Вакуумное оборудование



Архангельск (8182)63-90-72 Астана (7172)727-132 Астарахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Волгоград (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89 Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Краснодар (861)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Пермь (342)205-81-47 Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленск (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13 Сургут (3462)77-98-35 Тверь (4822)63-31-35 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)74-02-29 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Ярославль (4852)69-52-93

Автоматическая линия вакуумной запайки контейнеров АДНК 39 ВЗП

Линия вакуумной запайки конвейерного типа предназначена для автоматической термозапайки пластиковых контейнеров с пищевыми продуктами. Для запайки используются ламинированные полимерные пленки (с барьерными свойствами), вырубка плёнки производится из рулона. Пленка может быть как без печати, так и с печатью. Опция впрыска газа позволяет осуществлять заполнение контейнера инертным газом после вакуумации. Это позволяет увеличить срок годности упакованного продукта, увеличивается период, в течение которого продукт не портится и не теряет своих вкусовых качеств и полезность. Для этого необходимы специальные контейнеры обладающие барьерными свойствами, чтобы длительное время поддерживать созданную в нем среду. В модифицированной газовой среде упаковывают и хранят творог, мясные и рыбные блюда с гарнирами, полуфабрикаты, салаты, закуски, выпечку, различные хлебобулочные изделия и др. Простота использования, качество упаковки делают данную машину незаменимой для использования на крупных и средних пищевых производствах.

Оборудование изготавливается индивидуально под продукт и тару заказчика. Линия может быть укомплектована другим оборудованием и различными дополнительными опциями – автомат для расфасовки творога, накопительный стол, этикетировщик для наненсения самоклеющейся этикетки и др.





Дополнительные опции:

Узел подачи и укупорки крышки нахлобучки
Накопительный стол 1 200 мм (вращающийся)

Преимущества:

Надежность
Простота в обслуживании
Высокое качество запайки

Технические характеристики:

Производительность (четырехрядная)	до 1200 шт/час
Производительность (двухрядная)	до 600 шт/час
Производительность вакуумного насос	са 63 м/мин
Мощность вакуумного насоса	1,5 кВт
Bec	480 кг
Напряжение	380 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	не более 5 кВт
Давление	0,6 МПа
Расход сжатого воздуха	700-800 л/мин

Автомат вакуумной закрутки крышки twist-off АДНК 39 ВЗТ

Вакуумный блок укупорки предназначен автоматической закрутки крышки twist-off с подачей и ориентацией крышки на стеклобанку. По желанию зокозчико линия может быть чкомплектована **ОВТОМОТИЧЕСКИМ** этикетировщиком нанесения GUB сомоклеющейся этикетки на крышки или на термодатером или лазерным маркером для проставления даты на этикетке.

Технические характеристики:

Производительность (с вакуумом)	до 1500 шт/час
Количество вакуумных закрутчиков	2 шт
Габаритные размеры	см. схему
Вес	520 kr
Напряжение	220 ß, 50 Րц
Потребляемая мощность	не более1,2 кВт
Довление	0,6 ΜΠα
Расход сжатого воздуха	500 л/мин

Преимущества:

Надежность	
Поостото в обсении	

Простота в обслуживании
Высокое качество вакуумации

Дополнительные опции:

Система очистки СІеап

Накопительный стол 1 200 мм (вращающийся)



0 0 1630

Архангельск (8182)63-90-72 Астана (7172)727-132 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Краснодар (861)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Курск (4772)77-13-04 Липецк (4742)52-20-81 Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Пермь (342)205-81-47 Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленок (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35 Тверь (4822)63-31-35 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)74-02-29 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Ярославль (4852)69-52-93