



# POSEIDON Gastronorme

ItalianPack Poseidon Gastronorme è la termosigillatrice manuale a cassetto dedicata ai clienti che operano nel mercato della ristorazione collettiva e ai laboratori di gastronomia

Poseidon Gastronorme mantiene caratteristiche e ingombri contenuti tipici della linea Poseidon ma grazie alle dimensioni del suo stampo permette il confezionamento di più di una vaschetta e anche di vaschette multiscoparto, fino alla dimensione massima di 390x270

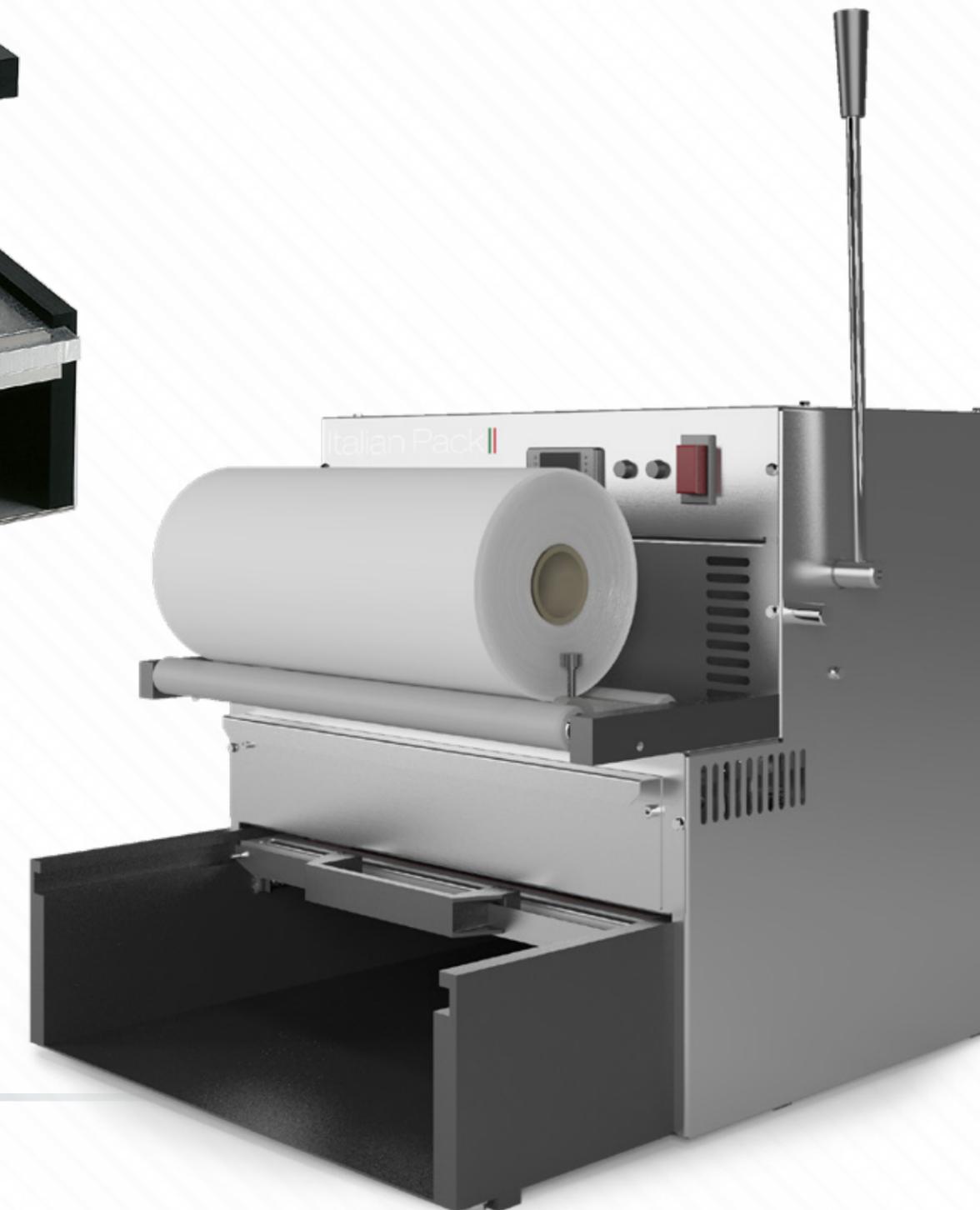
ItalianPack Poseidon Gastronorme is the ideal thermosealing machine for the catering industry and food processors.

