



# Catalogue Général



**SEALING LINE**

**VAC LINE**

**FOOD PROCESSING LINE**





# Poussoirs hydrauliques

*Conçu pour les petites et moyennes productions*



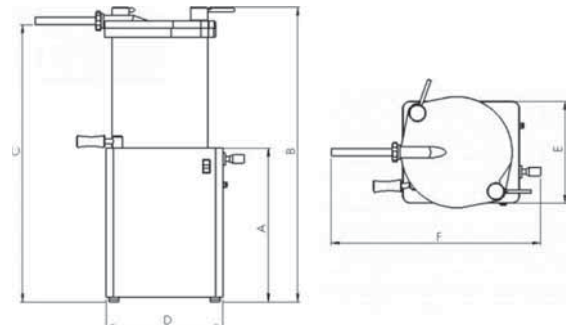
SC-13



SC-20

### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Couvercle et piston tout acier Inox inclus pour les modèles STAR (autres modèles: couvercle et piston en aluminium).
- Réservoir d'huile hydraulique indépendant en acier inoxydable AISI 304.
- Équipé d'un manomètre.
- Equipé d'un régulateur de vitesse.
- Décompression automatique du piston pour éviter la sortie de masse.
- Fond du cylindre en acier inoxydable AISI 304, sans aucune vis pour un nettoyage facile (voir photo 2 modèle Star).
- Base et cylindre complètement scellés l'un à l'autre
- Genouillère pour lever et baisser le piston.
- Fournis avec trois cornets en acier inoxydable  $\varnothing$  12, 20 & 30mm. (autres  $\varnothing$  sur demande).
- Équipé de roues, afin de faciliter les déplacements.



Modèle	Mesures de la machine (mm)					
	A	B	C	D	E	F
SC-13	650	1.195	1.110	435	330	765
SC-20	650	1.195	1.114	435	360	790
SC-25	650	1.195	1.114	435	360	820
SC-30	650	1.250	1.192	435	360	820
SC-40	690	1.265	1.185	478	416	860
SC-50	690	1.345	1.270	478	416	860

**Modèles STAR  
entièrement construites en  
ACIER INOXYDABLE AISI 304.**



**SC-25 STAR  
SC-30 STAR**



**SC-40 STAR  
SC-50 STAR**

	SC-13	SC-20	SC-25 SC-25 STAR	SC-30 SC-30 STAR	SC-40 STAR	SC-50 STAR
Capacité du cylindre en litres	13	20	25	30	40	50
Capacité du cylindre en Kg	± 12	± 18	± 23	± 27	± 37	± 44
Puissance moteur triphasé HP/Kw	1/0.73	1/0.73	1/0.73	1/0.73	1.5/1.1	1.5/1.1
Puissance moteur monophasé HP/Kw	1/0.73	1/0.73	1/0.73	1/0.73	1.5/1.1	1.5/1.1
Dimensions de l'emballage (mm)	600x800x1500	600x800x1500	600x800x1500	600x800x1500	560x660x1590	560x660x1590
Poids net / brut (kg)	115/120	128/132	142/149	158/163	186/195	192/203



Photo 1



Photo 2



Photo 3



**FOOD PROCESSING LINE**



## Accessoires pour les pousseurs hydrauliques



Portionneur volumétrique



Accessoire pour la fabrication de Kefta



Accessoire pour croquettes



Accessoire hamburger

## Machine à hamburger

### Caractéristiques techniques

- Capacité : 24 litres.
- Épaisseur variable.
- Diamètre variable : 130mm et 25mm.
- Production environ : 1.800 hamburgers/heure ou 3.600 boulettes de viande/heure.
- Équipé d'un contrôle de vitesse.
- Micro de sécurité sur la plaque de distribution.
- Moteur : 220V / 1 ph / 50 Hz.

FORMES	Mesures standard
Hamburgers ronds	100 / 115 / 130 mm
Hamburgers ovales	110x80 mm
Boulettes de viande	22 / 32 / 40 / 65 mm
Croquettes	50x25 mm
Canelons	70x25 mm

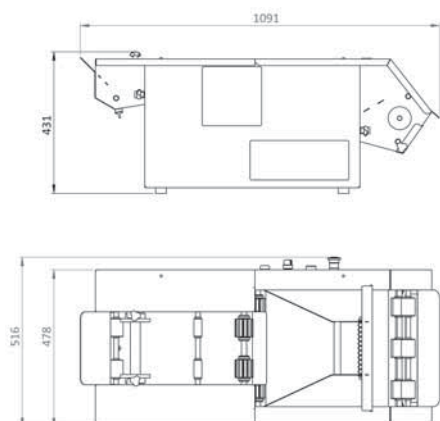


AH-130

## Enrobeuse-Paneuse Automatique

### Caractéristiques techniques

- Entièrement construit en acier inoxydable AISI 304.
- Largeur d'entrée 150mm.
- Machine facilement démontable.
- Facilité de nettoyage et d'entretien.
- Table en option.



