

Nos machines de table sont compactes et peu encombrantes. La mise sous vide contrôlée garantit des conditions idéales de stockage et de transport. Les composants haut de gamme et notre longue expérience dans la technique du vide sont la base d'un rapport optimal performance-prix.

Fiches techniques

Dimensions int. de la chambre	450 x 460 x 210 mm
Longueur de scellage	420 mm
Pompe à vide	16 m³/h ou 21 m³/h
Poids	69 kg ou 72 kg
Connexion électrique	monophasé, 230 V, 50 Hz (Tensions particulières sur demande)

Barre de soudage



Commande numérique Z 2000

Notre commande numérique Z 2000 permet le réglage des paramètres suivants: Temps de mise sous vide, de gavage et de scellage. La teneur en oxygène peut être abaissée de manière contrôlée. La fonction de mémorisation permet une manipulation simple et assure une reproductibilité de votre résultat d'emballage.



Construction

La facilité de nettoyage de nos machines est le principe de base de leur conception. Elles sont fabriquées en acier inoxydable. Les chambres sous vide sont embouties et profondes. L'alimentation des barres de soudure est faite sans fil.



Système de soudure

Nos systèmes de soudure à haute pression conviennent à tous les sachets sous vide du commerce. Pour éviter la propagation inutile de germes, le rebord du sachet est découpé. Au choix, la machine peut être équipée d'une double soudure.



Programme de maintenance

Pour abaisser vos coûts d'entretien et éviter des immobilisations suite à des opérations de maintenance, nous accordons une attention particulière à la qualité de nos machines. Les différents composants sont facilement accessibles et bien visibles. Un programme d'entretien garantit la longévité de la pompe à vide.



Protection contre l'humidité

La construction, la finition et la commande de nos machines sont conformes aux exigences d'hygiène de l'industrie alimentaire.

**Commande numérique Z 2000**

- Commande numérique temporisée Z 2000 avec grand indicateur de vide et surface hydrofuge facile à nettoyer
- Arrêt d'urgence pour l'emballage manuel des liquides
- Très simple à utiliser

**Système de thermosoudure**

- Double soudure et soudure-découpe en série: le rebord du sachet peut être déchiré permettant d'éviter la formation de germes et de mauvaises odeurs
- Système de raccordement des barres de soudages, sûre et sans fil.

**Chambres et plaques d'insertion**

- Technologie robuste en acier inoxydable de haute qualité
- Plaques d'insertion pour régulation de niveau
- Finition esthétique avec coins arrondis en polyéthylène sans risque pour les aliments
- Nettoyage optimal conçu selon les directives HACCP

**Caractéristiques complémentaires de l'équipement**

- Version courant alternatif 230 V de série: pour un raccordement simple à toute prise électrique courante.
- Touche d'entretien périodique: favorise la longévité de la machine et optimise les intervalles de maintenance
- Couvercle en acrylique avec joint à lèvres en silicone et mécanisme de fermeture
- Kit de maintenance (bande en téflon et cordon de soudure)
- Pompe à vide Busch de qualité supérieure

**Options**

- Dispositif à gaz pour atmosphère inerte
- Chariot mobile en acier inoxydable avec compartiment pour les sachets
- Plan incliné pour l'emballage de liquides
- Dispositif d'aspiration pour bac gastronomique
- Jeu de pièces d'usure courante
- Accessoires spéciaux: sur demande

Helmut Boss
Verpackungsmaschinen KG

Zum Wingert 5
D - 61352 Bad Homburg
Tel. +49 (0) 61 72/ 45 70 97
Fax +49 (0) 61 72/ 44 13 9
info@vacuum-boss.com
www.vacuum-boss.com