

TSG30

Termosigillatrice per atmosfera modificata protettiva in vaschette preformate

Il modello TSG30 è l'unica termosigillatrice semi-automatica per confezionamento in atmosfera modificata protettiva, nella sua categoria, in grado di sigillare due vasconi GN1/2 simultaneamente. Il giusto compromesso per la media azienda. La facilità d'utilizzo, il cambio stampo veloce e semplice, il sensibile allungamento dei tempi di conservazione grazie all'aggiunta di gas tecnici alimentari, rendono i modelli della serie TSG indispensabili per le aziende alimentari che vogliono confezionare i loro prodotti con la tecnica del vuoto + gas (Atmosfera Modificata).
Le caratteristiche costruttive e l'utilizzo di componentistica di alta qualità assicurano una lunga vita lavorativa ed una elevata efficienza produttiva. Il generoso dimensionamento della camera del vuoto (580x360 mm) ed il corretto dimensionamento della pompa del vuoto sono sinonimo di elevato rendimento.

Dati tecnici:
Larghezza macchina: 650 mm
Profondità macchina: 850 mm
Altezza macchina: 1.350 mm
Peso: 260 Kg
Alimentazione elettrica: 400 V 3 ph+N
Temperatura max piastra saldante: 250°
Pressione min. aria compressa: 6 bar
Larghezza max bobina film: 570 mm
Pompa vuoto: 75 mc/h (optional 100 Mc/h)
Produttività in ATM: da 200 a 1.000 vaschette/ora in funzione del numero di impronte e dei valori impostati
Dimensioni max vaschette:
1 da 540 x 340 x h 120 mm
2 da 260 x 330 x h 120 mm
3 da 140 x 330 x h 120 mm
4 da 190 x 130 x h 120 mm
6 da 140 x 160 x h 120 mm

scarica brochure



2 impronte
GN 1/2 fustellato

Caratteristiche standard
Realizzate interamente in acciao Inox AISI 304 e alluminio Anticorodal anodizzato
Innovativo design ergonomico con totale assenza di spigoli
Controller AS12100 "Microchip ®" PIC 18F 452
20 programmi settabili e memorizzabili
Sistema "EVC" (Electronic vacuum control) sensore elettronico digitale che garantisce le migliori prestazioni di vuoto e gas in qualsiasi condizione atmosferica senza margine di errore
Concepite secondo le più recenti normative e direttive Europee.

Vantaggi dell'atmosfera protettiva
Con questa tecnologia di confezionamento i prodotti alimentari quali pasta fresca, prodotti da forno, carne, pesce, frutta e verdura, formaggi e cibi precotti, mantengono inalterate nel tempo le loro caratteristiche qualitative. Sapore, profumo e aspetto, grazie alla ridotta attività enzimatica e batterica, risultano costanti nel tempo. I vantaggi sono:
- Riduzione dei costi operativi derivanti dalla distribuzione dei prodotti
- Riduzione dei resi per cattivo confezionamento
- Possibilità di offrire prodotti fuori stagione
- Garanzia di sterilizzazione dei prodotti bio-medicali

Facilità di utilizzo
Con i modelli TSG è possibile confezionare in modo facile e semplice. Tramite un pannello elettronico di controllo è consentito il funzionamento secondo le differenti necessità di confezionamento: Vuoto + gas + Sigillatura, oppure Vuoto + Sigillatura, oppure sola Sigillatura. I differenti cicli di confezionamento sono inoltre facilmente impostabili e memorizzabili in 20 programmi. La serie TSG può sigillare differenti tipi di materiali quali: Film in polipropilene, Polietilene bassa/alta densità, Alluminio accoppiato, Tyvek® (settore biomedicale), Poliestere, Poliamide. A fine lavoro, tramite il display, è possibile evidenziare la produzione realizzata.

"Cambio stampo rapido"
La facilità del cambio stampo è uno dei grandi vantaggi della serie TSG. In breve tempo e con poche e semplici operazioni qualsiasi operatore può effettuare il cambio stampo riducendo al minimo il fermo macchina. Gli stampi sono previsti sia di tipo fustellato, con taglio del film in eccedenza lungo il bordo della vaschetta per una più efficace presentazione del prodotto, sia senza fustellatura con semplice taglio trasversale del film di copertura.
Essi, in funzione delle dimensioni della vaschetta, possono essere ad una o più impronte.