	EM00
Production pièces/ heure	± 2100
Puissance moteur monophasée HP/Kw	1/0.73
Dimensions de l'emballage (mm)	1120x586x460
Poids net / brut (kg)	192/203

## Portionneuse Manuel



FOOD PROCESSING LINE



# Pétrins-Mélangeurs série "S"

Conçu pour les petites et moyennes productions

### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Groupe motoréducteur puissant et silencieux.
- Couvercle de protection en plastique alimentaire.
- Cuve démontable pour AMM-35 S.
- Cuve basculante pour AMM-55 S / AMM -55 TWO / AMM-80 S / AMM-80 TWO.
- Ouverture de la tête avec arrêt automatique du bras mélangeur.
- Equipé d'une poignée et de roues pour faciliter le déplacement.
- Aide automatique pour lever et baisser la tête.
- Nettoyage très facile.
- Bouton résistant à l'eau start/stop.

**Modèles TWO avec  
2 moteurs:  
1 pour le BRAS MÉLANGEUR et  
1 pour le CUVE**



AMM-35 S

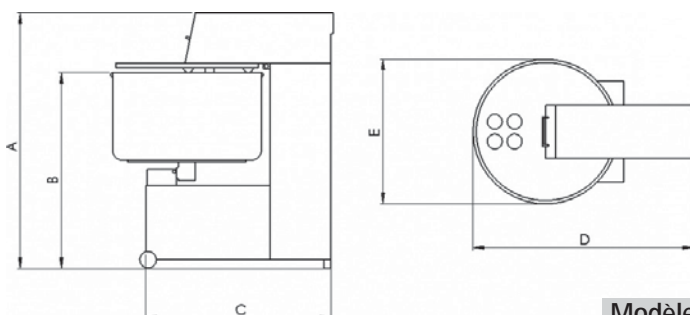


AMM-55 S  
AMM-55 TWO



AMM-80 S  
AMM-80 TWO

	AMM-35 S	AMM-55 S	AMM-55 TWO	AMM-80 S	AMM-80 TWO
Capacité cuve en litres	35	55	55	80	80
Capacité cuve en Kg	± 23	± 35	± 35	± 55	± 55
Puissance moteur triphasé HP/Kw	0.25/0.18	0.50/0.36	0.75/0.55	0.50/0.36	0.75/0.55
Puissance moteur monophasé HP/Kw	0.33/0.24	0.33/0.24	0.58/0.42	-	-
Dimensions de l'emballage (mm)	900x780x800	710x950x1200	710x950x1200	710x950x1200	710x950x1200
Poids net/brut (Kg)	42/50	68/72	68/75	71/75	71/75



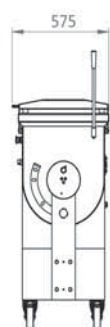
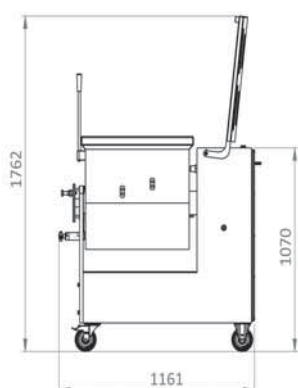
Modèle	Mesures de la machine (mm)				
	A	B	C	D	E
AMM-35 S	705	530	515	670	440
AMM-55 S	950	717	545	802	550
AMM-55 TWO	950	717	545	802	550
AMM-80 S	1000	770	555	825	592
AMM-80 TWO	1000	770	555	825	592

# Pétrins-Mélangeurs série "H"

*Conçu pour les moyennes productions*

## Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Capacité 150lt.
- Bras en forme de T.
- Facilité de démontage du bras pour le nettoyage.
- Groupe réducteur de grande résistance et silencieux.
- Équipé de roues pour faciliter le déplacement.
- Bouton de décharge.
- Double sens de rotation.
- Entretien nul.



