

TSG4 auto

Termosigillatrice automatica in linea per vaschette in ATM



La termosigillatrice automatica "TSG4" è una macchina ideale per le piccole / medie aziende che debbano confezionare i loro prodotti alimentari in vaschette, con atmosfera modificata protettiva.

In funzione delle dimensioni dei contenitori, accoglie stampi ad una, due, tre o quattro impronte in linea.

Spiccano, tra le tante qualità, il **cambio stampi rapido** e la facilità d'uso da parte di qualunque operatore, al quale non è richiesta alcuna particolare preparazione tecnica, obiettivo primario sulla quale si è basata la progettazione e le evidenti soluzioni tecniche adottate.

La robustezza e l'utilizzo di componenti di altissima qualità, garantiscono una lunga vita lavorativa anche in condizioni di lavoro estremo.

Dati tecnici:

Lunghezza macchina: 2.300 mm

Larghezza macchina: 700 mm

Altezza macchina: 1.350 mm

Lunghezza piano di carico: 1.250 mm

Peso: 290 Kg

Alimentazione elettrica: 400 V 3 ph+N

Potenza assorbita: da 2,5 Kw a 5,0 Kw

Temperatura max piastra saldante: 250°

Dimensioni max vaschette:

1 vaschetta da 280 x 390 mm - h 120

2 vaschette da 280 x 195 mm - h 120

3 vaschette da 280 x 120 mm - h 120

Larghezza max bobina film: 430 mm

Pompa vuoto: 50 Mc/h (optional 75 Mc/h)

Pressione min. aria compressa: 6 bar

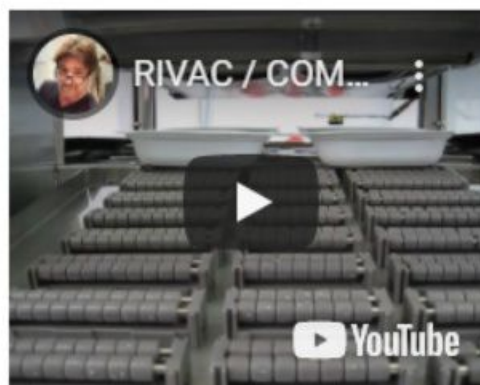
Produttività in ATM: c.a 6/8 cicli / min.

(es. stampo a 2 impronte = c.a 750/900 vaschette /ora)

Produttività in sola sigillatura: c.a 10 cicli / min.

(es. stampo a 2 impronte = c.a 1.200 vaschette /ora)

scarica brochure



Caratteristiche standard

Realizzate interamente in acciaio 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.

Concepito 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 si può scegliere il funzionamento secondo le differenti necessità di confezionamento: Vuoto + gas + sigillatura / lavaggio di gas + sigillatura / vuoto + sigillatura / sola sigillatura ermetica.

I differenti cicli di confezionamento sono inoltre facilmente impostabili e memorizzabili in 20 programmi distinti.

La serie TSG può sigillare differenti tipi di materiali quali: film in Polipropilene, Polietilene bassa/alta densità, Alluminio accoppiato, Poliestere, Poliamide, Tyvek® (settore biomedicale).

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 (2 min.) e con poche e semplici operazioni qualsiasi operatore può effettuare il cambio stampo riducendo al minimo il fermo macchina. Gli stampi sono tutti previsti di tipo fustellante, con taglio del film in eccedenza lungo il bordo della vaschetta per una più efficace presentazione del prodotto. Essi, in funzione delle dimensioni della vaschetta, possono essere ad una, due, tre o quattro impronte in linea.