

КАТАЛОГ УПАКОВОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Упаковка – это ключ к успеху предприятия. Важность внедрения грамотных упаковочных решений обусловлена не только маркетинговой составляющей, но и потребностью увеличить в несколько раз срок хранения продукта и обеспечить удобство его транспортировки и использования. Новаторство в этой сфере способно увеличить продажи товара. Так, например, предприятия, применившие вакуумную упаковку первыми, смогли в одночасье опередить своих конкурентов.

Компания «Русский Проект» представляет передовые упаковочные решения в сфере пищевой промышленности, HoReCa, pop-food и других отраслях. Мы предлагаем механические запайщики пакетов, вакуумные упаковочные аппараты, запайщики лотков и другое упаковочное оборудование, в том числе и сложное промышленное. У нас есть опыт поставки, пуско-наладки и успешного обслуживания автоматических упаковочных линий. Подбор такого оборудования, его монтаж и обучение производится с привлечением иностранных инженеров.



ТЕРМИНЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КАТАЛОГЕ

Вакуумная упаковка – упаковка, подразумевающая создание безвоздушного пространства вокруг содержимого, в котором не размножаются вредные организмы. Такая упаковка способствует увеличению срока хранения продуктов.

ГМС – газовая модифицированная среда – смесь инертных газов (как правило азота и углекислого газа), которая замещает воздух в упаковке. ГМС исключает или замедляет процесс окисления пищи и способствует значительному увеличению срока хранения продуктов.

Вставки для уменьшения объёма рабочей камеры – полипропиленовые пластины, которые применяют в тех случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения производительности оборудования – увеличивается скорость откачки воздуха из камеры.

Мягкий обжим – функция, которая используется при упаковке деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие сыры, соленья) или продуктов с жёсткими выступами (костями). Суть «мягкого обжима» заключается в медленном впуске воздуха в камеру вакуумного упаковщика, таким образом, у пакета есть время, чтобы принять форму продукта.

Сенсор-контроль – уникальный режим работы аппарата, при котором оператор устанавливает степень вакуумации в мБарах (в обычных упаковщиках продолжительность вакуумации устанавливается только по таймеру). Таким образом, результат выполнения каждой конкретной операции не зависит от объёма воздуха в камере или давления окружающей среды, что гарантирует постоянное качество упаковки. По такому принципу работают аппараты Turbovac серии Pro, камера которых оснащается точным датчиком давления.

Функция вакуум+ (применима исключительно к аппаратам с «сенсор-контролем») производит дополнительную откачку, обеспечивая возможность удаления воздуха, который находится во внутренних полостях продукции. При активации данной функции, после достижения заданного значения давления в камере, насос продолжает производить откачку на протяжении установленного оператором времени.

Функция обрезки вакуумных пакетов подразумевает наличие обрезной струны. Данная струна припаявает пакет насквозь и, таким образом, обрезает излишки плёнки точно по шву. По умолчанию вакуумные аппараты, как правило, имеют две сварных струны. Вместо одной из них опционально можно заказать обрезную струну.

Функция обрезки 1-2 рассматривается в контексте использования сварного/обрезного шва вместо двойного сварного шва. Данная функция позволяет задать временной промежуток между запайкой и отрезкой пакета: сварная и отрезная струна нагреваются не одновременно, а по очереди. Обычно функция используется при упаковке в термоусадочные пакеты.

Би-активная запайка – функция, при которой сварные струны подогревают пакет не только с нижней стороны, но и с верхней одновременно. Данная опция используется для толстых пакетов, когда прогрев с одной стороны не позволяет запаять пакет (металлизированные пакеты, пакеты из плёнки от 160 микрон и выше).

Вакуумный насос O2+ устанавливается вместо стандартного насоса в случае использования ГМС с высоким содержанием кислорода (более 21%). Чаще всего используется для упаковки красного мяса для его «дозревания» и сохранения структуры, цвета.

НАШИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ



Южно-Корейская компания **INDOKOR** была основана в 1999 году. За несколько лет, благодаря привлечению лучших мировых разработчиков и собственной производственной базе, INDOKOR стал одним из ведущих производителей технологического и упаковочного оборудования. Продукция отвечает всем современным требованиям и при этом имеет бюджетную цену на рынке. Корпорация располагает собственным центром разработок R&D, который постоянно совершенствует выпускаемое оборудование.



Китайская компания **PACKVAC** (Вэньчжоу) – это довольно крупный завод, который осуществляет поставки преимущественно на азиатский и европейский рынок. На предприятии налажен полный цикл производства (в том числе лазерная резка металла, гибка, своё производство трансформаторов), имеется участок контроля качества. Благодаря этому, а также прямому сотрудничеству с предприятием, оборудование Packvac доступно по очень выгодным ценам.



Компания **CAS Corporation** - это один из мировых лидеров в области производства весов и упаковочного оборудования. Штаб-квартира и производство находятся в Южной Корее. Корпорация разрабатывает и выпускает весоизмерительное электронное оборудование для торговли, пищевой промышленности, сельского хозяйства, автотранспорта и других отраслей. Ассортимент упаковочного оборудования включает в себя запайщики пакетов и термоупаковочные аппараты (горячие столы). Оборудование отличается надёжностью, простотой в использовании и имеет при этом сравнительно низкую цену.



Maripak – это широко известный турецкий производитель упаковочного термоусадочного оборудования. Компания представляет широкий модельный ряд: от ручных до полуавтоматических и высокоиндустриальных решений. При этом для ручных и полуавтоматических аппаратов используется принцип конвейерной сборки, что позволяет снизить себестоимость конечного продукта. Оборудование полностью соответствует европейским стандартам качества.



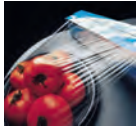
LAVA – это успешный немецкий производитель бескамерных вакуумных упаковочных аппаратов премиум сегмента. Решения и разработки, примененные при конструировании этих машин, позволяют использовать их в коммерческих целях для повседневной профессиональной работы. Аппараты способны работать более 1000 циклов подряд без перегрева.



Оборудование марки **TURBOVAC** выпускается на заводе Howden Food Equipment в Нидерландах. Предприятие на протяжении 60 лет занимается разработкой, конструированием и производством упаковочной техники. За это время накоплен богатый опыт в технологии производства данной техники, что позволяет говорить о её несомненных преимуществах. В конструкции машин применяются исключительно европейские комплектующие. Все аппараты оснащены вакуумными насосами марки BUSCH (Германия). Корпус и камера производятся из нержавеющей стали AISI 304, низкий уровень шума при работе. Все эти качества позволили марке TURBOVAC стать одной из самых широко известных в своём сегменте, являясь эталоном надёжности и европейского качества.



GSP (General System Pack) – итальянская компания, специализирующаяся на горизонтальных линиях флоу-пак. Компания занимается полным инжинирингом упаковочного цикла, проектирует и создает системы подачи и группировки продукции, адаптирует свои линии под производственную задачу заказчика. Модельный ряд представлен линиями с производительностью от 40 уп/мин до 100 уп/мин и выше.



ТЕРМОУПАКОВОЧНЫЕ АППАРАТЫ

Термоусадочные аппараты	4
Горячие столы	5



ЗАПАЙЩИКИ ПАКЕТОВ И ПЛЕНКИ

Настольные запайщики пленки	6
Напольные и автоматические запайщики пленки	7
Конвейерные запайщики пленки	8



ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ АППАРАТЫ

Бескамерные аппараты	10
Камерные аппараты	12
Термоусадочные танки для вакуумной упаковки	17



ЗАПАЙЩИКИ КОНТЕЙНЕРОВ (ТРЕЙСИЛЕРЫ)

Ручные запайщики контейнеров	19
Полуавтоматические запайщики контейнеров	20
Полуавтоматические запайщики контейнеров в газовую среду	21
Автоматические запайщики контейнеров в газовой среде	23



ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ЛИНИИ ФЛОУ-ПАК

	24
--	----



ТЕРМОУПАКОВОЧНЫЕ АППАРАТЫ



ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ АППАРАТЫ

Термоусадочные аппараты PACKVAC предназначены для упаковки различной продукции в различных сферах, в том числе пищевой. Аппараты подобного типа можно встретить в мини-пекарнях, цехах супермаркетов, на небольших производствах. На машинах могут упаковываться хлебобулочные и кондитерские изделия, продукты на подложке, видео и аудио диски и многое другое. Для упаковки используются ПВХ, полиолефиновая или пропиленовая плёнка «полурукав».

