

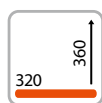
Produits

Machines d'emballage sous vide
tout simplement un
bon conditionnement

APPAREILS DE TABLE



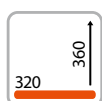
MAX



Dimensions int. de la chambre	350 x 400 x 125 mm*
Longueur de scellage	320 mm
Pompe à vide	10 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,43 x 0,55 x 0,34 m*
Poids	48 kg
Connexion électrique	1 x 230 V, 50 Hz



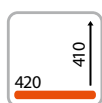
MAX-DD



Dimensions int. de la chambre	350 x 400 x 180 mm*
Longueur de scellage	320 mm
Pompe à vide	16 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,43 x 0,55 x 0,4 m*
Poids	50 kg
Connexion électrique	1 x 230 V, 50 Hz



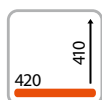
MAX 42



Dimensions int. de la chambre	450 x 460 x 210 mm*
Longueur de scellage	420 mm
Pompe à vide	16 / 21 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,54 x 0,56 x 0,41 m*
Poids	69 / 72 kg
Connexion électrique	1 x 230 V, 50 Hz



MAX 42-S



Dimensions int. de la chambre	450 x 460 x 210 mm*
Longueur de scellage	420 mm
Pompe à vide	16 / 21 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,54 x 0,56 x 0,41 m*
Poids	70 / 73 kg
Connexion électrique	1 x 230 V, 50 Hz



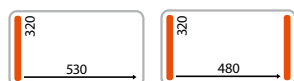
MAX XL



Dimensions int. de la chambre	580 x 350 x 125 mm*
Longueur de scellage	320 mm
Pompe à vide	10 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,67 x 0,5 x 0,34 m*
Poids	60 kg
Connexion électrique	1 x 230 V, 50 Hz



MAX XL-DD



Dimensions int. de la chambre	580 x 350 x 180 mm*
Longueur de scellage	320 mm
Pompe à vide	16 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,67 x 0,5 x 0,4 m*
Poids	62 kg
Connexion électrique	1 x 230 V, 50 Hz

**MAX 46-S**

Dimensions int. de la chambre	650 x 475 x 210 mm*
Longueur de scellage	460 mm
Pompe à vide	21 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,75 x 0,63 x 0,41 m*
Poids	95 kg
Connexion électrique	1 x 230 V, 50 Hz

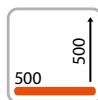
APPAREILS SUR PIEDS

**MAX-F 42**

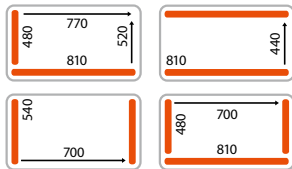
Dimensions int. de la chambre	450 x 460 x 210 mm*
Longueur de scellage	420 mm
Pompe à vide	21 / 25 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,54 x 0,56 x 0,99 m*
Poids	89 / 104 kg
Connexion électrique	1 x 230 V, 50 Hz 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**MAX-F 46**

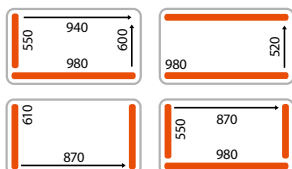
Dimensions int. de la chambre	650 x 475 x 210 mm*
Longueur de scellage	460 mm
Pompe à vide	25 / 63 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,75 x 0,63 x 0,99 m*
Poids	130 / 150 kg
Connexion électrique	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**MAX-F 50**

Dimensions int. de la chambre	530 x 545 x 180 mm*
Longueur de scellage	500 mm
Pompe à vide	25 / 63 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,65 x 0,7 x 1,0 m*
Poids	125 / 145 kg
Connexion électrique	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**TITAN-F 800**

Dimensions int. de la chambre	845 x 600 x 210 mm*
Longueur de scellage	480 / 550 / 810 mm
Pompe à vide	63 / 100 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,9 x 0,9 x 1,1 m*
Poids	252 / 270 kg
Connexion électrique	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**TITAN-F 1000**

