

CARACTÉRISTIQUES SÉRIE VP

GÉNÉRALITÉS

- Machines sur socle double cloche
- Construction robuste avec châssis en inox
- Table de conditionnement sous vide plane en inox
- Couvercle en inox
- Contre-barres de soudure amovibles pour un nettoyage facile
- Barres de soudure montées dans le couvercle
- Plaques d'insertion volumique

FONCTION DE CONDITIONNEMENT

- Mise sous vide : Niveau de vide optimal jusqu'à 99,99% (0,1 Mbar)
- Injection de gaz : Injection de gaz pour la protection du produit et une durée de conservation prolongée
- Soft Air : Remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage

SYSTÈME DE SOUDURE

- Double soudure : 2 x fil de résistance bombé de 3,5 mm pour refoulement des restes de produit (double sécurité)
- Soudure-coupure : 1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande simultanée (coupure du reste du sac)
- Soudure-coupure 1-2 : 1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande séparée (sac rétractable)
- Soudure large : 1 x fil de résistance plat de 8 mm
- Soudure bi-active : Barres de soudure supérieure et inférieure avec soudure plate de 5 mm (sac épais, aluminium)

FONCTIONS DE COMMANDE OPÉRATIONNELLE

- Commande numérique : Temps de vide et de soudure / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables
- Commande numérique par détecteur de pression : Pourcentage de vide pour un paramétrage précis et constant indépendamment du produit / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables / Vide additionnel pour un parfait dégazage

FONCTIONS DE COMMANDE COMPLÉMENTAIRES

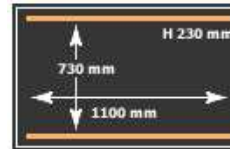
- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe / Fonction de mise en veille / Compteur horaire avec alarme paramétrable pour entretien

- Standard
- Option

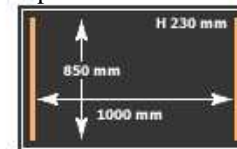
VP 2 1100-300

- Capacité de la pompe 300 m³/h
- Cycle de machine 15 - 40 sec.
- Dim : 2420 x 1210 x 1130 mm
- Voltage 400V-3-50Hz
Autres voltages disponibles
- Puissance 7,0 - 9,0 KW

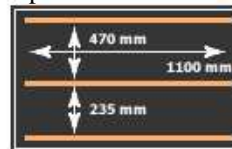
standard :



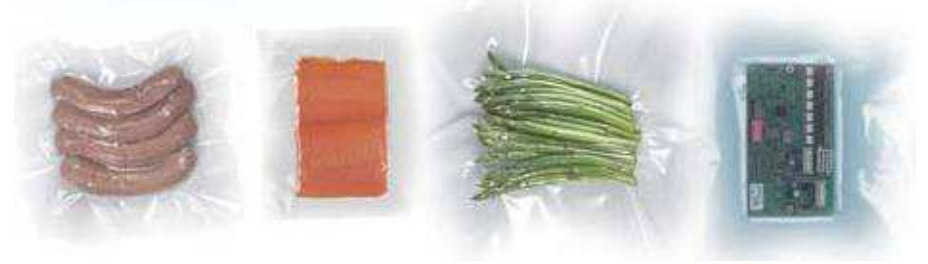
option 1 :



option 2 :



SPÉCIFICATIONS DE LA GAMME VP



- La série VP est la référence de notre gamme avec une ligne complète de machines semi-automatiques en acier inoxydable
- Les machines VP se caractérisent par des solutions à la fois solides et ingénieuses, garantissant une utilisation efficace et durable allée à d'excellentes performances d'emballage
- Les systèmes se destinent à une multitude d'applications industrielles pour des productions alimentaires et non-alimentaires. Le choix consciencieux de matériaux inoxydables supérieurs et le développement de constructions robustes répondant aux normes de protection contre l'humidité IP 65, permettent aux machines de fonctionner parfaitement dans les environnements les plus extrêmes
- Avec la gamme VP, les conceptions techniques sophistiquées privilégient avant tout la facilité d'emploi
- Les doubles cloches sont développées avec un système unique de balancier à ressort très souple permettant un déplacement de la cloche très aisé
- Les commandes numériques des machines sont simples à configurer. Les paramètres de fonctionnement peuvent être enregistrés dans différentes mémoires pour une manipulation rapide et constante
- La sélection volontaire de pompes à haut rendement assure un vide maximal ultra-rapide
- La conception des machines offrant un nettoyage facile et un entretien minimal assisté par le programme de service automatisé garantit la fiabilité du système pour un coût de maintenance limité

SECTEUR ALIMENTAIRE

PRODUCTION INDUSTRIELLE – GROSSISTE – EXPORTATION (VIANDE, VOLAILLE, POISSON, FROMAGE, LÉGUMES, ETC..)

- Augmentation de la D.L.C. et hygiène de conservation optimale (pas de contamination possible, scellement hermétique)
- Élimination des pertes caractéristiques au produit (pas de dessiccation, moisissures ou brûlures de gel)
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage)
- Économie de coûts grâce à une D.L.C. prolongée (Achats en gros, reconditionnement)
- Augmentation du chiffre d'affaire due à une meilleure D.L.C. (élargissement de l'offre à la clientèle et des zones de distribution)
- Présentation professionnelle des produits
- Application optimale des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire

SECTEUR NON-ALIMENTAIRE

ÉLECTRONIQUE – SEMI-CONDUCTEURS – MÉTALLURGIE – PRODUITS PHARMACEUTIQUES – TEXTILE – LABORATOIRES ETC.

- Conditionnement antistatique, anti-corrosion et anti-oxydation
- Protection contre les agressions extérieures (rayures, poussières, insectes, contaminations, etc.)
- Conditionnement réducteur de volume
- Emballage sécuritaire et anti-fraude

