

TSG33

Termosigillatrice sottovuoto + gas per grandi contenitori con altezza vasca realizzata su indicazioni del Cliente

La termosigillatrice TSG33 è una macchina ideata per il confezionamento di molte impronte con piccoli secchielli o di singole vasche di notevoli dimensioni e di qualsiasi materiale plastico.
L' altezza del contenitore viene segnalata dal Cliente in fase d'ordine, così da poter dimensionare le spalle della struttura e la profondità della vasca.
Realizzata con materiali resistenti alla corrosione della salamoia, è molto apprezzata nel settore ittico, della carne e delle conserve.

Dati tecnici:

Larghezza macchina 650 mm
Profondità macchina 850 mm
Altezza macchina In funzione della vasca
Peso 260/270 Kg
Alimentazione elettrica 400 V 3 ph+N
Temperatura max piastra saldante 250°
Pressione min. aria compressa 6 bar
Dimensioni max singolo secchio diam. 320 - h. da definire
Larghezza max bobina film 570 mm
Pompa vuoto 75 mc/h (optional 100 Mc/h)
Produttività in ATM da 200 a 900 secchi o vasconi / ora, in funzione del numero di impronte e dei valori impostati.
Dimensioni max secchi: 1 da diam. 350 mm x altezza subordinata al contenitore più alto.
Dimensione max vasconi: 1 da 560 x 350 mm.
E' ovviamente possibile realizzare stampi con più impronte, che possano essere contenuti in una camera da 580 x 360 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.