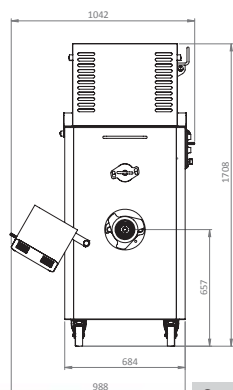
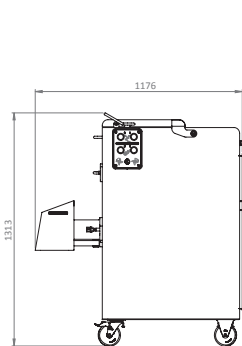
	AMM-150 H
Capacité cuve en litres	150
Capacité cuve en Kg	± 110
Puissance moteur triphasé HP/Kw	2/1.5
Dimensions de l'emballage (mm)	1200x830x1220
Poids net / brut (Kg)	175/205

# Hachoir - Pétrin mélangeur

*Conçu pour les moyennes productions*

## Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Équipé de deux moteurs indépendants.
- Couvercle de sécurité crypté.
- Couvercle de sécurité dans la bouche de sortie de la viande.
- Couvercle supérieur avec amortissement.
- Facile démontage des pales.



	PM-32 PM-114
Capacité de la cuve en litres	100
Puissance moteur triphasé HP/Kw Mélangeur	1.5/1.1
Puissance moteur triphasé HP/Kw Hachoir	5.4/4
Dimensions de l'emballage (mm)	725x1200x1400
Poids net/brut (Kg)	255/275



**FOOD PROCESSING LINE**



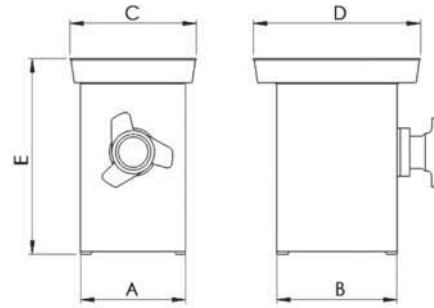
# Hachoirs

Conçus avec une grande puissance, ils permettent de hacher tout type de viandes

Mesures



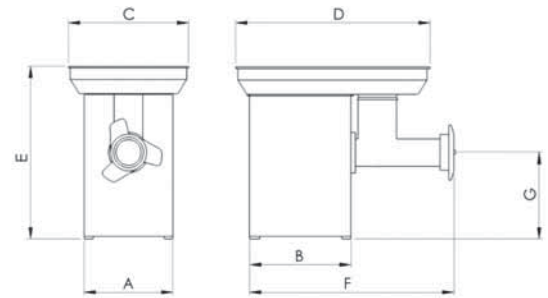
P-22 & P-32



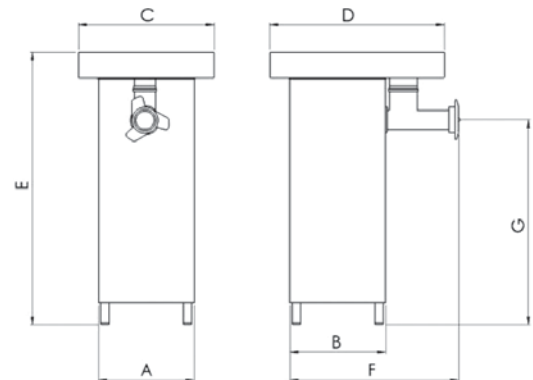
Mesures de la machine (mm)					
Modèle	A	B	C	D	E
P-22	250	295	310	410	473
P-32	255	295	310	410	490



SUPERSTAR



TOP-114



Mesures de la machine (mm)							
Modèle	A	B	C	D	E	F	G
SuperStar	280	330	408	610	520	610	240
TOP-114	450	500	520	760	1240	860	849



### Enterprise Cutting system– Coupe simple

Modèle	Ø bouche	Plaques et lames
P-22	83	1 lame simple coupe. 1 plaque Ø5
P-32	100	1 lame simple coupe. 1 plaque Ø5
SuperStar	100	1 lame simple coupe. 1 plaque Ø5
TOP-114	114	1 lame simple coupe. 1 plaque Ø5 Anneau inclus compensatoire à utiliser avec une coupe simple

