



CE



**VALKO<sup>®</sup>**

**SG6**

Made in Italy

## ■ Termosigillatrici manuali serie "SG"

E' la versione speciale del modello SG2 con spalle più alte per sigillare vaschette per ricotta e mozzarelle con altezza massima di 300 mm.

## ■ Manual thermosealing machines "SG" series

This is the special version of model SG2 with higher body sides, for the sealing of cups for "ricotta" and "mozzarella", with max. height 300 mm.

### Caratteristiche

- \_ Acciaio inox
- \_ Piastra in alluminio teflonata
- \_ Controllo elettronico della temperatura della piastra (0-200° C)
- \_ Avvisatore acustico di fine saldatura (regolabile da 0-3 sec.)
- \_ Alloggiamento per 2° stampo
- \_ Avanzamento automatico della bobina a inserimento stampo

### Characteristics

- \_ Stainless steel
- \_ Teflon coated aluminium plate
- \_ Electronic control of the plate temperature (0-200° C)
- \_ Acoustic adviser of end-sealing (can be regulated from 0 to 3 sec.)
- \_ Housing for a second die
- \_ Automatic feed of the roll

### Technical Info

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta massima stampo Max. impression on die Empreinte max. sur la moule Max. Abdruck auf der Siegelform	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung
	mm	mm	mm	mm	V-	W
<b>SG6</b>	450	635	570	320 x 270 H max 300	230	1000

Le fotografie rappresentate contengono optional.  
Pictures with accessories.  
Les photos représentées sont avec des options.  
Photos mit Zubehörern.

La ditta VALKO si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.  
VALKO reserves the right to change its equipment in order to improve it.  
Document non contractuel. La VALKO pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.  
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.

## ■ Thermoscelleuses manuelles série "SG"

C'est la version spéciale du modèle SG2 avec des épaules plus hautes pour sceller des bacs pour "ricotta" et "mozzarella" d'hauteur max. 300 mm.

## ■ Manuelle Thermo-Schweissgeräte Serie "SG"

Sonderausführung des Modells SG2, mit höheren Seitenwänden, die erlauben, Schalen für "Ricotta" und "Mozzarella" mit max. Höhe 300 mm zu schweißen.

### Caracteristiques

- \_ Acier inox
- \_ Plaque en aluminium teflonée
- \_ Contrôle électronique de la température de la plaque (0-200° C)
- \_ Avertisseur acoustique de fin de soudure (réglable de 0 à 3 sec.)
- \_ Logement pour une 2ème moule
- \_ Avancement automatique de la bobine

### Eigenschaften

- \_ Rostfreier Stahl
- \_ Platte aus teflon-beschichtetem Aluminium
- \_ elektronische Temperaturkontrolle der Platte (0-200° C)
- \_ Akustische Signalanzeige für das Ende des Schweissvorganges (einstellbar von 0 bis 3 Sek.)
- \_ Vorrats-Gehäuse für 2. Siegelform
- \_ Automatischer Vorschub der Rolle



**VALKO srl**  
Via Berlino, 1  
24040 BOTTANUCO  
(Bergamo) ITALY

**Phone**  
+39-035/4992010  
**Fax**  
+39-035/4992015

www.valko.com  
info@valko.com