

Vakuumpackung für Handel, Gastronomie und Metzgerei

Eine Serviceleistung, die Ihre Kunden gerne honorieren werden.

Wo Frischfleisch, Wurst und frische Lebensmittel verkauft werden, sollte die neue Vakuumpackungsmaschine nicht fehlen.

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

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

Vakuumpackte 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 Vakuumpackungsmaschinen für Handel, Gastronomie und Metzgerei.

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



Weco-Matic Jet 2000 E

Kammergröße:	470 x 600 x 210 mm
Schweißlänge:	450 mm
Außenmaße:	550 x 760 x 1020 mm
Vakuumpumpe:	040 m ³
Zeittakt:	10-25 Sekunden
Stromanschluß:	400V / 3Ph / 50Hz
Gehäuse und Vakuumpumpe aus Edelstahl.	
Änderungen im Sinne der technischen Weiterentwicklung vorbehalten.	

Weco-Matic Jet 2002 E

Kammergröße:	520 x 670 x 210 mm
Schweißlänge:	2 x 500 mm
Außenmaße:	680 x 750 x 1020 mm
Vakuumpumpe:	063 m ³
Zeittakt:	10-25 Sekunden
Stromanschluß:	400V / 3Ph / 50Hz
Gehäuse und Vakuumpumpe aus Edelstahl.	
Änderungen im Sinne der technischen Weiterentwicklung vorbehalten.	

WECO-MATIC GmbH
Vakuumpackungsmaschinen
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

Sonderausführung: Begasung