

Vakuu-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 Vakuu-Verpackungsmaschine nicht fehlen.

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

Was bisher nur in Großbetrieben praktiziert wurde, können Sie jetzt Ihren Kunden anbieten.

Vakuuverpackte Lebensmittel 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 Vakuu-Verpackungsmaschinen für Handel, Gastronomie und Metzgerei.



**Bewährte Geräte im neuen Kleid . . .
für einen außergewöhnlichen
Kundendienst.**

Weco-Matic DK 68-75

Kammergröße: 700 x 880 x 250 mm
Schweißlänge: 680 mm
Außenmaße: 1550 x 950 x 1280 mm
Vakuumpumpe: 160 m³/h
Zeittakt: 15-30 Sekunden
Stromanschluß: 400V / 3Ph / 50Hz
Gehäuse und Vakuukammer aus Edelstahl.
Änderungen im Sinne der technischen
Weiterentwicklung vorbehalten.

WECO-MATIC GmbH
Vakuu-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