

Продукты

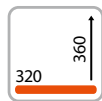
Вакуумные упаковочные машины
просто хорошо упаковано



НАСТОЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ



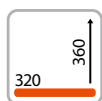
MAX



Внутренний размер камеры	350 x 400 x 125 mm*
Длина сварочной планки	320 mm
Вакуумный насос	10 m ³ /h
Внешний размер	0,43 x 0,55 x 0,34 m*
Вес	48 kg
Подключение питания	1 x 230 V, 50 Hz



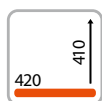
MAX-DD



Внутренний размер камеры	350 x 400 x 180 mm*
Длина сварочной планки	320 mm
Вакуумный насос	16 m ³ /h
Внешний размер	0,43 x 0,55 x 0,4 m*
Вес	50 kg
Подключение питания	1 x 230 V, 50 Hz



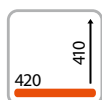
MAX 42



Внутренний размер камеры	450 x 460 x 210 mm*
Длина сварочной планки	420 mm
Вакуумный насос	16 / 21 m ³ /h
Внешний размер	0,54 x 0,56 x 0,41 m*
Вес	69 / 72 kg
Подключение питания	1 x 230 V, 50 Hz



MAX 42-S



Внутренний размер камеры	450 x 460 x 210 mm*
Длина сварочной планки	420 mm
Вакуумный насос	16 / 21 m ³ /h
Внешний размер	0,54 x 0,56 x 0,41 m*
Вес	70 / 73 kg
Подключение питания	1 x 230 V, 50



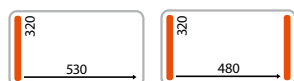
MAX XL



Внутренний размер камеры	580 x 350 x 125 mm*
Длина сварочной планки	320 mm
Вакуумный насос	10 m ³ /h
Внешний размер	0,67 x 0,5 x 0,34 m*
Вес	60 kg
Подключение питания	1 x 230 V, 50



MAX XL-DD

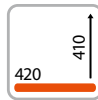


Внутренний размер камеры	580 x 350 x 180 mm*
Длина сварочной планки	320 mm
Вакуумный насос	16 m ³ /h
Внешний размер	0,67 x 0,5 x 0,4 m*
Вес	62 kg
Подключение питания	1 x 230 V, 50 Hz

**MAX 46-S**

Внутренний размер камеры	650 x 475 x 210 mm*
Длина сварочной планки	460 mm
Вакуумный насос	21 m ³ /h
Внешний размер	0,75 x 0,63 x 0,41 m*
Вес	95 kg
Подключение питания	1 x 230 V, 50 Hz

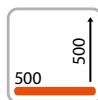
НАПОЛЬНЫЕ МАШИНЫ

**MAX-F 42**

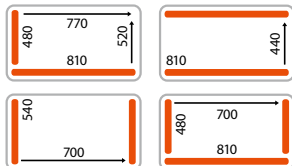
Внутренний размер камеры	450 x 460 x 210 mm*
Длина сварочной планки	420 mm
Вакуумный насос	21 / 25 m ³ /h
Внешний размер	0,54 x 0,56 x 0,99 m*
Вес	89 / 104 kg
Подключение питания	1 x 230 V, 50 Hz 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**MAX-F 46**

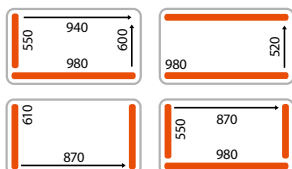
Внутренний размер камеры	650 x 475 x 210 mm*
Длина сварочной планки	460 mm
Вакуумный насос	25 / 63 m ³ /h
Внешний размер	0,75 x 0,63 x 0,99 m*
Вес	130 / 150 kg
Подключение питания	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**MAX-F 50**

Внутренний размер камеры	530 x 545 x 180 mm*
Длина сварочной планки	500 mm
Вакуумный насос	25 / 63 m ³ /h
Внешний размер	0,65 x 0,7 x 1,0 m*
Вес	125 / 145 kg
Подключение питания	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**TITAN-F 800**

