

# Emballeuses à simple chambre

## Un premier pas vers la production industrielle

De moyenne capacité, la machine sous vide à simple chambre est conçue pour une production à plus grand rendement ou pour des produits volumineux.

Grâce à ses roulettes pivotantes, elle se déplace aisément d'un endroit à l'autre, en plus d'offrir une hauteur ergonomique.



### Caractéristiques de base

- Fabrication en acier inoxydable de grade 304
- Barres de scellage à bande jumelle
- Détecteur de vide en %
- Panneaux à charnière
- Roulettes avec mécanisme de verrouillage
- Silencieux pour retour à l'atmosphère

### Fiables

Conçues en acier inoxydable robuste de grade 304, nos machines ont une durée de vie de plus de 25 ans.

### Performantes

La grosseur de la chambre de nos emballeuses à simple chambre permet d'emballer des produits de grandes dimensions ou plusieurs sacs à la fois. Grâce à leurs pompes Busch, nos machines sont conçues pour être actives pendant des heures de production en continu, offrant la meilleure performance de l'industrie.

### Ergonomiques

Nos modèles à simple chambre ont une hauteur fonctionnelle permettant de manipuler facilement les produits ainsi que le couvercle. De plus, les barres de scellage se situent sur le côté de la machine, ce qui facilite la préparation des sacs comparativement à des barres à l'avant et à l'arrière.

Spécifications techniques	450T	450A	550A	560A	580A
<b>Applications</b> (idéal pour)	Produits volumineux et espace restreint (ex : pizza, poisson)	Boucheries, abattoirs, poissonneries, épicerie et producteurs de cannabis débutant avec l'emballage sous vide	Boucheries, abattoirs, poissonneries à volume moyen, épicerie, producteurs de fromage et de cannabis	Boucheries, abattoirs, poissonneries à volume moyen, épicerie, producteurs de fromage et de cannabis	Produits à très grandes dimensions
<b>Barres de scellage</b> (longueur)	2 x 19,1 po (485 mm)	2 x 19,1 po (485 mm)	2 x 26 po (660 mm)	2 x 26 po (660 mm)	2 x 33,5 po (855 mm)
<b>Espace disponible entre les barres</b>	22 po (559 mm)	23 po (584 mm)	23,25 po (591 mm)	31 po (787 mm)	36,75 po (933 mm)
<b>Dimensions de la machine</b> (L x P x H)	30,5 x 28 x 21 po (775 x 711 x 533 mm)	30,5 x 32 x 44 po (775 x 813 x 1118 mm)	31 x 36 x 47 po (787 x 914 x 1194 mm)	38 x 36 x 47 po (965 x 914 x 1194 mm)	45,25 x 46,5 x 43,75 po (1153 x 1183 x 1113 mm)
<b>Hauteur de la chambre</b>	8 po (203 mm)	9,5 po (241 mm)	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)
<b>Pompe</b>	Busch 20 m <sup>3</sup> /h	Busch 40 m <sup>3</sup> /h	Busch 63 m <sup>3</sup> /h	Busch 100 m <sup>3</sup> /h	Busch 200 m <sup>3</sup> /h
<b>Temps de cycle estimé en secondes</b> (99,5 % de vide)	40 à 45	30 à 45	20 à 25	20 à 25	15 à 20
<b>Électricité</b>	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 20A	208V / 3Ph / 60 Hz (208-220V), câble 4 mètres et prise 30A	208V / 3Ph / 60 Hz (208-220V), câble 4 mètres et prise 30A	208V / 3Ph / 60 Hz (208-220V), câble 4 mètres et prise 30A	208V / 3Ph / 60 Hz (208-220V), câble 4 mètres et prise 30A
<b>Microprocesseur</b>	MC-40	MC-40	MC-40	MC-40	MC-40
<b>Poids</b>	384 lb	577 lb	710 lb	781 lb	1347 lb
<b>#cycles/min</b> (variations possibles en fonction du type de produit, grosseur, humidité, état, température et injection de gaz)	1,25	1,5	2,5	2,5	3
<b>Barres de scellage</b>					



## Emballeuses simple chambre

# Options disponibles

### Coupe-sac électrique

Système de scellage avec élément rond; le fil supérieur pré-coupe la partie excédentaire du sac.

Pour une présentation visuelle améliorée.

### Régulateur d'air (compresseur non inclus)

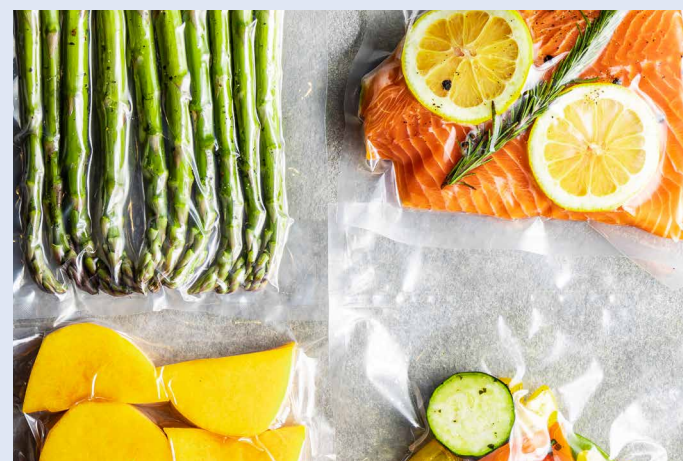
Permet de réguler la pression d'air sous les barres de scellage pour assurer un scellage intact (utilisation pour emballage à atmosphère modifiée (MAP) seulement).

### Retour à l'air progressif

Cette fonction permet de contrôler la vitesse à laquelle l'air réintègre la machine après la fermeture du sac, évitant ainsi l'écrasement de vos produits.

### Boîtier chauffant électrique

Essentiel pour les machines placées dans les endroits sous 10 degrés Celsius. Le boîtier protège le panneau électrique contre le froid et l'humidité, assurant la durabilité de la machine.



### Injection de gaz (MAP)

L'air ambiant dans l'emballage est modifié par l'ajout de gaz alimentaire, permettant d'augmenter la durée de conservation de vos aliments et d'optimiser leur apparence.

### Plaques inclinées en acier inoxydable

Empêche les produits liquides de se déverser à l'intérieur de la machine. Idéal pour l'emballage d'aliments marinés, les soupes et les sauces.

Hauteur de la plaque ajustable.

### Couvercle 12 po (550A, 560A et 580A)

Pour des produits ayant une hauteur plus importante (8 po et plus), un couvercle de 12 po est disponible afin de s'assurer d'un scellage intact.

### Puissance de la pompe Busch

Plus la pompe est grosse, plus rapide elle sera. Augmenter votre capacité de production en réduisant jusqu'à 15 secondes le temps de scellage.

### Possibilité d'autres tensions électriques