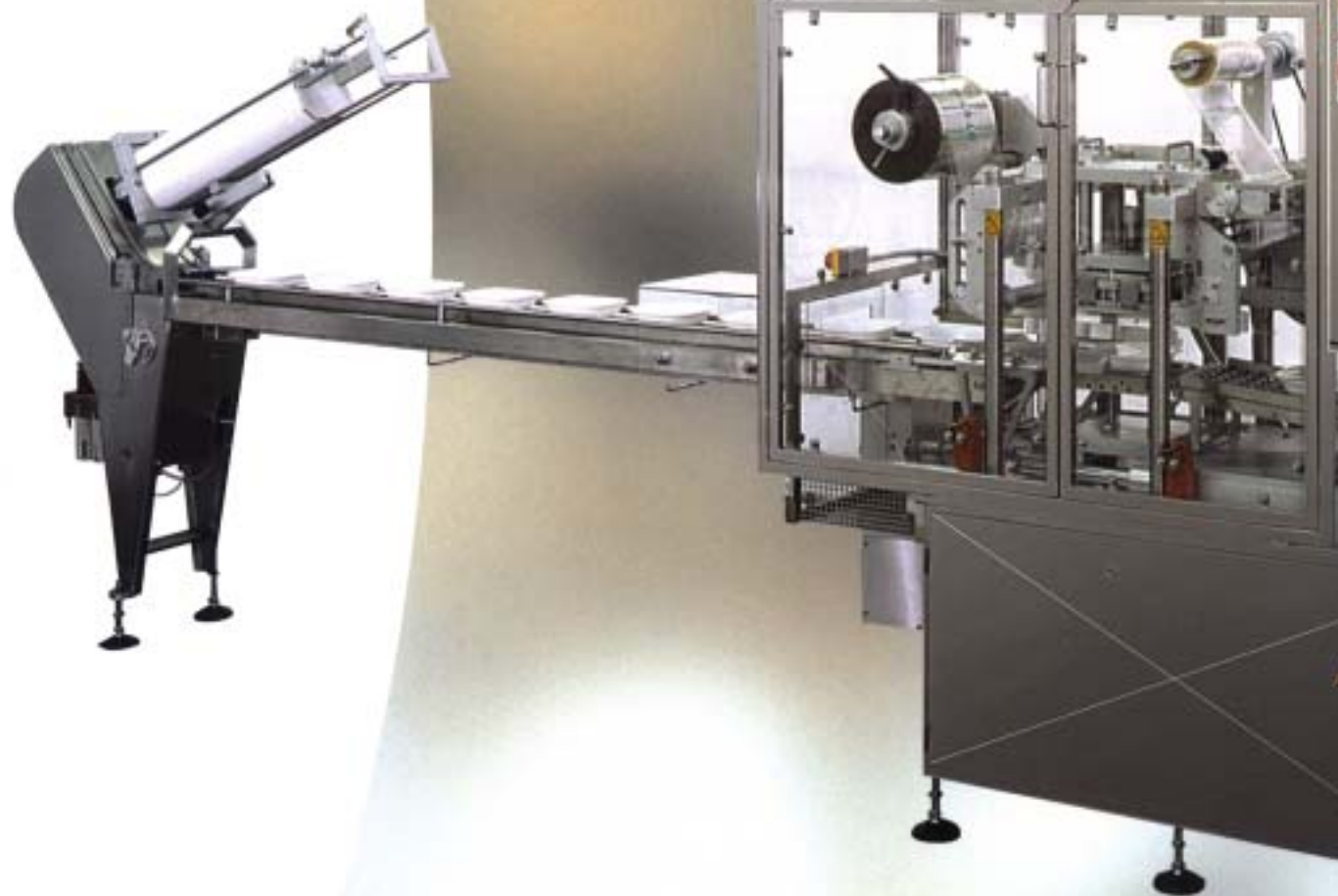
T - V + G

Chiusura "G" e "T" (Termosaldante)
"VG" (vuoto+gas)

Closure "G" and "T" (Heat sealing)
"VG" (vacuum/gas flush)

Fermature "G" et "T" (Thermosoudante)
"VG" (sous vide+gaz)

Verschluss "G" und "T" (Heissiegelfung)
"VG" (Vakuum+Schutzgas)



Brevetto- Patent
IT 1216516
EP 0334266
US 4974392
US 5475965



Linea tipo ad una via di produzione realizzata per soddisfare le esigenze dei centri di cottura preparazione pasti legume caldo e refrigerato. Linea semplice e razionale a funzionamento meccanico e pneumatico costruita in due versioni: PN 20 per contenitore max. 200x240, PN 35 per contenitore max. 325x265. Prerogativa importante "cambio formato veloce" senza ausilio di attrezzature (1-2 minuti).

Nella versione PN 35 si possono termosaldare n.2 contenitori per ciclo (misura max. contenitore mm.265x155).

Costruzione in acciaio inox.

Pulizia getto d'acqua a pressione.