Внутренний размер камеры	845 x 600 x 210 mm*
Длина сварочной планки	480 / 550 / 810 mm
Вакуумный насос	63 / 100 m ³ /h
Внешний размер	0,9 x 0,9 x 1,1 m*
Вес	252 / 270 kg
Подключение питания	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**TITAN-F 1000**

Внутренний размер камеры	1015 x 675 x 210 mm*
Длина сварочной планки	550 / 630 / 980 mm
Вакуумный насос	100 / 160 / 250 / 300 m ³ /h
Внешний размер	1,1 x 1,0 x 1,07 m*
Вес	325 / 395 kg
Подключение питания	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

ДВУХКАМЕРНЫЕ МАШИНЫ



TITAN-X 480



Внутренний размер камеры	610 x 760 x 200 mm*
Длина сварочной планки	480 mm
Вакуумный насос	63 / 100 m ³ /h
Внешний размер	1,35 x 1,11 x 1,09 m*
Вес	330 / 350 kg
Подключение питания	3 x 230 / 400 V, 50 Hz



TITAN-X 630



Внутренний размер камеры	740 x 860 x 230 mm*
Длина сварочной планки	630 mm
Вакуумный насос	100 / 160 m ³ /h
Внешний размер	1,6 x 1,21 x 1,13 m*
Вес	410 / 480 kg
Подключение питания	3 x 230 / 400 V, 50 Hz



TITAN-X 850



Внутренний размер камеры	960 x 960 x 230 mm*
Длина сварочной планки	850 mm
Вакуумный насос	160 / 250 / 300 m ³ /h
Внешний размер	2,05 x 1,31 x 1,13 m*
Вес	600 / 650 kg
Подключение питания	3 x 230 / 400 V, 50 Hz



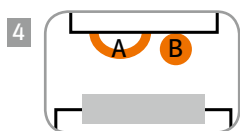
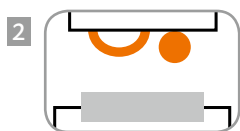
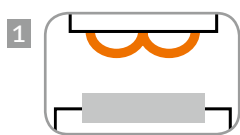
TITAN-X 950



Внутренний размер камеры	1060 x 860 x 230 mm*
Длина сварочной планки	950 mm
Вакуумный насос	160 / 250 / 300 m ³ /h
Внешний размер	2,25 x 1,21 x 1,13 m*
Вес	610 / 660 kg
Подключение питания	3 x 230 / 400 V, 50 Hz

* ширина x глубина x высота

СИСТЕМА ТЕРМОСВАРКИ



Термосварка в вакууме обеспечивает особенно надежный и чистый сварной шов. Чтобы обеспечить это, мы оборудуем наши машины Boss различными сварными системами, которые специально предназначены для соответствующего материала и толщины пакета или свойств вакуумного изделия. Мы гарантируем высокое качество термосварки.

1: Стандарт - двойная сварка

Эта система используется в 90% наших вакуумных упаковочных машин. Двойной сварной шов обеспечивает надежную сварку вакуумного пакета.

2: Раздельная сварка (на выбор)

При использовании этой системы отделяется выступ пакета. В процессе сварки образуются два сварных шва – простой сварной шов и раздельный сварной шов.

3: Сварка сверху / снизу (опция)

Пакет запаивается с двух сторон. Эта система применяется при запечатывании особенно толстых вакуумных или алюминиевых пакетов.

4: Отдельно регулируемая раздельная сварка (опция)

При использовании этой системы отделяется выступ пакета. Можно отдельно регулировать температуру раздельного и сварочного электродов (A - B). Это важно, например, в случае термоусадочной оболочки. Поставляется только для машин с системой управления Z 3000.

