

Emballeuses à double chambre

Une capacité de production à toute épreuve



La plus grosse et la plus performante de la gamme Sipromac, la machine sous vide à double chambre permet d'emballer de grandes quantités de produits, de plus grandes dimensions ce qui augmente considérablement le volume de production.

De plus, la double chambre permet à l'opérateur de charger et décharger la chambre pendant le scellage de l'autre côté.

Caractéristiques de base

- Fabrication en acier inoxydable de grade 304
- Barres de scellage à bande double
- Système de ressort ergonomique
- Roulettes avec mécanisme de verrouillage
- Détecteur de vide en %
- Panneaux à charnière
- Silencieux

Fiables

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

Performantes

Les deux chambres permettent de doubler la productivité en plus d'éliminer le temps d'attente. Grâce à leurs pompes Busch, nos machines sont conçues pour être actives pendant des heures de production continues, offrant la meilleure performance de l'industrie.

Ergonomique

Nos modèles à double chambre ont une hauteur fonctionnelle permettant de placer facilement les produits. De plus, grâce au système de ressorts de la cloche*, celles-ci s'opèrent facilement avec 1 seul doigt.

*Nos systèmes de ressorts ont une durée de vie de plus de 10 ans.

Spécifications techniques	420A	600A	620A	650A
Applications (idéal pour)	Usines de transformation de viande, de poisson et domaine manufacturier à petit ou moyen volume.	Usines de transformation de viande, de poisson et domaine manufacturier à moyen ou grand volume.	Usines de transformation de viande, de poisson et domaine manufacturier à moyen ou grand volume.	Le dernier pas avant l'automatisation d'une chaîne de production industrielle
Barres de scellage (longueur)	4 x 19,1 po (485 mm)	4 x 26 po (660 mm)	4 x 26 po (660 mm)	4 x 33,5 po (855 mm)
Espace disponible entre les barres	18,0 po (457 mm)	22,5 po (572 mm)	28 po (711 mm)	31 po (787 mm)
Dimensions de la machine (L x P x H)	55,75 x 31 x 43 po (1416 x 787 x 1092 mm)	68 x 36 x 47 po (1727 x 914 x 1194 mm)	68 x 39,5 x 47 po (1727 x 1003 x 1194 mm)	85 x 49 x 47 po (2159 x 1245 x 1194 mm)
Hauteur de la chambre	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)
Pompe	Busch 40 m ³ /h	Busch 100 m ³ /h	Busch 100 m ³ /h	Busch 200 m ³ /h
Temps de cycle estimé en secondes (99,5 % de vide)	30 à 45	20 à 25	20 à 25	15 à 20
Électricité	208-220 V / 3Ph / 60 Hz, câble 4 mètres et prise 30A	208-220 V / 3Ph / 60 Hz, câble 4 mètres et prise 30A	208-220 V / 3Ph / 60 Hz, câble 4 mètres et prise 30A	208-220 V / 3Ph / 60 Hz, câble 4 mètres et prise 30A
Microprocesseur	MC-40	MC-40	MC-40	MC-40
Poids	739 lb	1047 lb	1120 lb	1849 lb
#cycles/min (variations possibles en fonction du type de produit, grosseur, humidité, état, température et injection de gaz)	2	2,5	2,5	3
Barres de scellage				

Emballeuses double 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.

Boitier 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 (600A, 620A et 650A)

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 Bosch

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