Принцип работы на аппарате: ручная протяжка плёнки с продуктов, обрезка и сварка плёнки происходят с нажатием на крышку; одновременно с этим происходит термоусадка плёнки, посредством нагрева тенов и вентилятора, который осуществляет циркуляцию горячего воздуха внутри камеры. Панель управления позволяет регулировать температуру усадки и сварки плёнки. В результате предметы плотно облегаются плёнкой, и упаковка создаёт продукту привлекательный товарный вид.



PACKVAC FM

ХАРАКТЕРИСТИКИ	FM-3028	FM-5540
Размер L-образного формователя, мм	300x280	550x400
Максимальная ширина пленки, мм	300	400
Потребляемая мощность, Вт	2,0	3,0
Габариты, мм	600x955x1020	804x1391x1141
Вес, кг	100	130

- Экономия электропотребления.
- Функция запайки и термоусадки в одном аппарате.
- Подстройка к различным продуктам.
- Регулировка ширины подачи плёнки.
- Регулировка времени сварки и температуры усадки.
- Тип плёнки: полурукав, материал полиолефин, ПВХ.

ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ АППАРАТЫ

Аппараты термоусадочные Maripak Compack с L-образным ножом-формователем предназначены для упаковки различной продукции как в пищевой, так и других сферах. Чаще можно встретить в мини пекарнях, цехах супермаркетов и на небольших производствах. На машинах упаковывают хлебобулочные и кондитерские изделия, фрукты и овощи на подложке, видео и аудио диски и многое другое. Для упаковки используется полиолефиновая или ПВХ термоусадочная плёнка-полурукав.

Принцип работы на аппарате Maripak Compack: ручная протяжка плёнки с продуктом, обрезка и сварка плёнки при нажатии на крышку устройства; одновременно происходит усадка плёнки, посредством нагрева тэнов и вентилятора, который осуществляет циркуляцию горячего воздуха в камере. В результате предметы плотно облегаются плёнкой, и упаковка создаёт наглядный товарный вид продукта. Панель управления позволяет регулировать температуру усадки и сварки плёнки.



MARIPAK COMPACK

- Подстройка к различным продуктам.
- Практичное размещение рулона пленки, легкость в разматывании.
- Регулируемая длина вставки стола.
- Удобная пластина для разделения слоев пленки.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Функция предварительной перфорации пленки.
- Высокая мобильность благодаря колесам.
- Качественное лезвие с керамической основой.
- Не требуется постоянное прижатие крышки термокамеры благодаря электромагниту.
- Производительность – до 6 уп/мин.
- Тип пленки: полурукав, материал полиолефин, ПВХ.



ХАРАКТЕРИСТИКИ	Compack 4500i	Compack 5800i	Compack 7000i	Compack 8000i
Размер L-образного формователя, мм	450x300	580x440	700x510	810x610
Максимальная ширина пленки, мм	400	500	600	700
Потребляемая мощность, Вт	2,1	2,6	2,9	3,7
Габариты, мм	1080x600x1140	1220x730x1140	1480x860x1140	1840x980x1220
Вес, кг	100	120	151	176

ГОРЯЧИЕ СТОЛЫ

Термоупаковочные аппараты PACKVAC HW («горячие столы») предназначены для упаковки продуктов в пищевую стрейч-плёнку и используются при небольших объёмах производства. Упаковочный аппарат имеет ролики для размещения рулона плёнки, ролики для протяжки плёнки, тепловой резак и тепловой стол. Оператор осуществляет протяжку плёнки вокруг продукта, затем натягивает плёнку, чтобы она касалась резака, и под действием температуры, плёнка обрезается. Фиксация упаковки происходит на тепловой панели (столе).



PACKVAC HW

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	HW-450	HW-550
Ширина обрезаемого ножа, мм	450	550
Температура горячего стола, °C	55-160	55-160
Потребляемая мощность, кВт	0,38	0,38
Габариты, мм	503x607x133	603x607x134
Вес, кг	7	8

- Корпус из нержавеющей стали
- Антипригарное покрытие теплового стола
- Регулятор нагрева стола
- Предохранитель на 2А
- Низкое электропотребление

ГОРЯЧИЕ СТОЛЫ

Термоупаковочные аппараты CAS CNW («горячие столы») предназначены для упаковки продуктов в пищевую стрейч-плёнку и используются при небольших объёмах производства. Отличаются простотой в использовании, безопасностью и высокой производительностью. Часто используются вместе с весами с чекопечатью CAS CL и CAS LP, что позволяет взвесить продукт и нанести всю необходимую информацию на упаковку.

Технология упаковки в стрейч плёнку на подложке получила достаточно широкое распространение. Упакованный таким образом продукт выглядит аппетитно, имеет презентабельный вид.



CAS CNW

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	CAS CNW-460	CAS CNW-520
Ширина обрезаемого ножа, мм	460	520
Максимальная ширина плёнки, мм	450	510
Потребляемая мощность, Вт	175	175
Габариты, мм	460x600x130	520x600x130
Вес, кг	6,5	7,0

- Корпус из нержавеющей стали
- Тефлоновое покрытие рабочего стола
- Регулятор температуры
- Наружное расположение рулона

ЗАПАЙЩИКИ ПАКЕТОВ И ПЛЕНКИ



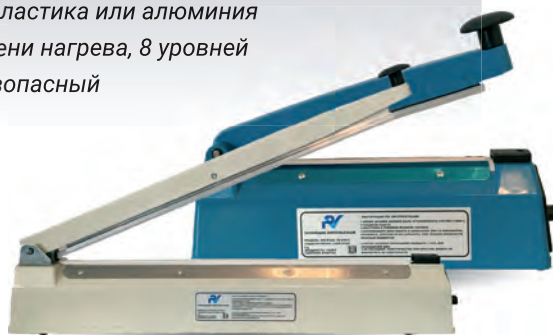
НАСТОЛЬНЫЕ ЗАПАЙЩИКИ ПЛЕНКИ

Аппараты предназначены для упаковки продукции в пакеты. Принцип действия заключается в пропускании электрического импульса через нагреватель, который формирует сварной шов.

ОПЦИИ

Нож для обрезки лишней плёнки (модификация С доступна только для алюминиевых запайщиков)

- Корпус из ABS-пластика или алюминия
- Регулятор времени нагрева, 8 уровней
- Надежный и безопасный



ХАРАКТЕРИСТИКИ	IS-200/2 ABS	IS-300/2 ABS	IS-400/2 ABS	IS-400/5 AL	IS-400/5C AL	IS-500/5 AL	IS-500/5C AL
Материал корпуса	Пластик	Пластик	Пластик	Алюминий	Алюминий	Алюминий	Алюминий
Длина шва, мм	200	300	400	400	400	500	500
Ширина шва, мм	2	2	2	5	5	5	5
Наличие ножа для обрезки плёнки	-	-	-	-	+	-	+
Мощность, кВт	0,18	0,26	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
Габариты, мм	335x100x180	435x100x180	570x100x180	570x105x190	570x105x190	670x115x195	670x115x195
Вес, кг	1,3	1,6	1,9	4,4	4,2	5,2	5

НАСТОЛЬНЫЕ ЗАПАЙЩИКИ ПЛЕНКИ



Линейная сварка обеспечивает герметичную запайку пакетов, что играет важную роль при хранении и транспортировке продукции, но срок хранения при этом практически не увеличивается. Упаковочные аппараты CAS отличаются высокой надежностью, качественным швом и универсальностью по отношению к различным типам пленок. Запайщики CAS серии CNT, CAS CXP могут использоваться на небольших производствах, но чаще их можно увидеть в магазинах самообслуживания покупателей в качестве аппаратов для упаковки личных вещей, чтобы предупредить кражи.

