

Vakuum-Verpackung für Handel, Gastronomie und Metzgerei

Eine Serviceleistung,
die Ihre Kunden
gerne honorieren
werden.

Wo Frischfleisch, Wurst und
frische Lebensmittel verkauft
werden, sollte die neue
Vakuum-Verpackungs-
maschine nicht fehlen.

WECO-MATIC ist das ideale
Verpackungs-System zum
Frischhalten von Lebens-
mitteln bei normaler
Kühlschranktemperatur.

Was bisher nur in Groß-
betrieben praktiziert wurde,
können Sie jetzt Ihren
Kunden anbieten.

Vakuumverpackte Lebens-
mittel immer griffbereit,
immer ausreichend und
wenn es darauf ankommt —
immer wie frisch auf den
Tisch.

**Die Praxis hat gezeigt, daß
diese Geräte am besten
überzeugen, wenn sie im
praktischen Einsatz von Ihren
Mitarbeitern erprobt und
getestet werden können.**

**Unsere Mitarbeiter führen Ihnen
die Geräte vor. Natürlich
kostenlos und unverbindlich.**

**Sprechen Sie deshalb mit uns
über WECO-MATIC Vakuum-
Verpackungsmaschinen für
Handel, Gastronomie und
Metzgerei.**

Bewährte Geräte im
neuen Kleid . . .
Klein genug für den
Ladentisch, groß
genug für einen
außergewöhnlichen
Kundendienst.



WECO-MATIC GmbH

Vakuum-Verpackungsmaschinen

In der Paint 16

D-87730 Bad Grönenbach/Thal

Telefon: **(0 83 34) 98 75 90**

Telefax: **(0 83 34) 98 75 89**

E-Mail: **post@weco-matic.de**



Tischgerät VACU T 10

Kammergröße:	240 x 350 x 100 mm
Schweißlänge:	235 mm
Außenmaße:	340 x 550 x 200 mm
Vakuumpumpe:	6 cbm / h
Zeittakt:	12 - 18 Sekunden
Gehäuse:	Edelstahl
Stromanschluß:	220 V



Tischgerät VACU T 30

Kammergröße:	305 x 350 x 110 mm
Schweißlänge:	300 mm
Außenmaße:	400 x 600 x 225 mm
Vakuumpumpe:	21 cbm / h
Zeittakt:	12 - 18 Sekunden
Gehäuse:	Edelstahl
Stromanschluß:	380 V



Tischgerät VACU T 40

Kammergröße:	405 x 420 x 140 mm
Schweißlänge:	400 mm
Außenmaße:	500 x 700 x 225 mm
Vakuumpumpe:	21 cbm / h
Zeittakt:	12 - 18 Sekunden
Gehäuse:	Edelstahl
Stromanschluß:	380 V

Gewölbter Deckel = Sonderausführung (T 30 und T 40).

Alle Maschinen sind mit Begasung erhältlich (T 30 und T 40). 220 V auf Wunsch.

Änderungen im Sinne der technischen Weiterentwicklung vorbehalten.