

# Gamme ALIMENTAIRE



## SCELLEUSE À TIROIR SEMI-AUTOMATIQUE

# TAC 400

Cette scelleuse de barquettes à tiroir semi-automatique permet de sceller un film hermétique parfaitement ajusté sur tous types de barquettes. L'entraînement du film automatique par le tiroir et le changement instantané des outillages permettent de réaliser jusqu'à 300 operculages à l'heure.

**Format de barquette maxi : GN ½ 265 x 325 mm**



**TAC 400**

### Usages



Métiers  
de bouche



Grandes et  
Moyennes  
Surfaces



Restauration  
collective



**En option :** plaques empreintes sur-mesure réalisées au format de vos barquettes.

- ✓ Modèle automatique avec déclenchement par bouton pressoir.
- ✓ Découpe du film lors de la soudure et système anti-rolling.
- ✓ Réglage des temps de soudure et refroidissement par régulation électronique.
- ✓ Changement des empreintes simple, rapide et sans outillage.
- ✓ Option : table en inox avec 4 roulettes pivotantes à 360° sur frein et crochet pour la suspension des outillages.
- ✓ Structure en inox pour un nettoyage facilité et une meilleure résistance aux produits de désinfection (réduit les zones de rétention).



**Garantie 1 an<sup>(1)</sup>**  
(1) Hors pièces d'usure

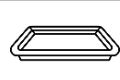


Compatibles matériaux  
Bio-sourcés ou compostables



Conformité  
normes CE

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| MODÈLE         |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TAC 400</b> | 79 x 80 x 60 cm                                                                   | 410 mm (max)                                                                      | 250 mm (max)                                                                      | clavier souple                                                                    | 60 kg                                                                              | 2000 W                                                                              | 230 V<br>50/60 Hz                                                                   | GN 1/2<br>265 x 325 mm                                                              |

## ÉQUIPEMENTS



### OPTION DESSERTS

Table en inox avec roulettes freins et crochet pour la suspension des outillages.

ref. TABLETAC400



## OUTILLAGES ADAPTÉS

| Format de barquettes                   | Dimensions extérieures | barquettes / outillage |
|----------------------------------------|------------------------|------------------------|
| GN 1/2                                 | 325 x 265 mm           | 1                      |
| GN 1/3                                 | 325 x 176 mm           | 1                      |
| GN 1/4                                 | 265 x 162 mm           | 2                      |
| GN 1/6                                 | 176 x 162 mm           | 2                      |
| GN 1/8                                 | 162 x 132 mm           | 3                      |
| Barquette 1 ou plusieurs compartiments | 227 x 178 mm           | 2                      |
| CLTP                                   | 137 x 95 mm            | 4                      |
| CLTP                                   | 137 x 190 mm           | 2                      |
| Petite barquette                       | 95 x 95 mm             | 6                      |

## SÉPARATION DES BARQUETTES



Système de coupe longitudinal permettant de séparer les barquettes les unes des autres après le conditionnement.

Besoin de plus d'informations ?



Contactez le service commercial : +33 (0)4 74 00 59 54