ОПЦИИ

Нож для отрезки лишней пленки (только для CAS CXP)

- Эргономичный дизайн
- Корпус из ударопрочной пластмассы
- Нагревательный элемент – нихромовая нить
- Качественное тефлоновое покрытие
- Несколько режимов установки времени нагрева
- Надежный и безопасный



CAS CXP



CAS CNT

ХАРАКТЕРИСТИКИ	Серия CXP	Серия CNT
Максимальная толщина пленки, мм	0,5	0,5
Максимальная длина сварного шва, мм	200/300/400	200/300/400
Ширина шва, мм	2/5	2
Материалы пленки	полиэтилен, полипропилен, ПВХ	полиэтилен, полипропилен, ПВХ
Регулировка времени нагрева	8 уровней	5 уровней
Нож для отрезки лишней пленки	есть, модификация С	нет
Мощность, Вт	1000	310/510/710
Габариты, мм	98x350x210 / 98x450x210 / 98x550x210	75x300x210 / 75x410x210 / 75x510x210
Вес, кг	4,4/4,7/5,1	3/3,4/4

Аппараты используются для упаковки товаров в пакеты в различных отраслях промышленности. Широкая линейка запайщиков позволяет подобрать заказчику оптимальный вариант, исходя из габаритов упаковки и планируемой производительности.



CAS CNI



CAS CNS



CAS CNA

CAS CNI – импульсный механический сварочный аппарат. Принцип действия заключается в пропускании импульса электрического тока через нагреватель, который делает в пакете сварной шов. Импульс вырабатывается при нажатии на педаль. Предварительный прогрев не требуется: аппарат готов к работе сразу после подключения его к сети. Опускание рычага происходит при нажатии ногой на педаль (педаль подпружинена). Передача движения осуществляется тяговым механизмом.

CAS CNS – импульсный полуавтоматический аппарат. Режим работы настраивается в зависимости от конкретных условий; регулируются: усилие сжатия при сварке, продолжительность нагрева и температура охлаждения. Нажатием на педаль включают цикл сварки. Рычаг с помощью электромагнита опускается на нагреватель, и пакет оказывается зажатым. После нагрева дается пауза на охлаждение; когда температура снизится до определенного уровня, электромагнит выключается и рычаг поднимается.

CAS CNA – импульсный автоматический аппарат. Режим работы настраивается в зависимости от конкретных условий: регулируются усилие сжатия при сварке, продолжительность импульса нагрева и температура охлаждения. Нажатие на педаль включают цикл сварки. Рычаг с помощью электромагнита опускается на нагреватель, и пакет оказывается зажатым. После нагрева дается пауза на охлаждение; когда температура снизится до определенного уровня, электромагнит выключается и рычаг поднимается. Затем включается следующий цикл. Время между циклами регулируется таймером.

- *Равномерный и прочный сварной шов*
- *Качественный нихромовый нагревательный элемент*
- *Тефлоновое покрытие повышенной прочности и износостойкости*
- *Семь режимов установки времени нагрева*
- *Надежный и безопасный*
- *Материалы пленки: полиэтилен, полипропилен, ПВХ*
- *Максимальная толщина пленки 0,6 мм*



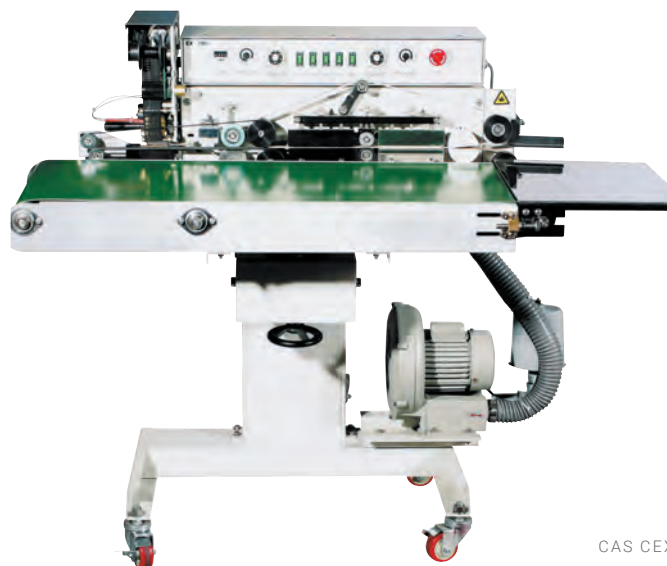
ХАРАКТЕРИСТИКИ	Серия CNI	Серия CNS	Серия CNA
Режим работы	механический	полуавтоматический	автоматический
Максимальная длина сварного шва, мм	300/450/600/800	300/450/600/800	300/450/600/800
Ширина шва, мм	2/5	2/5	2/5
Мощность, Вт	2800	2800	2800
Габариты брутто, мм	220×470×460/ 220×600×470/ 220×750×470/ 220×950×500	460×480×430/ 440×530×490/ 460×700×490/ 460×960×490	460×480×420/ 460×560×490/ 460×700×490/ 460×960×490
Вес, кг	11,6/13/19,9/20,8	20,5/22,4/29,5/31,4	22,3/29,2/31,5/33,4

КОНВЕЙЕРНЫЕ ЗАПАЙЩИКИ ПЛЕНКИ

CAS

Запайщики пакетов этого типа применяются в различных отраслях промышленности. Под конвейерным режимом понимается следующий порядок: пакет, предназначенный для сварки, кладется на конвейер; далее, с помощью конвейерной ленты, пакет автоматически проходит последовательно через модуль запайки, модуль охлаждения и модуль нанесения даты (опционально). После прохождения всех модулей пакет должен быть снят с противоположной стороны конвейера. Каждый из модулей можно отключить или включить с помощью тумблеров с индикацией, расположенных на корпусе со стороны конвейера.

Такое решение позволяет повысить эффективность и производительность, сократив время на упаковочные операции.



CAS CEX-700

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Регулятор скорости движения конвейерной ленты
- Кнопка аварийной остановки
- Регулятор температуры головки принтера

ИНДИКАТОРЫ

- Температуры сварочной головки
- Температуры головки принтера

ОПЦИИ

Принтер даты

- *Равномерный и прочный сварной шов без ограничения длины*
- *Качественный нихромовый нагревательный элемент*
- *Лента конвейера из высокопрочного материала*
- *Материалы пленки: полиэтилен, полипропилен, ПВХ*
- *Максимальная толщина пленки 0,6 мм*
- *Максимальная суммарная нагрузка на конвейер 20 кг*



CAS CEX-720

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Серия CEX-700	Серия CEX-720
Размещение пакета	горизонтальное	вертикальное
Ширина сварного шва, мм	10	10
Ширина конвейерной ленты, мм	240	240
Максимальная температура нагрева, °C	400	400
Максимальная скорость сварки, м/мин	17	14
Мощность, Вт	680	760
Габариты, мм	1322×573×998	1863×694×1051÷1421
Вес, кг	120	148

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ АППАРАТЫ

Вакуумная упаковка является прогрессивной технологией хранения пищевых продуктов: она замедляет развитие бактерий, вызывающих порчу продуктов, увеличивая сроки хранения товаров в 2-3 раза (в зависимости от типа и состава продукта); препятствует проникновению газов (кислорода, углекислого газа), водяного пара и посторонних запахов. Отсутствие кислорода внутри упаковки предотвращает окисление и потерю питательных свойств и витаминов.

Вакуумная упаковка непищевых продуктов обеспечивает антикоррозийную защиту; антистатичность; пылезащитность (при использовании специальных пакетов); уменьшение объема упаковки; а также защиту от хищений (например, банкноты).