Produzione:

PN 20 1200/ora,

PN 35 800/ora,

PN 35 doppio stampo 1600/ora.

Consumo energia elettrica: 6 KW/h.

Consumo aria compressa: 35 NL per ciclo.

Peso netto 900 Kg.

PN 35 - 800 trays/h, PN 35 double cavity tool 1600 trays/h. Electric power consumption: 6 KW/cycle. Compressed air: 35 NL/cycle. Net weight 900 Kg.

Ligne type CV/PN à 1 voie conçue pour satisfaire aux exigences des cuisines centrales pour la préparation des plats avec liaison chaude ou réfrigérée. C'est une ligne simple et rationnelle de fonctionnement mécanique et pneumatique, construite sous deux versions: PN 20 pour barquettes de dimensions maximum: 200x240, PN 35 pour barquettes de dimensions maximum: 325x265.

Son atout important: "un changement de format rapide" sans aide particulière (1-2 minutes). Dans la version PN 35, on peut termosceller 2 barquettes par cycle (dimensions maximum des barquettes: 265x155).

Construction en acier inox. Nettoyage par jet d'eau à pression.

Production: PN 20 - 1200/heure, PN 35 - 800/heure, PN - double outil -

1600/heure. Consommation électrique: 6 KW/heure. Consommation

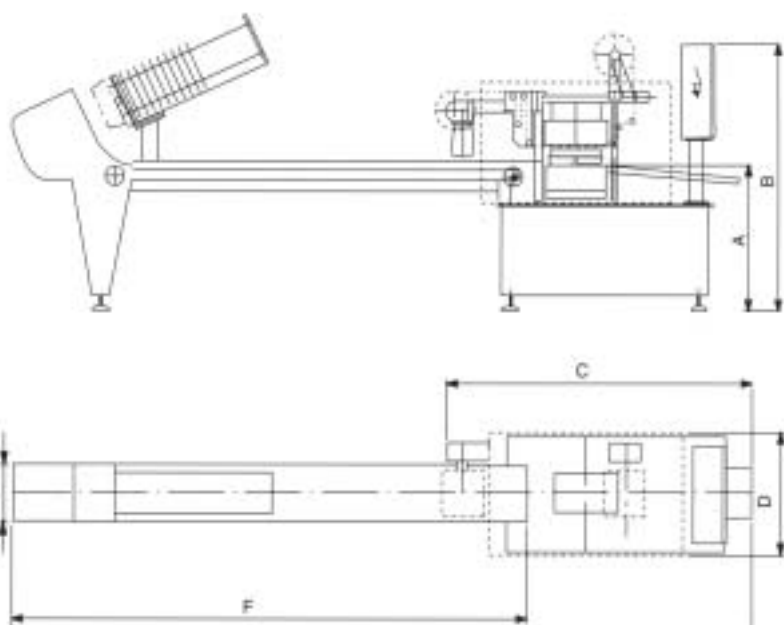
d'air comprimé: 35 NL par cycle. Poids net 900 Kg.

Einbahnige Verschliessmaschine Typ CV/PN geeignet für Fernverpflegungsküchen sowie für die Produktion von Fertiggerichten, gekühlter und Tiefkühlkost. Diese rationelle und einfache Anlage wird mechanisch und pneumatisch kontrolliert und in zwei Modellen ausgeführt: PN 20 für Schalengröße MAX 200x240, PN 35 für Schalengröße max 325x265. Die Hauptmerkmale sind, daß ein schneller Werkzeugwechsel ohne Werkzeug vorgenommen werden kann (1-2 Minuten). Mit der Maschine Typ PN 35 werden auch zwei Schalen pro Takt gesiegelt. (Max Schalengröße 265x155). Konstruktion aus rostfreiem Stahl 18/8. Die Reinigung kann mit Wasser und Waschmittel unter Verwendung von Druckvorrichtungen vorgenommen werden. Leistung: PN 20 - 1200 Schalen/h, PN 35 - 800 Schalen/h, PN 35 doppeltes Werkzeug 1600 Schalen/h. Stromverbrauch: 6 KW/h. Druckluftverbrauch: 35 NL pro Takt. Nettogewicht 900 Kg.

Single line type CV/PN for use in Food Industry and Central Catering Kitchen service. The line is simple in design and is controlled using mechanical and pneumatic operation and can be supplied in two basic models: PN 20 for tray size max. 200x240, PN 35 for tray size max. 325x265. Special feature is the quick change over on the machine without special tools (1-2 minutes). It's possible to seal 2 trays per cycle with the PN 35. (Max size of trays 265x155). Hot water jet washing. Output: PN 20 - 1200 trays/h.



Misura massima contenitore
Max tray size
Dimensions max de barquette
Schalengröße max



CV/PN 20

240 X 200

CV/PN 35

325 X 265

CV/PN 50

500 X 265

	A	B	C	D	E	F
PN 20	900	1665	1880	800	350	3150
PN 35	900	1662	2050	800	350	3150
PN 50	900	1840	2450	800	350	3150