

MAX-DD

Spécification

Dimensions int. de la chambre	350 x 400 x 125 mm*
Dimensions hors tout	430 x 550 x 340 mm*
Longueur de scellage	320 mm
Pompe à vide	10 m ³ /h oder 16 m ³ /h
Poids	48kg / 50 kg
Connexion électrique	Monophasé, 230 V, 50 Hz**

* Largeur x profondeur x hauteur
 ** Voltage spécifique sur demande



Système de scellage



Le nombre et la position de la barre de scellage peuvent être définies individuellement.

Caractéristiques de la qualité BOSS



Longévité

Les machines d'emballage sous vide BOSS sont fabriquées exclusivement à partir de matériaux haut de gamme: de l'acier inoxydable, des éléments étanches aux projections d'eau et des pompes haute performance Busch 100 % «Made in Germany». Une construction claire, une technique robuste et un design bien pensé garantissent un fonctionnement de longue durée.



Convivialité d'utilisation

Notre panneau de commande intuitif Z 2001 S avec capteur de vide permet un réglage simple et précis des paramètres de fonctionnement importants. 5 boutons prédéfinis permettent à l'opérateur d'accéder rapidement aux paramètres de vide choisis. La construction bien pensée et ergonomique des machines garantit un fonctionnement convivial et des résultats d'emballage optimaux.



Scellage

La parfaite interaction de la pression de soudure, de la température et de la durée de scellage assure des résultats de soudure optimaux. Nos systèmes de soudure conviennent à tous les sachets sous vide du commerce. Pour éviter la propagation inutile de germes, le rebord du sachet est pré-découpé. A la demande, la machine peut être équipée d'une double soudure.



Service et nettoyage

La convivialité de nettoyage de nos machines est le principe de base de leur conception. Elles sont fabriquées en acier inoxydable. Les chambres à vide sont embouties profondes et les systèmes de soudage sont sans fil. Afin de réduire les coûts d'entretien et les temps improductifs liés à la maintenance, nous accordons une importance particulière à une bonne accessibilité et à une disposition claire de chacun des composants. Un programme de service assiste la fonctionnalité de votre pompe à vide.

Structure de la machine



Couvercle et chambre

La chambre à vide en acier inoxydable est profonde et emboutie. Le couvercle est fabriqué en acrylique haut de gamme et permet une surveillance permanente du processus de vide.

Chambre



Avantages

- Aucune soudure sensible à l'encre en raison des chambres à vide embouties profondes
- Les coins arrondis de la cuve assurent le plus haut niveau d'hygiène
- Les liquides résiduels s'accumulent dans le fond de la cuve

Plaques d'ajustement



Avantages

- Réglage optimal de la hauteur
- Réduction du volume d'air de la chambre
- Réduction du temps de mise sous vide
- Encoches pour une manipulation facile
- Composées de matériaux PE robustes et adaptées pour les produits alimentaires
- Angles arrondis pour une manipulation facile et sécurisée
- Lavables au lave-vaisselle

Couvercle acrylique



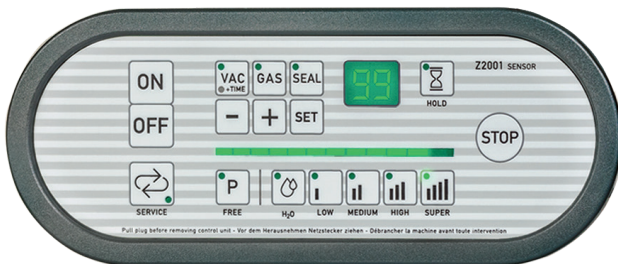
Avantages

- Surfaces antidérapantes
- Modèles plats ou bombés disponibles
- Mécanisme de fermeture du couvercle
- Support en silicone facile à nettoyer
- Joint à lèvres en silicone pour une fermeture simple du couvercle

Commande

Panneau de contrôle Z 2001 S

Notre panneau de contrôle Z 2001 S est équipé d'un capteur de vide de précision qui permet un réglage optimum des paramètres de fonctionnement importants: le vide, l'injection de gaz et le soudage.

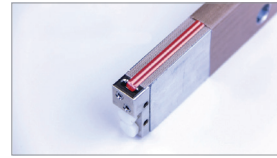


Avantages

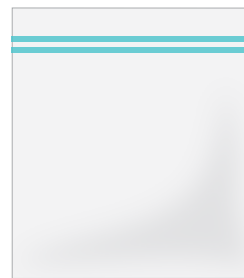
- Intuitif et convivial
- 99 programmes pour l'emballage automatique des produits solides et liquides
- Fonction d'arrêt rapide
- Programme marinade (vide séquentiel pour faire pénétrer dans les fibres la marinade)
- Programme de dégazage des produits épais ou spécifiques
- Programme d'autonettoyage de la pompe à vide
- Remise en atmosphère lente de la chambre (soft-air progressif)

Systèmes de soudure

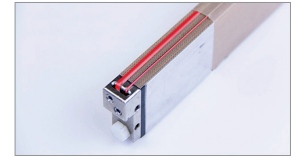
Double soudure



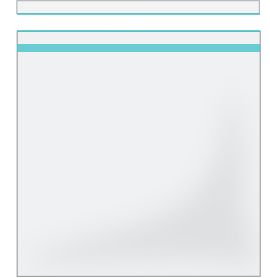
Fil double plat: 6 x 0,3 mm



Soudure coupure



Diamètre fil rond: 1,0 mm Ø
Fil plat: 3 x 0,2 mm

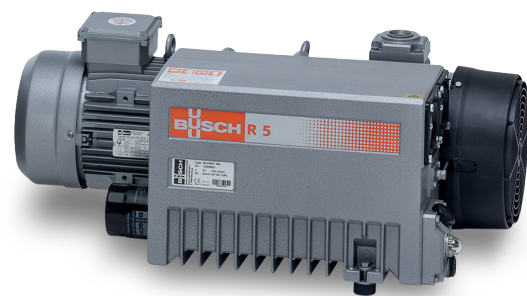


Pompe à vide BUSCH

Nos machines d'emballage sous vide BOSS sont équipées de pompes à vide à huile, à palettes rotatives et performantes de la société Busch.

Avantages

- Réduction de la teneur en oxygène jusqu'à 0,1 % max.
- Niveau constant et élevé du vide
- Conservation optimale de produits sensibles à l'humidité et/ou à l'oxygène
- Garantie dans la durée des pièces de rechange
- Construction facile à entretenir
- Technique parfaitement élaborée et durable « Made in Germany »
- Vanne gaz-charge pour l'extraction de grandes quantités de vapeur



Caractéristiques

Débit d'air nominal	10 m ³ /h	16 m ³ /h
Pression finale en mbar	0,5	0,5
Puissance moteur en kW *	~ 0,37	~ 0,55
Vitesse nominale du moteur (tours par minute)	1500	1500
Niveau de pression acoustique (ISO 2151) en dB	53	54
Capacité de remplissage d'huile (litres)	0,4	0,4

* selon l'alimentation

Options

1. Injection de gaz avec 2 buses
2. Chariot en acier fin avec compartiment pour sachets
3. Coin d'insertion en acier fin pour l'emballage de liquides
4. Dispositif d'aspiration pour récipient de norme gastro
5. Pompe 16 m³/h, monophasé, 230 V, 50 Hz, courant alternatif
6. Jeu de pièces d'usure (téflon, fil de soudage, joint de couvercle, silicone pour barre de pression)
7. Emballage (palette en bois avec carton solide)