Вакуумная упаковка пищевых продуктов обеспечивает:

- Увеличение срока годности продуктов
- Легкую и красивую упаковку, защиту от загрязнений
- Предотвращение усушки, заветривания продуктов
- Улучшение качества продуктов (дозревание, сохранение аромата)
- Увеличение товарооборота, ассортимента, а также снижение издержек вследствие увеличения срока годности продуктов
- Упаковку сыпучих продуктов
- Безопасность пищевых продуктов



Упаковка продуктов в модифицированной газовой среде (с защитным газом) обеспечивает ряд преимуществ по сравнению с вакуумной упаковкой:

- Увеличение срока годности продуктов
- Отсутствие деформации продуктов или соковыделения
- Возможность упаковки продуктов кулинарии (первые, вторые блюда) и других деликатных продуктов

* Сроки, указанные в таблице, являются ориентировочными, так как зависят от первоначального качества и свежести продукта, а также типа упаковки.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ*

Упаковываемый продукт	Срок хранения без вакуумной упаковки, дней	Срок хранения в вакуумной упаковке, дней	Температурный режим, °С
СЫРЫЕ ПРОДУКТЫ			
Говядина	3-4	8-9	0-2
Телятина, свинина, баранина, птица	2-3	6-9	0-2
Рыба свежая	1-2	4-5	0-2
Колбаса (палка)	7-15	20-30	2-5
Колбаса нарезка	4-6	15-20	2-5
Мягкие сорта сыра	5-7	10-15	2-5
Твердые сорта сыра	10-15	15-20	2-5
Овощи	1-3	7-10	4-8
Фрукты	5-7	10-15	4-8
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Супы	2-3	8-10	2-5
Мясо	3-5	8-12	2-5
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Мясо	120-180	450-600	-16-20
Рыба	90-120	300-360	-16-20
Овощи и фрукты	240-300	540-720	-16-20
СУХИЕ ПРОДУКТЫ			
Сухофрукты	90-120	360	23-27
Кофе молотый	60-90	360	23-27
Чай	150-180	360	23-27
Сухое молоко	30-60	360	23-27

БЕСКАМЕРНЫЕ ВАКУУМНЫЕ АППАРАТЫ



Бескамерные упаковщики – одна из разновидностей аппаратов для вакуумной упаковки. Их главная особенность – отсутствие рабочей камеры, откачка происходит непосредственно из вакуумного пакета. Бескамерные вакуумные упаковщики используются как на производстве – в ресторанах и небольших магазинах, так и в бытовых условиях. Аппараты не требуют времени на подготовку к работе. Ввиду небольших размеров и массы, они обладают высокой мобильностью. Для упаковки используются только специальные гофрированные вакуумные пакеты (одна внутренняя сторона с тиснением).



PACKVAC VS-350



PACKVAC VS-300

- Ширина шва - 3 мм.
- Простое, интуитивное управление.
- Индикация вакуума и запайки.
- Автоматический переход от режима вакуума в режим запайки.
- Встроенная защита от перегрева.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	VS-300	VS-350
Производительность насоса, л/мин	3	9
Продолжительность цикла, с	5-20	5-15
Запаечная планка, мм	300	300
Мощность, кВт	0,13	0,165
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	350x135x60	397x195x115
Вес, кг	1,8	2

В наличии представлены гофрированные пакеты
15x20 • 15x25 • 15x45 • 20x30 • 25x30 • 25x35 • 30x40 см

И рулоны (плёнка-рукав)
150 мм • 200 мм • 250 мм • 300 мм

Пакеты PACKVAC предназначены для использования в бескамерных вакуумных аппаратах. Специальная структура позволяет добиться отличного вакуумирования, применяются для долго-срочного хранения продуктов, их надёжной транспортировки, приготовления пищи и при мариновании и для приготовления пищевых продуктов в вакууме по технологии Sous vide. Подходит для профессиональных и домашних упаковщиков.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип плёнки	Структурированная (гофрированная)
Толщина, микрон	90
Варианты поставки	Упаковки по 100 штук или рулоны по 5 метров

Бескамерные упаковщики – одна из разновидностей аппаратов для вакуумной упаковки. Их главная особенность – отсутствие рабочей камеры, откачка происходит непосредственно из вакуумного пакета. Бескамерные вакуумные упаковщики используются как на производстве – в ресторанах и небольших магазинах, так и в бытовых условиях. Аппараты не требуют времени на подготовку к работе. Ввиду небольших размеров и массы, они обладают высокой мобильностью. Для упаковки используются только специальные гофрированные вакуумные пакеты (одна внутренняя сторона пакета с тиснением). Глубина откачки воздуха при использовании аппаратов LAVA составляет более 90%, что является лучшим показателем в сегменте бескамерных моделей упаковщиков.



LAVA V333



LAVA V100



LAVA V350

- **Технология LTP (Lava Turbo Pump):** вся поставляемая линейка аппаратов LAVA оснащается эффективным вакуумным насосом, производящим откачку воздуха до 94% (60 Мбар абс.), у модели LAVA V.500 Premium – до 97%
- **Технология LCS (Lava Close System):** не требуется механического нажатия руками на крышку, в процессе вакуумирования крышка прижимается сама
- **Возможность запаивать пакеты толщиной до 200 мкм, фольгированные до 120 мкм**
- **Запаечный шов толщиной 4 мм, не менее двух швов**
- **Предусмотрена защита вакуумного насоса от попадания влаги**
- **Возможность длительной непрерывной работы аппарата – более 1000 циклов подряд без перегрева**
- **Работа от сети 220 В**

В наличии представлены гофрированные пакеты 13×22 • 16×25 • 20×30 • 30×40 см

ХАРАКТЕРИСТИКИ	Lava V100 Premium	Lava V200 Premium	Lava V300 Premium	Lava V333 Premium	Lava V350 Premium	Lava V400 Premium	Lava V500 Premium
Производительность вакуумного насоса, м ³ /ч	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	3,6
Индикация процесса откачки	механическая шкала	светодиодная шкала	стрелочный манометр				
Запаечная планка, мм	320	320	320	330	340	440	700
Количество запаечных швов	2	2	2	3	3	3	3
Переход от этапа откачки к запайке пакета	ручной	ручной/ автоматический					
Материал корпуса	ABS-пластик				нержавеющая сталь		
Мощность, кВт	0,5	0,5	0,5	0,8	0,6	0,8	1,2
Габариты, мм	410×230×98	410×230×98	410×230×98	430×275×110	470×280×115	587×280×115	827×280×115
Вес, кг	4,4	4,4	4,4	6,4	11	12,85	20,5

КАМЕРНЫЕ ВАКУУМНЫЕ АППАРАТЫ

Вакуумные машины камерного типа мощнее бескамерных, их мощность зависит от типа вакуумного насоса. В бескамерных машинах используется двигатель гидравлического принципа, в камерных – электромеханический. В камерных вакууматорах глубина создания вакуума более 97%, тогда как в самых производительных бескамерных порядка 94-97%. Вакуумные упаковщики PAKVAC – простые и неприхотливые в эксплуатации аппараты с феноменально низкой ценой. Область применения – упаковка продуктов (как пищевых, так и непищевых) в вакуумные пакеты в небольших цехах и на предприятиях общественного питания. Ориентировочная производительность – до 500 кг продукции в смену. Удобная конструкция камеры и нагревательных элементов облегчает процесс очистки и санитарной обработки. Простота настройки вакуумирования и запайки; светодиодная индикация при работе с вакуумным упаковщиком. Удивительно низкий уровень шума при работе.



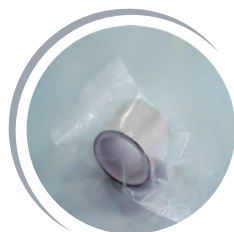
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



Струна запайки



Уплотнитель крышки



Тефлоновая лента



Масло для насоса

PAKVAC 300 T1

- Корпус из нерж. стали AISI210, камера из нержавеющей стали AISI304
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Интуитивный интерфейс управления
- Кнопка аварийной остановки
- Одинарный сварной шов шириной 8 мм
- Низкое электропотребление
- Дополнительный комплект запасных частей (нагревательный элемент, уплотнения, масло)

ОПЦИИ

Полипропиленовые вставки для уменьшения объема рабочей камеры. Применимы в тех случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения производительности оборудования (увеличивается скорость откачки воздуха из камеры).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	VM-250	VM-260	VM-300	VM-350
Габариты камеры, мм				
Производительность насоса, м³/ч	4	8	8	10
Продолжительность цикла (при условии использования вставок), с	25-35	20-30	25-35	30-40
Запаечная планка, мм	250	250	300	350
Мощность, кВт	0,28	0,37	0,35	0,37
Напряжение, В	220			
Габариты, мм	370x500x340	370x500x340	430x530x410	530x560x460
Вес, кг	28	31,5	34	41



НАСТОЛЬНЫЕ

Вакуумные машины камерного типа мощнее бескамерных, их мощность зависит от типа вакуумного насоса. В бескамерных машинах используется двигатель гидравлического принципа, в камерных – электромеханический. В камерных вакууматорах глубина создания вакуума более 97%, тогда как в самых производительных бескамерных порядка 94%-97%. Вакуумные упаковщики INDOKOR применяются при невысокой производительности. Приоритетная область применения – небольшие производства, рестораны и супермаркеты с суммарным временем работы оборудования 5-6 часов в день. Удобная конструкция камеры и нагревательных элементов облегчает процесс очистки и санитарной обработки; аппарат прост в настройке вакуумирования и запайки, а светодиодная индикация обеспечивает визуальный контроль при работе. Благодаря специальной силиконовой вставке есть возможность пропечатывать дату, номер партии и другие символы на шве. Часто эта функция используется в банках.

