

MATRIOSKA MOTORISÉE

OPERCULEUSE SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE AVEC SÉLECTION MANUELLE DU FORMAT DE BARQUETTE ET CHANGEMENT DE MOULES AUTOMATIQUE.

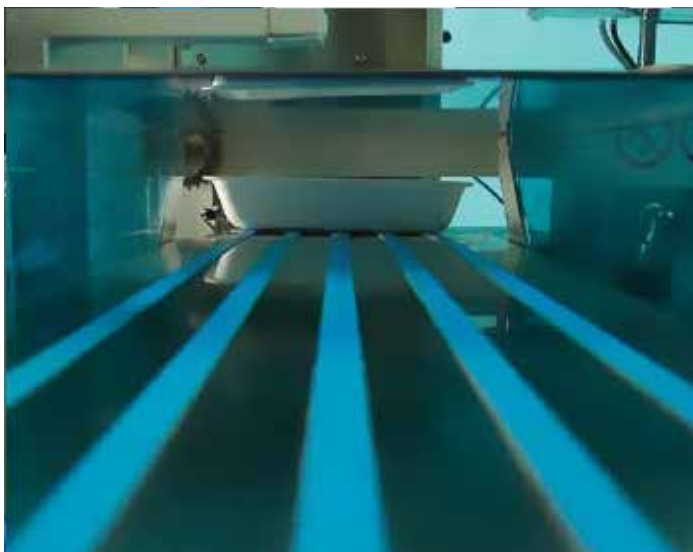
Cadence : 6 barquettes / minute

Pesage et étiquetage automatique avec LI-4600-A
ou manuel avec DPS-5000



COMPACTE ET FLEXIBLE

- Économie d'énergie : pré-chauffe des moules inutile
- Économie de place : dimensions maximales 90x90 cm, facile à déplacer
- Aucun gaspillage des produits, grâce au système de vide d'air et à la technologie MAP (emballage sous atmosphère modifiée)
- Efficacité : une machine aux applications multiples, pour plusieurs types de produits alimentaires
- Barquettes en polypropylène PS et polystyrène XPS
- Processus de désinfection facile



SPECIFICATIONS

Tension : 400 V / Fréquence : 50 Hz

Consommation électrique : 2,5 kW

Pression pneumatique générale : 7 bar

Cycles par minute : 5 à 6 barquettes / min

Pompe à vide : 63 m³/h

Dimensions du film pour les tailles A, B et C
largeur 280 mm

Consommation d'air : 20 l/min.

VERSION

M3 avec sortie motorisée

DIMENSIONS DE LA MACHINE

Largeur max. : 900 mm
Longueur max. 900 mm
Hauteur : 1500 mm

TAILLES DES BARQUETTES

Longueur x largeur (Hauteur : 30 / 90 mm):

- Taille A: 15x23 cm
- Taille B: 18x25 cm
- Taille C: 21x30 cm
- Taille D: 27x34 cm

EQUIPEMENT

- Compresseur intégré
- Double gaz pour operculer viande et poisson
- Elévateur automatique pour sortie la barquette du moule
- Kit de nettoyage

DISPONIBLE EN OPTION

- Groupe de pesage/étiquetage manuel
DPS-5000
- Kit de pesage et d'étiquetage automatique
LI-4600-A