ТИПЫ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ



1: Синхронизированная цифровая система управления Z 2000

Простое управление · Большой вакуумный индикатор · Быстрая остановка вакуума упаковки жидкостей · Сервисная кнопка для режима продолжительной работы

2: Программируемая сенсорная система управления Z 3000

Простое управление · Точный датчик вакуума и газа · 99 ячеек памяти · Вакуум до точки кипения · Мягкий обжим · Ступенчатое вакуумирование для удаления воздуха из продукта · Быстрая остановка · Газовая промывка = многократное вакуумирование и газация · Сервисная кнопка режима продолжительной работы · Защита от брызг · Функция вакуумного удара

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



1: Нижние тележки поставляются для всех настольных моделей

Красивая форма · Устойчивость · Встроенная секция для хранения пакетов · Стопорные ролики · Полностью из высококачественной нержавеющей стали

2: Закладные шпонки облегчают упаковку жидкостей

Скосы, регулируемая секция для пакетов · Устойчивость · Полностью из высококачественной нержавеющей стали

3: Отсасывающее приспособление для гастрономических емкостей

Исполнение из высококачественной стали · Защитное устройство, предотвращающее всасывание продукта в вакуумный насос · Поставляется для всех настольных моделей

4: Смотровое стекло · Поставляется для всех „титановых моделей“

5: Газационное устройство · При желании каждая машина может быть оснащена газационным устройством.

6: Прочее · Специальное напряжение · Мягкий обжим · Исполнение ESD
Различные варианты высоты крышки и размеров насосов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Вакуумный насос

Вакуумный насос откачивает газы из внутренней части вакуумной камеры. Снижение уровня кислорода обеспечивает идеальный метод консервации различных категорий продуктов. Наши вакуумные упаковочные устройства BOSS оснащены мощными масляными вакуумными насосами с поворотной заслонкой производства фирмы Busch. Они обеспечивают средний вакуум до 99,9 % (1 мбар) – идеальный для замедления размножения бактерий и микроорганизмов.



Газация M.A.P.

Благодаря упаковке с использованием защитного газа (MAP: упаковка в модифицированной атмосфере) свежие продукты питания сохраняют свой внешний вид, текстуру и питательную ценность. При использовании этого метода после откачивания воздуха вакуумная камера наполняется защитным газом. Защитный газ состоит из естественных компонентов воздуха с нейтральным запахом и вкусом, например, углекислого газа (CO₂) или азота (N), доля которых варьируется в зависимости от продукта.



Плиты-вкладыши

Плиты-вкладыши красивой формы изготовлены из устойчивых к ударам и царапинам, совместимых с пищевыми продуктами полиэфирных материалов. Их применение обеспечивает точное расположение продукта в камере и сокращение объема камеры. Длительность откачивания и расход газа сведены к минимуму.



Гигиена

Для обеспечения быстрой и простой очистки наши устройства BOSS изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и снабжены влагозащитными элементами. Четкая конструкция исключает наличие сложнодоступных углублений и углов, чтобы обеспечить высочайший уровень гигиены. Беспроводная штекерная система сварных пластин легко извлекается, что обеспечивает удобство при очистке.



Динамический поворотный механизм

Благодаря эргономичному дизайну крышка наших двухкамерных машин BOSS легко поворачивается. Специальный механизм всасывания обеспечивает простое и точное закрывание крышки, которая автоматически открывается после завершения процесса сварки.



Распознавание точки кипения

В результате снижения давления в вакуумной камере влажные или жидкие продукты в короткое время достигают точки кипения. Чтобы защитить ваш продукт от излишней потери влаги в результате кипения, интеллектуальный датчик распознает фазу кипения и завершает вакуумный процесс безопасно и надежно. Ваше преимущество: предотвращение потери веса вашего товара и загрязнения вакуумной камеры.



Сервис

Чтобы сократить ваши расходы на сервис и время простоя, мы уделили особое внимание удобству при техобслуживании. Отдельные компоненты легко доступны и хорошо видны. Сервисная программа обеспечивает долговечность использования ваших вакуумных насосов.



Функция силового вакуума

Так как сырое мясо содержит высокую долю воды, существует риск образования пузырьков в вакуумном пакете. Чтобы избежать этого риска и улучшить оптическое качество упаковки, наши машины снабжены функцией воздушного удара. При этом нежелательные пузырьки воздуха вытесняются из пакета ударом давления.