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



Струна запайки



Штампы для нанесения маркировки на шов



Уплотнитель крышки



Тефлоновая лента



INDOKOR IVP 260/PD



Масло для насоса

- Корпус и камера из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Интуитивный интерфейс
- Одинарный сварочный шов шириной 8 мм
- Кнопка аварийной остановки
- В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов
- Дополнительный комплект расходных материалов

ОПЦИИ

Функция газонаполнения

При использовании аппарата в режиме «вакуум-газ» необходимо подключение к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта. Помимо баллона необходим понижающий редуктор (давление в баллоне порядка 100 бар, номинальное давление для аппарата – 1 бар).

Полипропиленовые вставки для уменьшения объема рабочей камеры. Применимы в тех случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения производительности оборудования (увеличивается скорость откачки воздуха из камеры).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	IVP-260/PD	IVP-300/PJ	IVP-430PT/2	IVP-350/MS	IVP-400/2F	IVP-450/A	IVP-500/T
Габариты камеры, мм							
Производительность насоса, м³/ч	10	10	10	20	20	20	20
Продолжительность цикла, с	30-50	35-60	30-50	20-45	30-50	30-50	30-50
Запаечная планка, мм	260	300	430 (2 шт)	350	420 (2 шт)	450	500
Мощность, кВт	0,37	0,37	0,37	0,9	0,9	0,9	0,9
Напряжение, В	220						
Габариты, мм	330×480×320	370×480×435	425×560×340	425×560×460	475×555×450	520×560×460	590×680×520
Вес, кг	36	38	44	59	73	68	87



НАПОЛЬНЫЕ

Напольные вакууматоры INDOKOR IVP оснащаются колесами с тормозным механизмом, это повышает мобильность аппарата.

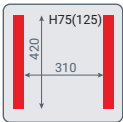
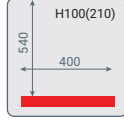
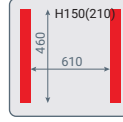

Напольный аппарат INDOKOR IVP-500/2S позволяет увеличить производительность благодаря наличию двух камер и перекидной крышки между ними. Такая конструкция значительно сокращает время упаковки: пока в одной камере идет процесс вакуумирования и запайки, оператор загружает пакет(ы) с продуктом в другую камеру, и так далее. Каждая камера имеет по две запаечные планки, которые смонтированы в крышке, что значительно облегчает чистку и санитарную обработку камеры.



INDOKOR IVP 400CD

- Корпус и камера из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки (кроме INDOKOR IVP-500/2S)
- Крышка из нержавеющей стали и влагозащитная панель управления у аппарата INDOKOR IVP-500/2S
- Интуитивный интерфейс
- Одинарный сварочный шов шириной 8 мм
- Кнопка аварийной остановки
- В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов
- Дополнительный комплект расходных материалов

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	IVP-400/2E	IVP-400/CD	IVP-460/2G	IVP-500/2S
Габариты камеры, мм				
Производительность насоса, м³/ч	20	20	20	20×2
Продолжительность цикла, с	30-50	35-60	40-65	30-45
Запаечная планка, мм	420 (2 шт)	400	460 (2 шт)	500 (2 шт в каждой камере)
Мощность, кВт	0,9	0,9	0,9	2
Напряжение, В	220			
Габариты, мм	475×555×900	490×725×970	790×630×960	1256×720×980
Вес, кг	73	91	119	200



INDOKOR IVP-500/2S

Вакуумные упаковочные аппараты TURBOVAC характеризуются высочайшим качеством, функциональностью и оптимальными ценами. Все аппараты оснащаются немецкими насосами Busch, которые обладают, пожалуй, самым высоким ресурсом работы по сравнению с любыми аналогами. Разнообразие модельного ряда обеспечивает возможность подбора вакуумного упаковщика для любого производства и любого выпускаемого продукта.

Вакуумные упаковщики **серии S** предназначены для использования в небольших цехах и на предприятиях общественного питания с производительностью от 240 кг до 720 кг в смену. Откачка воздуха до 99,80%.

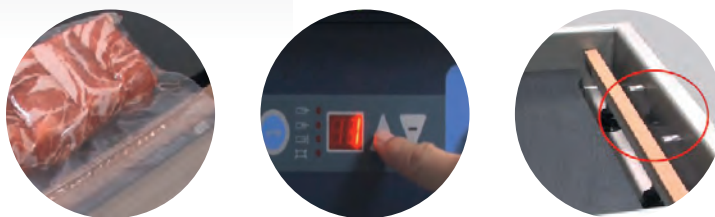
Уникальная **серия S Pro** от Turbovac имеет увеличенную производительность, расширенный функционал и эксклюзивную систему установки и контроля уровня вакуума. Откачка воздуха происходит не по таймеру, как на

обычном аппарате, а до достижения в камере заданного пользователем уровня вакуума с точностью до 0,001 атм¹. Такая точность особенно востребована для упаковки жидких продуктов, а также для технологии низкотемпературного приготовления блюд sous vide. Все аппараты данной серии имеют память на 9 программ упаковки и оснащены специализированными функциями, такими как сенсорный контроль, мягкий обжим, сохранение массы продукта². Такой функционал позволяет применять вакууматоры Turbovac Pro для упаковки деликатесных продуктов (рыба, мягкие сыры, супы в жидком состоянии и др. Применяются на производствах с объемами продукции, подлежащей упаковке, от 700 до 1500 кг в смену. Откачка воздуха до 99,95%.

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Двойной сварной шов (у модели S20 – одинарный)
- Низкое электропотребление
- Простота управления
- Вставки для уменьшения объема рабочей камеры в комплекте



TURBOVAC S, S PRO



ОПЦИИ

Функция газонаполнения (кроме S20)

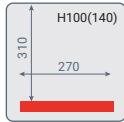
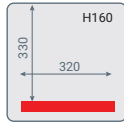
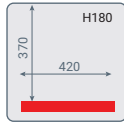
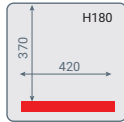
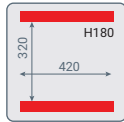
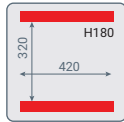
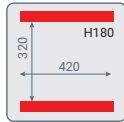


Функция обрезки пакета (кроме S20)

Аппараты серии S имеют двойной сварной шов по умолчанию (кроме S20). Вместо двойного шва опционально можно заказать сварной/обрезной шов: второй сваривающий нагревательный элемент заменяется на отрезной нагревательный элемент (тонкая нить), который плавит пакет насквозь и таким образом обрезает излишки упаковки.

¹ В стандартной серии S степень откачки регулируется с помощью таймера: на каждую операцию пользователем устанавливается определенный промежуток времени. Аппараты серии S Pro оснащаются точными датчиками давления, и упаковщик выполняет каждую функцию автоматически до момента достижения нужного (установленного) давления. Таким образом, результат выполнения каждой конкретной операции не зависит от объема воздуха в вакуумной камере или давления окружающей среды, что гарантирует постоянное качество упаковки.