Poseidon Gastronorme shares the same technical specifications and small footprint as the Poseidon packaging line but the specific size of its die allows for the simultaneous packaging of both multiple trays and multi-product trays. Max size: 390-270.



Possibilità di confezionare più vaschette contemporaneamente.

It offers the possibility to pack several trays at the same time.



**CONFEZIONATRICI DI VASCHE  
TRAY HEAT SEALING MACHINES**

**Specifiche Tecniche**  
**Technical Specifications**

- ✓ Standard
- Optional
- ✗ Non disponibile - Not available

Peso (kg) Weight (kg)	50
Scocca in Body made of	acciaio inox stainless steel
Alimentazione elettrica (standard) Electrical supply (standard)	1 x 230 V + PE, 50 Hz
Potenza assorbita (kW) Power supplied (kW)	1.6
Aria compressa richiesta (bar) Compressed air (bar)	✗
Massima fascia bobina film (mm) Max reel film width (mm)	405
Massimo diametro esterno bobina film (mm) Max reel film diameter (mm)	220
Controllo elettronico temperatura Electronic temperature control	✓

senza taglio sfrido  
without cutting profile

H max 125  
OPTIONAL H max 210

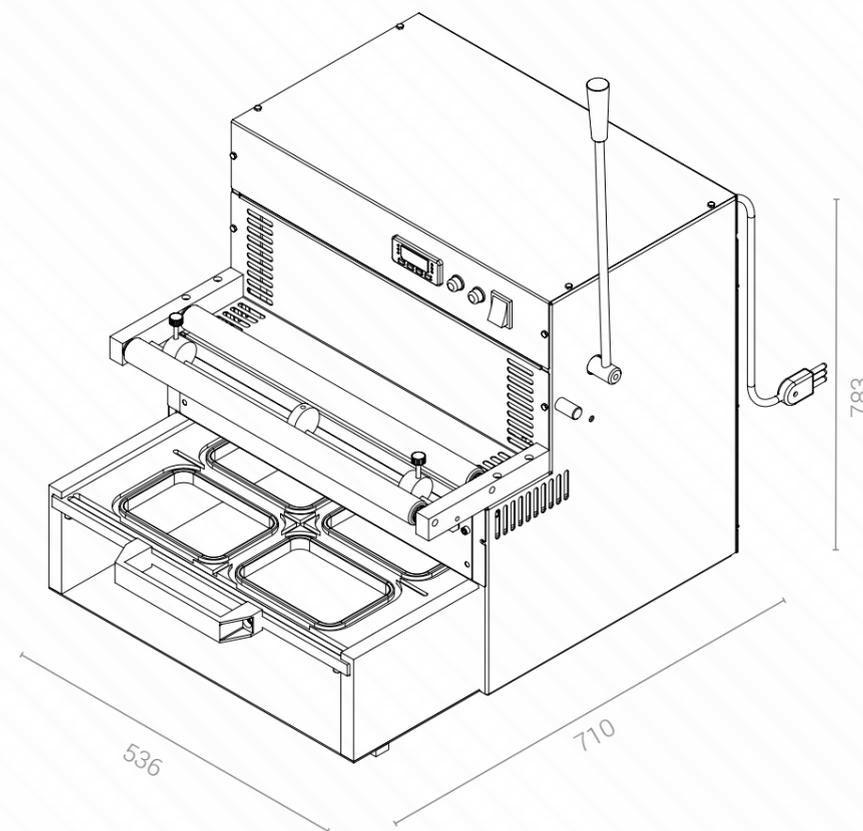
↑

n°1 400x290    n°2 195x290

n°3 125x290    n°4 90x290

n°5 190x140

Dimensione vaschette (mm)  
Trays dimension (mm)



**Affidabile**

**Sicura**

**Economica**

**Safe**

**Affordable**

**Best for Catering**

**Ideale per il Catering**