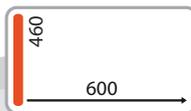
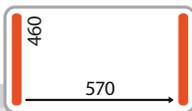


Nos machines sur pieds à chambre unique se compose d'unités mobiles, prêtes à brancher offrant de multiples possibilités d'équipements. La mise sous vide contrôlée garantit des conditions idéales de stockage et de transport. Les composants haut de gamme et notre longue expérience dans la technique du vide sont la base d'un rapport optimal prix-performance.

Fiches techniques

Dimensions int. de la chambre	650 x 475 x 210 mm
Longueur de scellage	460 mm
Pompe à vide	25 m³/h ou 63 m³/h
Poids	130 kg ou 150 kg
Connexion électrique	3 phases, 230/ 400 V, 50 Hz (Tensions particulières sur demande)

Barres de soudage option



Commande par capteur Z 3000

Notre commande Z 3000 est munie d'un capteur de vide de précision et permet un réglage précis des paramètres importants. La teneur en oxygène peut être abaissée de manière contrôlée. 99 mémoires programmables permettent une reproductibilité de vos résultats d'emballage et simplifient la manipulation même en cas de réglages difficiles.



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. La pression élevée assure des résultats constants même pour des sachets plus épais. Pour éviter la propagation de germes, le rebord du sachet est découpé. A la demande, la machine peut être néanmoins 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 bien visibles et facilement accessibles. Un programme de maintenance garantit la longévité de la pompe à vide.



Protection contre l'humidité

Nos pièces électroniques sont protégées contre les projections d'eau et la poussière conformément à la norme IP 65. Ainsi, un nettoyage en profondeur selon les réglementations d'hygiène très strictes est possible.

**Commande numérique Z 3000**

- Commande par capteur de pression Z 3000, avec 99 programmes mémorisables. Panneau protégée contre les projections d'eau.
- Arrêt d'urgence pour l'emballage manuel des liquides
- Pourcentage de vide pour un rendement optimal
- Commande de gazage par capteur pour une qualité supérieure et durable (option)
- Détection du point d'ébullition pour l'emballage automatique des produits liquides, en toute sécurité

**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.
- Barre de soudage activables individuellement et séparément.
- Système de raccordement des barres de soudure, fixation sûre sans fil.
- Thermosoudage haute pression pour des soudures fiables et résistantes même pour des sachets épais.

**Chambres et plaques d'insertion**

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

**Caractéristiques complémentaires de l'équipement**

- Fonction de vide échelonné pour les produits difficilement dégazéifiables
- Programme d'entretien périodique: favorisant la longévité de la machine et optimisent les intervalles de maintenance
- Couvercle en acrylique avec joint à lèvres en silicone et mécanisme de fermeture
- Kit de maintenance (bande en téflon, fil de soudure)
- Pompe à vide Busch de qualité supérieure
- Programme 'viande rouge'

**Options**

- Dispositif à gaz pour atmosphère inerte
- Plan incliné pour l'emballage de liquides
- Barre de soudage supplémentaire à droite (droite et gauche activables individuellement et séparément)
- Dispositif d'aspiration pour bac gastronomique
- Remise en air progressive
- Raccordement 220 V
- Accessoires spéciaux: sur demande

Helmut Boss
Verpackungsmaschinen KGZum 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