Dimensions int. de la chambre	1015 x 675 x 210 mm*
Longueur de scellage	550 / 630 / 980 mm
Pompe à vide	100 / 160 / 250 / 300 m ³ /h
Dimensions hors tout	1,1 x 1,0 x 1,07 m*
Poids	325 / 395 kg
Connexion électrique	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

MACHINES À DOUBLE CHAMBRE



TITAN-X 480



Dimensions int. de la chambre	610 x 760 x 200 mm*
Longueur de scellage	480 mm
Pompe à vide	63 / 100 m ³ /h
Dimensions hors tout	1,35 x 1,11 x 1,09 m*
Poids	330 / 350 kg
Connexion électrique	3 x 230 / 400 V, 50 Hz



TITAN-X 630



Dimensions int. de la chambre	740 x 860 x 230 mm*
Longueur de scellage	630 mm
Pompe à vide	100 / 160 m ³ /h
Dimensions hors tout	1,6 x 1,21 x 1,13 m*
Poids	410 / 480 kg
Connexion électrique	3 x 230 / 400 V, 50 Hz



TITAN-X 850



Dimensions int. de la chambre	960 x 960 x 230 mm*
Longueur de scellage	850 mm
Pompe à vide	160 / 250 / 300 m ³ /h
Dimensions hors tout	2,05 x 1,31 x 1,13 m*
Poids	600 / 650 kg
Connexion électrique	3 x 230 / 400 V, 50 Hz



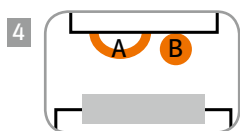
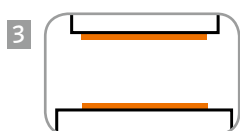
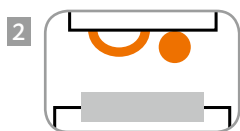
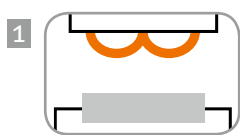
TITAN-X 950



Dimensions int. de la chambre	1060 x 860 x 230 mm*
Longueur de scellage	950 mm
Pompe à vide	160 / 250 / 300 m ³ /h
Dimensions hors tout	2,25 x 1,21 x 1,13 m*
Poids	610 / 660 kg
Connexion électrique	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

* Largeur x Profondeur x Hauteur

SYSTÈMES DE SCELLAGE



Le scellage sous vide permet de réaliser une soudure particulièrement propre et résistante. Pour obtenir ce résultat, nous équipons nos machines BOSS de différents systèmes de soudure haute pression spécialement adaptés au matériau et à l'épaisseur des sachets, ainsi qu'aux caractéristiques du produit conservé sous vide. Nous garantissons une qualité de scellage optimale.

1: Double soudure standard

Ce système est utilisé sur 90% de nos emballeuses sous vide.

Le double cordon de scellage assure un thermosoudage fiable du sachet sous vide.

2: Soudage-découpe (option)

Ce système découpe le rebord du sachet. Lors du processus, deux cordons de scellage sont réalisés : de type soudage simple et de soudage-découpe.

3: Soudage supérieur / Soudage inférieur (option)

Le sachet est soudé hermétiquement des deux côtés. Ce système est utilisé pour fermer des sachets sous vides ou en aluminium très épais.

4: Soudage-découpe réglable individuellement (option)

Ce système découpe le rebord du sachet. Il est possible de régler séparément la température des fils de découpe et de soudure (A - B). Ceci est notamment essentiel pour les sachets rétractables. Uniquement livrable pour les machines disposant de la commande Z 3000.

TYPES DE SYSTÈMES DE COMMANDE



1: Commande numérique temporisée Z 2000

Très simple à utiliser · Indicateur de vide de grande dimension · Arrêt d'urgence pour l'emballage de liquides · Touche de service continu

2: Commande par capteur programmable Z 3000

Très simple à utiliser · Capteurs de vide et de gaz précis · 99 adresses de mémoire · Vide jusqu'au point de vaporisation · Remise en air progressive · Vide échelonné pour évacuation de l'air contenu dans le produit · Arrêt d'urgence · Injection de gaz = mise sous vide et gazage multiples · Touche de service continu · Protection contre les projections de liquides · Fonction de choc sous vide

