

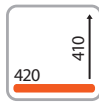
2 | ESD-, MACHINES SPÉCIALES ET MACHINES VERTICALES



MACHINES ESD



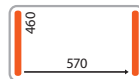
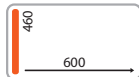
MAX 42 VA



Dimensions int. de la chambre 450 x 460 x 230 mm^{*}
Longueur de scellage 420 mm
Pompe à vide 21 m³/h
Dimensions hors tout 0,54 x 0,65 x 0,41 m^{*}
Poids 78 kg
Connexion électrique 1 x 230 V, 50 Hz^{****}



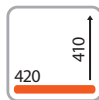
MAX 46 VA



Dimensions int. de la chambre 650 x 475 x 230 mm^{*}
Longueur de scellage 460 mm
Pompe à vide 21 m³/h
Dimensions hors tout 0,75 x 0,67 x 0,44 m^{*}
Poids 110 kg
Connexion électrique 1 x 230 V, 50 Hz^{****}



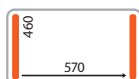
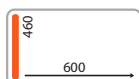
MAX-F 42 VA



Dimensions int. de la chambre 450 x 460 x 230 mm^{*}
Longueur de scellage 420 mm
Pompe à vide 21 / 25 m³/h
Dimensions hors tout 0,54 x 0,65 x 1,0 m^{*}
Poids 96 / 109 kg
Connexion électrique 1 x 230 V, 50 Hz^{****}



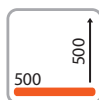
MAX-F 46 VA



Dimensions int. de la chambre 650 x 475 x 230 mm^{*}
Longueur de scellage 460 mm
Pompe à vide 25 / 63 m³/h
Dimensions hors tout 0,75 x 0,65 x 1,0 m^{*}
Poids 135 / 155 kg
Connexion électrique 3 x 230 / 400 V, 50 Hz^{****}



MAX-F 50 VA

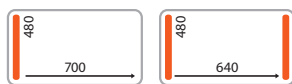


Dimensions int. de la chambre 530 x 545 x 185 mm^{*}
Longueur de scellage 500 mm
Pompe à vide 25 / 63 m³/h
Dimensions hors tout 0,65 x 0,7 x 1,0 m^{*}
Poids 128 / 148 kg
Connexion électrique 3 x 230 / 400 V, 50 Hz^{****}

MACHINES ESD



NE 63 VA

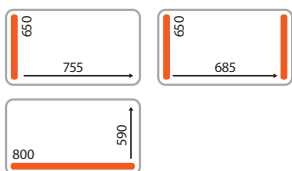


Dimensions int. de la chambre
Longueur de scellage
Pompe à vide
Dimensions hors tout
Poids
Connexion électrique

750 x 510 x 180 mm*
 480 mm
 63 / 100 m³/h
 0,82 x 0,72 x 1,0 m*
 182 / 200 kg
 3 x 230 / 400 V, 50 Hz****



NE 14 VA



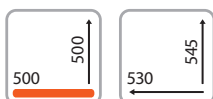
Dimensions int. de la chambre
Longueur de scellage
Pompe à vide
Dimensions hors tout
Poids
Connexion électrique

825 x 660 x 200 / 300 / 420 mm*
 650 / 800 mm
 100 / 160 m³/h
 0,91 x 0,93 x 0,99 / 1,20 m*
 320 / 390 kg
 3 x 230 / 400 V, 50 Hz****

MACHINES SPÉCIALES



MAX-F 50 D

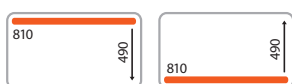


Dimensions int. de la chambre
Longueur de scellage
Pompe à vide
Dimensions hors tout
Poids
Connexion électrique

530 x 545 x 125 mm*
 500 mm
 25 / 63 m³/h
 0,65 x 0,7 x 0,96 m*
 125 / 145 kg
 3 x 230 V / 400 V, 50 Hz****



NE 800 E2



Dimensions int. de la chambre
Longueur de scellage
Pompe à vide
Dimensions hors tout
Poids
Connexion électrique

