

Matrioska

Emballeuse sous vide et injection de gaz

Conditionnement sous atmosphère modifiée

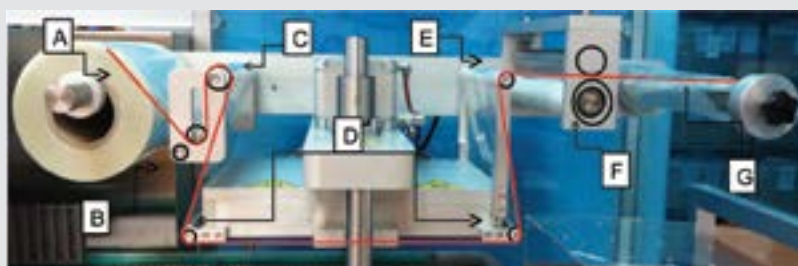


FONCTIONS

Changement de format automatique sans pertes de temps

Plus longue durée de l'aliment, fermeture hermétique sans écoulement de liquides

Qualité et fraîcheur du produit garanties grâce à l'atmosphère protectrice



- 1 Eteindre la machine et ouvrir le panneau avant.
- 2 Retirer la bague de fermeture (F) et enlever le film restant et la bobine vide. Remettre la bague.
- 3 Positionner le rouleau (A) sur l'axe support de façon que le film se déroule par le dessus de la bobine.
- 4 Insérer le film entre les rouleaux de tension (B) et passer le par-dessus le rouleau guide (C).

- 5 Faire glisser le film sous le groupe de thermoscellage (D) et le faire par-dessus le rouleau guide (E).
- 6 Insérer ensuite le film entre les deux rouleaux d'entraînement de sortie (F).
- 7 Entourer le film autour de l'enrouleur (G) et le faire tourner à la main dans le sens horaire.
- 8 Allumer la machine et appuyer sur « reset ».

Emballeuse automatique sous vide et gaz "MATRIOSKA"

Avec le système Matrioska, DIGI introduit un système qui révolutionne le monde du top-seal.

En effet, cette thermoscelleuse est la première et la seule avec laquelle il n'est pas nécessaire de changer le moule de thermoscellage lors du changement de format de la barquette à conditionner. Dans ce modèle de machine, le format de la barquette est en effet directement reconnu par la machine pendant son chargement, et celle-ci se règle en temps réel sur le format.

De ce fait, il n'est pas nécessaire d'intervenir mécaniquement ou de faire des réglages manuels sur le logiciel pour changer de format.

Ainsi, l'opérateur éliminera les pauses et les temps morts et l'utilisation de la machine sera à la portée de tous sans que la présence de personnel formé techniquement soit nécessaire.

Machine idéale pour la grande distribution dans les îlots de conditionnement de la viande et de la gastronomie, et machine de production dans toutes les petites et moyennes entreprises où la flexibilité est fondamentale pour pouvoir être compétitifs sur le marché.

Séquence des stations :

- Ruban motorisé de chargement
- Système de centrage de la barquette
- Système mécanique de positionnement dans la chambre à vide
- Chambre à vide où a lieu le cycle vide-gaz-soudure et la découpe du film
- Système de déroulement du film et de récupération des déchets
- Déchargement du produit fini

Les différentes fonctions de la machine sont réglables par le panneau et sont les suivantes :

- Température des barres de soudage
- Temps de soudage
- % de vide
- % de gaz

Les fonctions de la machine sont contrôlées par une carte électronique pouvant mémoriser 90 menus.

SPÉCIFICATIONS

ALIMENTATION

Électrique	400V/3PH + N + T
Air 6	-8 Bar
Gaz	2 - 3 Bar

CONSOMMATION

Puissance Installée	4,5 kW
Fréquence	50 Hz
Consommation Réelle	2,8 kW
Consommation d'Air	120 litres/minute

DONNÉES GÉNÉRALES

Dimensions de la barquette A	145 x 230 mm
Dimensions de la barquette B	180 x 250 mm
Dimensions de la barquette C	210 x 300 mm
Prochainement barquette D	270 x 340 mm
Hauteur de barquettes	20 à 90 mm
Cadence d'Emballage	14.700 barquettes multi formats sur un cycle de 35 heures
Bande du film	300
Dimensions de la machine	1200 x 1700 x 1700 h
Pois de la machine	650 Kg
Pompe installée (standard)	100m ³ / heure