² Функция актуальна при упаковке жидких продуктов: в случае достижения точки кипения аппарат прекратит откачку воздуха и перейдет к запайке.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	S20	S30	S30 Pro	S40	S40 Pro	S40 II	S40 IIPro	S50	S50 Pro
Габариты камеры, мм									
Длина запаечной планки, мм	270	320	420	420	420	420 (2 шт)	420 (2 шт)	320 (2 шт)	320 (2 шт)
Установка уровня вакуума ¹	сек	сек	Мбар	сек	Мбар	сек	Мбар	сек	Мбар
Память на 9 программ	-	-	+	-	+	-	+	-	+
Функция мягкий обжим ²	-	-	+	-	+	-	+	-	+
Функция Vac+ ³	-	-	+	-	+	-	+	-	+
Сохранение массы продуктов ⁴	-	-	+	-	+	-	+	-	+
Производительность насоса, м ³ /ч	4	8	16	16	21	16	21	21	21
Продолжительность цикла, с	20-40	20-30	15-25	20-30	15-25	20-30	15-25	20-30	25-35
Мощность, кВт	0,4	0,5	0,7	0,7	1,3	0,7	1,3	1,3	1,3
Напряжение, В	220								
Габариты, мм	370×500×340	430×550×410	530×590×460	530×590×460	530×590×460	530×590×460	530×590×460	990×520×430	990×520×430
Вес, кг	25	50	60	60	60	60	60	115	115

Упаковочные аппараты **серии M и M Pro** производятся в напольном исполнении и оснащены колесами с тормозным механизмом, что удобно в случае необходимости периодической транспортировки оборудования. Электро-компоненты оборудования надежно защищены от попадания влаги и пыли, класс защиты IP65. Высокопроизводительные насосы Busch гарантируют многолетнюю и бесперебойную работу оборудования. Применяются на производствах с объемами продукции, подлежащей упаковке, от 1500 до 2500 кг в смену. Откачка воздуха до 99,95%.

Уникальная **серия M Pro** оснащается насосами Busch увеличенной производительности, что обеспечивает быстрый цикл упаковки. А при использовании специальных вставок в вакуумную камеру (которые уже в комплекте!) аппараты демонстрируют одни из самых лучших показателей по скорости ва-

куумирования! Точность вакуумирования до 0,001 Мбар обеспечивается привязкой процесса вакуумирования к реальному давлению в камере: установка уровня вакуума производится в Мбарах, насос производит откачку до тех пор, пока датчик не зафиксирует требуемое давление в камере. Такая точность особенно востребована для упаковки жидких продуктов, а также для технологии низкотемпературного приготовления блюд *sous vide*. Все аппараты данной серии имеют память на 9 программ упаковки и оснащены специализированными функциями, такими как мягкий обжим, функция сохранения массы продукта, что позволяет применять их для упаковки деликатесных продуктов (рыба, мягкие сыры, супы в жидком состоянии и др.). Применяются на производствах с объемами продукции, подлежащей упаковке, от 2000 до 3000 кг в смену. Откачка воздуха до 99,95%.



TURBOVAC M, M PRO

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304
- Двойной сварной шов
- Класс защиты IP65
- Вставки для уменьшения объема рабочей камеры в комплекте
- Колеса в комплекте

ОПЦИИ

Функция газонаполнения

Функция обрезки пакета

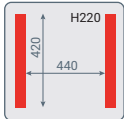
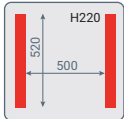
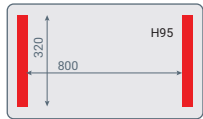
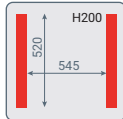
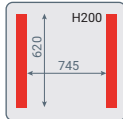
Функция обрезки 1-2¹ (только для M40, M50)

Функция би-активная запайка² (только для M40, M50)

¹ Функция рассматривается в контексте использования сварного/обрезного шва вместо двойного сварного шва. Данная опция позволяет задать временной промежуток между запайкой и отрезанием пакета: сварной и отрезной элемент нагреваются не одновременно, а по очереди. Опция «шов 1-2» используется при упаковке в термоусадочные вакуумные пакеты.

² Би-активная запайка – это функция запайки пакета с двух сторон (верхней и нижней). Данная опция используется для толстых пакетов, когда прогрев с одной стороны не позволяет запаять пакет (металлизированные пакеты, пакеты из пленки толщиной от 120 микрон и выше).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	M10		M20		M30		M40		M50	
Габариты камеры, мм										
Запаянная планка, мм	420 (2 шт)		520 (2 шт)		320 (2 шт)		520 (2 шт)		620 (2 шт)	
Исполнение крышки	прозрачная, пластик				нержавеющая сталь					
Напряжение, В	380									
Габариты, мм	670×640×1020		730×780×1020		990×560×1020		740×900×1170		940×1000×1140	
Вес, кг	120		180		140		180		240	
Версия	M10	M10 Pro	M20	M20 Pro	M30	M30 Pro	M40	M40 Pro	M50	M50 Pro
Установка уровня вакуума	сек	Мбар	сек	Мбар	сек	Мбар	сек	Мбар	сек	Мбар
Память на 9 программ	-	+	-	+	-	+	+	+	+	+
Функция мягкий обжим	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
Функция Vac+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
Функция сохранения массы продуктов	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
Производительность насоса, м ³ /ч	21	40	40	63	40	63	40	63	63	100
Продолжительность цикла, с	20-35	15-25	20-35	15-25	20-35	15-25	20-35	15-25	20-35	20-30
Мощность, кВт	1,3	2,3	2,3	3,2	2,3	3,2	2,3	3,2	3,2	4,4

Двухкамерное исполнение значительно повышает производительность вакуумного оборудования: пока цикл упаковки производится в одной камере, оператор закладывает пакеты с продукцией во вторую камеру аппарата. При этом, как правило, на каждую планку выкладывается по несколько пакетов. Таким образом за цикл можно упаковывать сразу по 4-8 пакетов.

Turbovac L и L Pro – двухкамерные настольные аппараты с насосами Busch производительностью от 63 до 300 м³/ч. Все аппараты сконструированы в соответствии со стандартом защиты от попадания влаги и пыли IP65, имеют усиленные узлы и агрегаты для непрерывной работы в тяжелых условиях. Применяются на производствах с объемами продукции, подлежащей упаковке, от 3000 до 4000 кг в смену. Откачка воздуха до 99,95%.

Turbovac L Pro – вершина модельного ряда Turbovac. Модели содержат в комплектации практически все функции, применяемые на сегодняшний день в вакуумных машинах камерного типа. Рекомендуется там, где важен каждый нюанс, каждая деталь в производственной задаче. Основные клиенты: предприятия с непрерывным производственным циклом и тяжелыми условиями производства, такими как повышенная влажность, непрерывная работа, критические температурные режимы (от 0° до -40°С). Производительность упакованного продукта составляет от 4000 до 5000 кг в смену. Степень вакуумирования – до 99,95%.



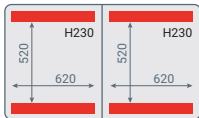
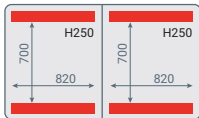
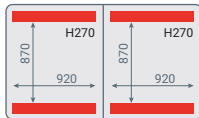
TURBOVAC L, L-PRO

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304
- Двойной сварной шов
- Класс защиты IP65
- Вставки для уменьшения объема рабочей камеры в комплекте
- Колеса в комплекте

ОПЦИИ

- Функция газонаполнения
- Функция обрезки пакета
- Функция обрезки 1-2
- Функция би-активная запайка

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	L10		L30		L40	
Габариты камеры, мм						
Запаечная планка, мм	620 (4 шт)		820 (4 шт)		920 (4 шт)	
Напряжение, В	380					
Габариты, мм	1440×920×1205		1870×1100×1230		2000×1270×1245	
Вес, кг	350		600		720	
Версия	L10	L10 Pro	L30	L30 Pro	L40	L40 Pro
Установка уровня вакуума	сек	Мбар	сек	Мбар	сек	Мбар
Память на 9 программ	+	+	+	+	+	+
Функция мягкий обжим	-	+	-	+	-	+
Функция Vac+	-	+	-	+	-	+
Функция сохранения массы продуктов	-	+	-	+	-	+
Производительность насоса, м ³ /ч	63	100	160	160	160	300
Продолжительность цикла, с	20-35	15-25	20-30	20-30	25-40	15-25
Мощность, кВт	3,2	4,4	6,2	6,2	6,2	9,7

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304
- Загрузочная платформа с роликами для удобной загрузки/выгрузки
- Простой интерфейс
- Контроль уровня воды в баке и температуры
- Высокая производительность
- Колеса в комплекте




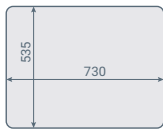
Термоусадочные водяные tanks Turbovac применяются для усадки вакуумной упаковки относительно продукта. Под воздействием воды высокой температуры пленка становится эластичной, разглаживаются складки, значительно уменьшаются торчащие углы пакета. Визуально кажется, что продукт обтянут «второй кожей». Чаще всего такая упаковка применяется для мясных, колбасных изделий: ветчины, окорока, тушки птицы и др.

