



VACUUM 1000

FORNO ROTATIVO CON TECNOLOGIA DEL VUOTO

ROTARY OVEN WITH VACUUM TECHNOLOGY

FORNO ROTATIVO COM TECNOLOGIA DE VACUI

VACUUM 1000



FORNO ROTATIVO CON TECNOLOGIA DEL VUOTO PER LA STIRATURA E STABILIZZAZIONE DELLA CALZATURA.

La macchina opera in quattro fasi distinte ed in successione:

1. Carico-scarico di 2 paia di scarpe o 1 paio di stivali.
2. Riscaldamento e umidificazione in pressione. (Regolazione di temperatura aria, quantità e temperatura vapore)
3. Stiratura in vuoto spinto. (Regolazione di vuoto e temperatura)
4. Stabilizzazione in vuoto spinto. (Regolazione di vuoto e temperatura)

La macchina, equipaggiata di touch screen interfacciata con un PLC, ha la possibilità di creare e salvare ricette adatte ad ogni tipo di calzature.



ROTARY OVEN WITH VACUUM TECHNOLOGY FOR IRONING AND STABILIZING THE SHOE.

The machine operates in four distinct phases and in succession:

1. Loading-unloading of 2 pairs of shoes or 1 pair of boots.
2. Pressure heating and humidification. (Regulation of air temperature, quantity and temperature of steam)
3. Ironing in high vacuum. (Vacuum and temperature regulation)
4. Stabilization in high vacuum. (Vacuum and temperature regulation)

The machine, equipped with a touch screen interfaced with a PLC, it's possible to create and save recipes suitable for each type of footwear.



FORNO ROTATIVO COM TECNOLOGIA DE VACUO PARA ALISAR E ESTABILIZAR O SAPATO.

A maquina em 4 fases distintas e sucessivamente:

1. Alimentação e descarga de 2 pares de sapatos ou 1 para de botas.
2. Aquecimento e humidificação sob pressão. (Regulação da temperatura do ar, quantidade e temperatura do vapor)
3. Alisar em vacuo elevado. (Regulação de vacuo e temperatura)
4. Estabilizar em vacuo elevado. (Regulação de vacuo e temperatura)

A maquina é equipada com touch screen interface com um PC, com possibilidade de criar e guardar dados adaptados para cada tipo de sapato.

100% MADE IN ITALY

POTENZA INSTALLATA	DIMENSIONI	PESO	ALIMENTAZIONE ELETTRICA
POWER	SIZE	WEIGHT	POWER SUPPLY
POTENCIA INSTALADA	TAMANHO	PESO	ALIMENTAÇÃO
15 Kw	cm 155x134x177	800 Kg	Trifase v. 220/400 hz. 50/60



STEMA S.n.c. di Stefano Tabarrin e Mauro Gnani
 Via Artigianato, 18 - 27020 Parona Lomellina (Pv) - ITALY
 Tel. +39 0384 253629 - Fax +39 0384 253823
www.stemasnc.it - e-mail: info@stemasnc.it