850 x 600 x 250 mm*
 810 mm
 100 / 160 m³/h
 0,98 x 1,2 x 1,22 / 1,67 m*
 300 / 370 kg
 3 x 230 / 400 V, 50 Hz****



NE 1000 E2



Dimensions int. de la chambre
Longueur de scellage
Pompe à vide
Dimensions hors tout
Poids
Connexion électrique

1175 x 600 x 250 mm*
 1100 mm
 160 / 250 / 300 m³/h
 1,26 x 1,2 x 1,22 / 1,67 m*
 420 / 470 kg
 3 x 230 / 400 V, 50 Hz****

MACHINES VERTICALES



V 42 VA



Dimensions int. de la chambre	440 x 445 x 180 mm ^{**}
Longueur de scellage	420 mm
Pompe à vide	21 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,6 x 0,7 x 0,7 m [*]
Poids	85 kg
Connexion électrique	1 x 230 V, 50 Hz ^{****}



V 50 VA



Dimensions int. de la chambre	530 x 545 x 185 mm ^{**}
Longueur de scellage	520 mm
Pompe à vide	25 / 63 m ³ /h
Dimensions hors tout	0,65 x 0,7 x 1,53 m [*]
Poids	150 / 170 kg
Connexion électrique	3 x 230 / 400 V, 50 Hz ^{****}



V 810 VA



Dimensions int. de la chambre	850 x 670 x 200 mm ^{**}
Longueur de scellage	810 mm
Pompe à vide	100 / 160 m ³ /h
Dimensions hors tout	1,07 x 1,0 x 1,98 m [*] (2,2 m ^{***})
Poids	400 / 470 kg
Connexion électrique	3 x 230 V / 400 V, 50 Hz ^{****}



VX 630 VA



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	1,60 x 1,10 x 1,30 m [*]
Poids	340 / 410 kg
Connexion électrique	3 x 230 V / 400 V, 50 Hz ^{****}

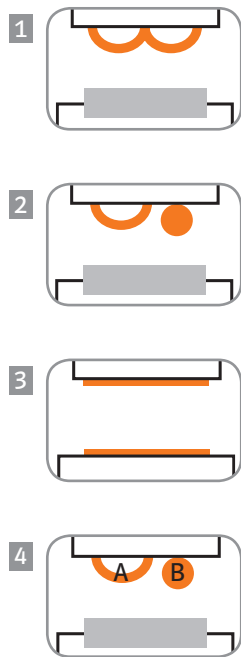
* Largeur x Profondeur x Hauteur

** Largeur x Hauteur x Profondeur

*** Hauteur totale (avec couvercle ouvert)

**** Voltage spécifique sur demande

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 : Une soudure simple et une soudure découpe.

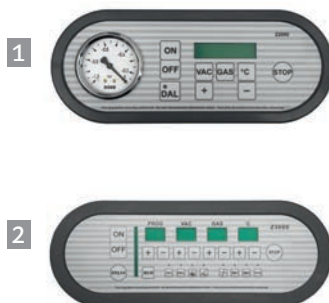
3: Soudage supérieur / Soudage inférieur (option)

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 programmes mémorisables · Vide jusqu'au point d'ébullition · 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: Panneau de commande séparé

Fixé latéralement sur un mat ou autre support selon demande

3: Configuration ESD

Nos machines sont construites avec des couvercles inox antistatiques

4: Regard

Disponible pour tous les modèles avec couvercle inox

5: Dispositif gaz

Sur demande, chaque machine peut être équipée d'une unité de gaz.

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



Pompe à vide

Une pompe à vide évacue les gaz de 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'aliment ou produit, 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.



Configuration ESD

Nos machines sont construites avec des couvercles inox antistatiques. Les surfaces dissipatives sont pourvues de résistance de fuite 10⁻⁶. Selon la norme DIN EN 61340-5-2.



Détection du point d'ébullition

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 de la maintenance 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.

made in Germany