

Gamme ALIMENTAIRE




SCELLEUSE À TIROIR SEMI-AUTOMATIQUE

VAC 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 3 cycles par minutes.

Format de barquette maxi : GN ½ 265 x 325 mm



VAC 400

Usages



Métiers
de bouche



Grandes et
Moyennes
Surfaces



Restauration
collective

LES 



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

- ✓ Déroulement automatique du film par avance manuelle du tiroir.
- ✓ Conditionnement sous atmosphère protectrice (MAP): prolonge la durée de vie des produits alimentaires.
- ✓ Signal lumineux en fin de cycle.
- ✓ 2 fonctions : scellage après vide et gaz ou scellage simple.
- ✓ Réglage des temps de soudure et refroidissement par régulation électronique.
- ✓ Changement des empreintes simple, rapide et sans outillage.
- ✓ Options: nombreuses possibilités d'évolutions (+ d'infos page 2).



Garantie 1 an⁽¹⁾
(1) Hors pièces d'usure



Compatibles matériaux
Bio-sourcés ou compostables



Conformité
normes CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE												
VAC 400	60 x 80 x 145 cm	420 mm (max)	200 mm (max)	écran tactile	130 kg	1750 W	400 V Triphasé	GN ½ 265 x 325 mm	3 cycles / min	20 m ³ /h	6 bars (mini)	2,5 bars

OUTILLAGES ADAPTÉS

Format de barquettes	Dimensions extérieures	barquettes /outillage	Largeur mini bobine
GN 1/2	325 x 265 mm	1	350 mm
B13	300 x 210 mm	1	350 mm
B6	250 x 180 mm	2	420 mm
B5	230 x 145 mm	2	350 mm
CEPT	227 x 177 mm	2	420 mm
200 x 185	200 x 185 mm	2	420 mm
200 x 155	200 x 155 mm	2	350 mm
187	187 x 137 mm	4	420 mm



ZOOM EMBALLAGE MAP

VIDE ET GAZ

PRINCIPE : Évacuer l'air, injecter un gaz neutre, appliquer le film sur la barquette, puis sceller.



OPTIONS D'ÉVOLUTION

- ✓ Découpe de forme,
- ✓ Compresseur silencieux intégré,
- ✓ Pompe à vide 40 ou 63 m³/h,
- ✓ Alimentation monophasée,
- ✓ Peut être convertie en version Skinpack.

➔ **Respect du produit** : le film est scellé sur la barquette sans écraser le produit : idéal aliments fragiles.

➔ **Prolongation de la DLC**: La MAP aide à ralentir la croissance des bactéries et des moisissures en réduisant l'oxygène dans l'emballage, ce qui prolonge la fraîcheur des produits alimentaires.

➔ **Compatibilité oxygène** pour préserver la couleur rouge de la viande.

Besoin de plus d'informations ?



Contactez le service commercial

+33 (0)4 74 00 59 54