Водяные tanks имеют ряд преимуществ по сравнению с термотоннелями, во всяком случае, для перечисленных выше продуктов: быстрая скорость усадки и минимальное воздействие высокой температуры на продукт. Цикл усадки длится всего 2-3 секунды, при этом усадка происходит равномерно, так как продукт окунается в воду с постоянной температурой, которая действует одновременно на всю поверхность продукта. Такого добиться в воздушных термотоннелях невозможно.



TURBOVAC TV 40/60

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	TV 40/60	TV 55/75
Габариты загрузочной платформы, мм		
Объем танка, л	70	140
Глубина опускания платформы, мм	250	250
Мощность, кВт	9	14
Напряжение, В	380	380
Габариты, мм	700×620×1550	1018×755×1550
Вес, кг	105	135

ЗАПАЙЩИКИ ЛОТКОВ (ТРЕЙСИЛЕРЫ)

Аппараты предназначены для закрытия пищевых контейнеров различных размеров и форм путем запайки пленкой верхней (открытой) части. Пленка располагается над контейнерами (лотками), после чего запаивается и обрезается. Благодаря этому, упаковка приобретает приятный аккуратный вид. Пищевые контейнеры обладают высокими барьерными свойствами, для большинства типов возможен разогрев в СВЧ. Запайка контейнера обеспечивает гигиеническую сохранность продукта. С использованием ГМС (газовой модифицированной среды) срок хранения продукта увеличивается.

*** Внимание!** Один и тот же типоразмер контейнера у разных производителей может отличаться. Для приобретения контейнеров и пленки, на 100% совместимых с предлагаемым оборудованием, пожалуйста обратитесь за консультацией к менеджеру.

РУЧНЫЕ ЗАПАЙЩИКИ КОНТЕЙНЕРОВ

Ручные запайщики контейнеров **INDOKOR IS** представляют собой ручные аппараты с возможностью упаковки нескольких типоразмеров контейнеров на одном и том же аппарате. Матрица меняется в течении одной минуты. Нагрев плиты равномерный, постоянный. Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали, матрицы – из анодированного алюминия. По сравнению с аналогами, матрица точно изготавливается под размер контейнера, контейнер не болтается по матрице, шов получается ровный и равномерный по всей кромке контейнера.

Матрицы*



187×137
210×148



142×92



INDOKOR IS

- Корпус из нержавеющей стали
- Быстрая смена матриц
- Надежная система контроля температуры нагрева рабочей поверхности (контроллер OMRON)
- Простой и интуитивный интерфейс
- Обрезка пленки с одной стороны (не по контуру лотка)

Запайщики контейнеров **INDOKOR ISC** оснащены ножами, которые точно обрезают пленку по периметру контейнера при запайке. На выходе – презентабельная, аккуратная упаковка. Клиенты: малые предприятия, цеха супермаркетов, кейтеринговые компании, заведения общественного питания.

Матрицы*



187×137
210×148
227×178



142×92



INDOKOR ISC

- Корпус из нержавеющей стали
- Матрицу менять нельзя
- Качественный шов и обрезка
- Надежная система контроля температуры нагрева рабочей поверхности (контроллер OMRON)
- Простой и интуитивный интерфейс
- Обрезка пленки по периметру контейнера



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	INDOKOR IS-1, INDOKOR ISC-1	INDOKOR ISC-2
Максимальная высота контейнера, мм	100	100
Максимальная ширина плёнки, мм	180	200
Производительность, циклов/мин	4-8	4-8
Мощность, кВт	0,7	0,7
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	545×296×250	545×296×250
Вес, кг	18	18

Аппараты **CAS CTP** позволяют герметично упаковать продукт в полимерный контейнер в ручном режиме. Это наиболее экономичное решение из всех имеющихся на рынке. Аппарат станет незаменимым помощником в небольших цехах по производству полуфабрикатов, готовых обедов, а также в торговых залах супермаркетов и магазинов.

CAS



Матрица*



187×137

- Корпус из ударопрочной пластмассы
- Матрицу менять нельзя
- Качественный нагревательный элемент быстрого импульсного прогрева
- Механизм поднятия лотка из ячейки при открытии крышки
- Таймер, регулирующий процесс запайки
- Обрезка пленки с одной стороны (не по контуру лотка)
- Компактный и презентабельный
- Простой и безопасный в эксплуатации

ХАРАКТЕРИСТИКИ

CAS CTP-320

Максимальная высота контейнера, мм	85
Максимальная ширина пленки, мм	150
Производительность, циклов/мин	4-8
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1,8
Габариты, мм	305×350×280
Вес, кг	12

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ЗАПАЙЩИКИ КОНТЕЙНЕРОВ

В упаковочных аппаратах **INDOKOR** серии **IX** запайка лотков происходит в автоматическом режиме: оператор размещает контейнеры в ячейки матрицы, задвигает ее и запускает цикл. Электрический привод обеспечивает прижатие верхней планки матрицы, происходит запайка лотка пленкой и обрезка пленки точно по контуру контейнера благодаря специальной оснастке. Протяжка пленки и намотка обрезков на бобину, установленную сзади, также производятся в автоматическом режиме. Функция газонаполнения не предусмотрена.



INDOKOR IX

Матрицы*



187×137
210×148

- Корпус из нержавеющей стали
- Возможность смены матриц
- Контурная обрезка пленки (точно по периметру контейнера)
- Система автонамотки обрезков пленки
- Не требуется подключение к сжатому воздуху

ХАРАКТЕРИСТИКИ

INDOKOR IX-1

Максимальная высота контейнера, мм	70
Максимальная ширина пленки, мм	390
Максимальный диаметр рулона пленки, мм	250
Производительность, циклов/мин	5-6
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	220
Габариты, мм	590x810x750
Вес, кг	75

Для увеличения срока хранения продуктов (мясо, рыба, фрукты, кондитерские и кулинарные изделия) упаковку наполняют ГМС, предварительно откачав воздух. Для каждого типа продукта существует рекомендованный состав газовой среды.

- Корпус из нержавеющей стали
- Немецкие вакуумные насосы Busch
- Возможность быстрой смены матриц
- Функция упаковки в ГМС
- Контурная обрезка пленки (точно по периметру контейнера)
- Изготовление матриц под контейнеры заказчика
- Требуется подключение к сжатому воздуху (аппарат TPS XL может быть оснащен встроенным компрессором сжатого воздуха)



TURBOVAC TPS MINI



TURBOVAC TPS XL

Матрицы для TURBOVAC TPS MINI

(с указанием максимальных размеров контейнера для каждого варианта)



265×180



180×120



265×80



Ø165



Ø120

Матрицы для TURBOVAC TPS XL

(с указанием максимальных размеров контейнера для каждого варианта)



395×290



195×290



395×140



195×140



Ø290



Ø195



Ø140

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Turbovac TPS Mini	Turbovac TPS XL
Максимальная высота контейнера, мм	90	120
Максимальная ширина пленки, мм	265	420
Максимальный диаметр рулона пленки, мм	250	250
Производительность, циклов/мин	2-3	3-5
Производительность вакуумного насоса, м³/ч	8	21
Подключение к магистрали сжатого воздуха, бар	6	6
Напряжение, В	220	380
Мощность, кВт	0,45	1,5
Габариты, мм	380×640×670	580×730×1030
Вес, кг	50	150

ОПЦИИ

–

- Вакуумный насос 21 м³/ч с защитой от кислорода¹
- Вакуумный насос мощностью 40 м³ (Busch)²
- Компрессор для создания сжатого воздуха³
- Столы-рабочие поверхности для весов
- Система автонамотки обрезков пленки⁴
- Фильтр для пыли и жидкости⁵

¹ Насос с защитой от кислорода ставится в случае использования газовой смеси с высоким содержанием кислорода (более 21%), чтобы избежать риск взрыва.