ACCESSOIRES



1: Chariots disponibles pour tous les modèles de table

Esthétiques · Solides · Compartiment intégré pour sachets · Roulettes de réglage · Tout acier inoxydable

2: Cales d'insertion facilitant l'emballage des liquides

Bac de réception des sachets incliné, réglable Haute résistance Tout acier inoxydable

3: Dispositif d'aspiration pour bacs gastronomie

Version en acier inoxydable · Dispositif de protection anti-aspiration des produits dans la pompe à vide · Disponible pour tous modèles de table

4: Regard · Disponible pour tous les „modèles Titan“

5: Dispositif de gazage · Sur demande, chaque machine peut être équipée d'une unité de gazage.

6: Autres options · Tensions spécifiables · Remise en air progressive · Version ESD pour plusieurs types de hauteurs de couvercles et de dimensionnements des pompes

DÉTAILS TECHNIQUES



Pompe à vide

Une pompe à vide évacue les gaz accumulés dans la chambre à vide.

La réduction de la teneur en oxygène permet de disposer d'une méthode de conservation idéale pour les catégories de produits les plus diverses. Nos emballeuses sous vide BOSS sont équipées de pompes à vide à palettes hydrauliques de la Sté Busch. Ces pompes produisent un vide poussé maximum de 99,9 % (1 mbar) ; idéal pour le ralentissement de la prolifération des bactéries et des germes.



Dispositif de gazage M.A.P.

L'emballage sous atmosphère inerte (M.A.P.: Modified Atmosphere Packaging) garantit la conservation de l'aspect, de la texture et de la valeur nutritive des produits alimentaires frais. Cette méthode permet, après évacuation de la chambre à vide, l'injection de gaz de protection dans le contenu des sachets.

L'atmosphère inerte est constituée par les éléments naturels, inodores et sans goût défini de l'air, tels que le dioxyde de carbone (CO₂) ou l'azote (N), dont le dosage varie en fonction du produit.



Plaques d'insertion

Les plaques d'insertion de design élégant sont en matériaux polyéthylène résistants aux chocs et aux rayures, conformes qualité alimentaire.

Leur utilisation permet un positionnement précis du produit sous vide et une réduction du volume de la chambre. La durée d'évacuation et la consommation de gaz sont réduites au minimum.



Hygiène

Pour assurer leur nettoyage simple et rapide, nos appareils BOSS sont en acier inoxydable haut de gamme et équipés d'éléments étanches aux projections d'eau et de liquides. Une structure constructive rationnelle élimine les enfoncements et les angles difficiles à atteindre, garantissant ainsi des conditions d'hygiène optimales. Le système d'enfichage sans câble des barres de soudage est facilement retirable et extrêmement facile à nettoyer.



Mécanisme de pivotement dynamique

Grâce à leur design ergonomique, les couvercles de nos machines à double chambre BOSS sont facilement déplaçables d'une chambre à l'autre. Un mécanisme d'aspiration spécial permet la fermeture facile et précise du couvercle qui s'ouvre automatiquement en fin du processus de soudage.



Détection du point de vaporisation

En cas d'abaissement de la pression dans la chambre à vide, le point d'ébullition est très vite atteint pour les produits humides ou liquides. Destiné à protéger les produits sous vide des pertes d'humidité résultant de la vaporisation, un capteur intelligent détecte la phase vapeur et interrompt la mise sous vide dans les meilleures conditions de sécurité et de fiabilité. Votre avantage : élimination des pertes de poids de vos produits et de salissure des chambres à vide.



Service

Afin de réduire les coûts d'entretien et les temps improductifs liés à la maintenance, la convivialité du service revêt une importance cruciale. Tous les éléments sont facilement accessibles et bien visibles. Un service d'entretien-maintenance garantit une longue durée de vie de votre pompe à vide.



Fonction Power-Vacuum

La viande crue possédant une forte proportion en eau, il existe un risque de formation de cloques dans le sachet d'emballage. Pour limiter cet inconvénient et améliorer la qualité de présentation de l'emballage, nos machines disposent d'une fonction de choc sous remise en air. C'est ainsi que les cloques d'air sont chassées du sachet sous l'effet d'un choc de pression.