² Мощный насос 40 м³/ч увеличивает производительность оборудования (не совместим с внутренним компрессором)

³ Компрессор для создания сжатого воздуха располагается внутри аппарата (не совместим с насосом мощностью 40 м³)

⁴ Система перематки пленки автоматизирует процесс удаления остатков пленки после окончания цикла путем ее намотки на бобину

⁵ Фильтр для жидкости и пыли повышает защиту насоса от попадания влаги при упаковке жидких продуктов: супов, соусов и др.

Запайщик лотков Turbovac TPS XL MAP&SKIN идеально адаптирован для упаковки скин: станция вакуумирования и запайки обеспечивает равномерную откачку воздуха и качественное обтягивание продукта плёнкой и запайку. Полностью автоматическое сенсорное управление контролирует точность процесса вакуумирования. Машина может работать и как обычный трейсилер в режиме запайка/вакуум/газ. Требуется подключение к сжатому воздуху.

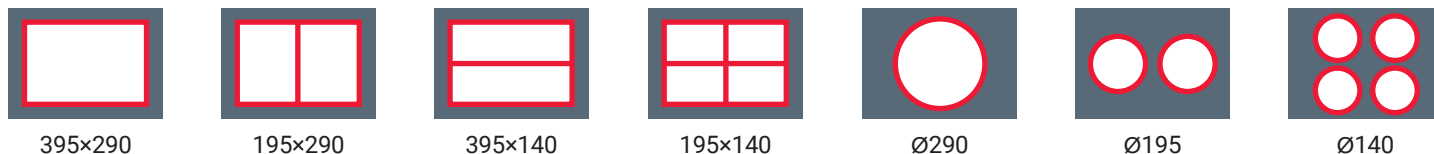


TURBOVAC TPS XL MAP&SKIN

- Корпус из нержавеющей стали
- Интуитивный интерфейс панели управления
- Возможность сохранения установленных программ упаковки
- Обрезка плёнки точно по контуру контейнеров
- Функция упаковки в модифицированную среду
- Функция упаковки скин
- Возможно изготовление матриц под лотки клиента
- Система автоматки обрезков пленки

Матрицы для TURBOVAC TPS XL MAP&SKIN

(с указанием максимальных размеров контейнера для каждого варианта)



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Turbovac TPS XL MAP&SKIN

Максимальная высота контейнера, мм	120
Максимальная ширина плёнки, мм	420
Максимальный диаметр рулона плёнки, мм	250
Производительность, циклов/мин	2-5
Производительность вакуумного насоса, м3/ч	40
Подключение к магистрали сжатого воздуха, бар	6
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	380
Габариты, мм	580x730x1300
Вес, кг	150

ОПЦИИ

- Жидкостный фильтр-сепаратор (нужен при упаковке жидких продуктов)
- Насос для газовых смесей с содержанием кислорода более 21%
- Боковые столы-рабочие поверхности
- Система автоматки обрезков плёнки
- Встроенный компрессор сжатого воздуха

TPS-1000 и TPS-2000 применяются на потоковом производстве. Отличаются эргономичностью, простотой в эксплуатации и санитарной обработке. Для доступа к матрице, рулону с плёнкой нужно всего лишь одно действие – поднять прозрачную крышку.

Блок управления имеет разъёмы для подключения вспомогательного оборудования. Трейсилер TPS-2000 имеет две последовательно установленные матрицы, что позволяет увеличить производительность в 2 раза по сравнению с TPS-1000. Меню русифицировано.

- Конструкция из нерж. стали AISI304
- ЖК-дисплей с сенсорным управлением
- Возможность быстрой смены матриц
- Обрезка плёнки по периметру контейнеров
- Функция упаковки в модифицированную среду
- Возможность изготовления матрицы под контейнеры заказчика



TURBOVAC TPS-1000 И TPS-2000

Матрицы для TURBOVAC TPS-1000 и TPS-2000
(с указанием максимальных размеров контейнера для каждого варианта)



350×260



150×260



120×260

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Turbovac TPS 1000	Turbovac TPS 2000
Максимальная высота контейнера, мм	120	120
Максимальная ширина плёнки, мм	450	450
Максимальный диаметр рулона плёнки, мм	440	440
Производительность, циклов/мин	4-6	8-12
Производительность вакуумного насоса, м3/ч	160	160
Высота конвейера от пола, мм	880	880
Подключение к магистрали сжатого воздуха, бар	6, 400 л/мин	6, 400 л/мин
Мощность, кВт	6	10
Напряжение, В	400В-3-50Гц	400В-3-50Гц
Габариты, мм	4350x1180x1550	4750x1180x1550
Вес, кг	950	1100

ОПЦИИ

- Вакуумный насос для кислородных смесей
- Фотодатчик для плёнки с фотометкой
- Увеличенная зона укладки продукта
- Моторизированный отводящий конвейер

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ЛИНИИ ФЛОУ-ПАК



GSP EVO – горизонтальные упаковочные машины нового поколения. Линии универсальны, настраиваются под любой формат, подходят для пищевых и непищевых продуктов, для одиночных, и групповых упаковок. Консольная рама и легкий доступ, а также гигиена, простое обслуживание и безопасность – все эти качества особо выделяют оборудование GSP среди прочих. Широкий перечень опций обеспечит эксклюзивность упаковки. Подбор оборудования осуществляется исключительно под конкретную производственную задачу с учетом всех нюансов.



GSP 45 EVO

ХАРАКТЕРИСТИКИ	GSP 45 EVO	GSP 50 EVO	GSP 55 EVO	GSP 65 EVO
Механическая производительность, шт/мин	150	150	200	70
Длина продукта, мм	50÷600	50÷600	60÷600	50÷2000
Ширина продукта, мм	20÷200	10÷250	10÷250	10÷280
Высота продукта, мм	1÷100	1÷120	1÷120	1÷200
Длина подающего транспортера, мм	1500	2000	1500	2000
Максимальная ширина рулона пленки, мм	520	650	520/720/920	520
Максимальный диаметр рулона пленки, мм	350	350	350	350
Внутренний диаметр втулки рулона, мм	68÷75	68÷75	68÷75	70÷76
Дисплей с сенсорным экраном	3,7"	5,7"		
Количество программ упаковки	50	99	99	99
Губки поперечной сварки		вращающиеся губки		губки «long-dwell»
Подключение к электричеству	3/N/PE 400В 50Гц			
Потребляемая мощность, кВт	3	3,5	5	5
Потребность в сжатом воздухе, бар	7	7	7	7
Габариты, мм	3200×890×1800	4000×1060×1800	3520×1130×1600	5200×1350×1700
Вес, кг	550	650	750	950
ОПЦИИ	+	+	+	+
Увеличение длины подающего конвейера	+	+	+	+
Функция «нет продукта – нет пакета»	+	+	+	+
Фотодатчик для цветной пленки	+	+	+	+
Колеса с тормозными механизмами вместо ножек	+	+	+	–
Фотодатчик для цветной пленки	+	+	+	+
Принтер-датер	+	+	+	+
Второй рулонодержатель	+	+	+	+
Функция упаковки в защитную газовую среду	–	–	–	+
Исполнение для полиэтиленовой пленки	+	+	+	+
Еврослот	+	+	+	+
Автоматическая загрузка продукта (встройка упаковщика в производственную линию)	+	+	+	+