### Unger Cutting system – Double coupe

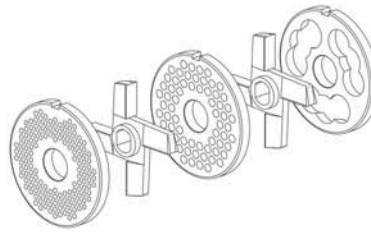
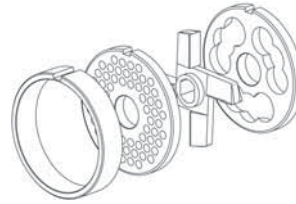
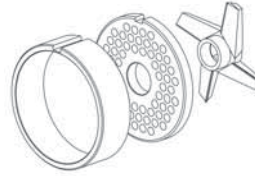
Modèle	Ø bouche	Plaques et lames
P-22	82	1 plaque prédécoupée 3 yeux 1 lame double coupe. 1 plaque Ø5.
P-32	98	1 plaque prédécoupée 3 yeux 1 lame double coupe. 1 plaque Ø5.
SuperStar	98	1 plaque prédécoupée 3 yeux 1 lame double coupe. 1 plaque Ø5.
TOP-114	114	1 plaque prédécoupée 3 yeux 1 lame double coupe. 1 plaque Ø5 Anneau inclus compensatoire à utiliser avec une coupe simple

### Unger Cutting system – Triple coupe

Modèle	Ø bouche	Plaques et lames
TOP-114	114	1 plaque prédécoupée 3 yeux. 1 lame double coupe. 1 plaque Ø8. 1 lame double coupe. 1 plaque Ø5.

### Caractéristiques techniques

- Carrosserie extérieure en acier inoxydable AISI 304.
- Construction compactée et robuste.
- Bouché démontable.
- Protection pare-mains sur le plateau de chargement de la viande, selon CE.
- Moteur à haute résistance.
- Réducteur en acier à bain d'huile.
- Protecteur thermique du moteur.
- Poussoir pour la viande.
- Plaques et lames incluses.



	P-22	P-32	SuperStar	TOP-114
Production	± 300	± 425	± 800	± 1.000
Puissance moteur monophasé HP/Kw	1.5/1.1	1/0.73	3.5/2.57	5.5/4.04
Puissance moteur triphasé HP/Kw	2.5/1.83	-	-	-
Dimensions de l'emballage (mm)	595x350x520	595x350x520	730x430x550	950x600x1390
Poids net/brut (Kg)	37/40	48/52	68/72	132/138



**FOOD PROCESSING LINE**

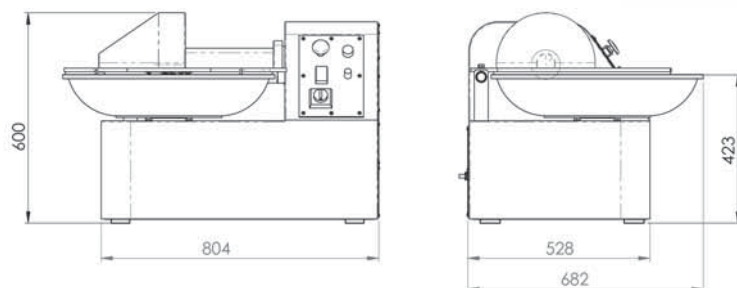


# Cutters

Conçu pour les petites production et les usines pilotes

### Caractéristiques techniques

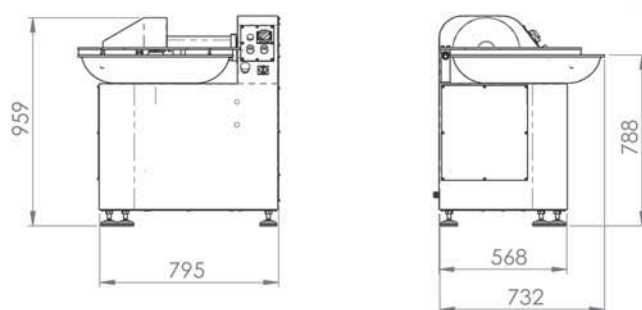
- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve contruite en fonte d'acier inoxydable AISI 304.
- Équipé de moteur avec variateur de vitesse.
- Protection thermique du moteur.
- Frein électronique des couteaux.
- Tête de couteau amovible.
- Fournies avec 3 lames (en option 6 lames).
- Machine totalement fermée.



AS-20 VAR

### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve contruite en fonte acier inoxydable AISI 304.
- Équipé de moteur à deux vitesses.
- Protection thermique du moteur.
- Frein électromagnétique des couteaux.
- Tête de couteau amovible.
- Fournies avec 3 lames (en option 6 lames).
- Machine totalement fermée.



AS-30

	AS-20 VAR	AS-30
Capacité du cuve en litres	20	30
Capacité du cuve en Kg	± 14	± 20
Puissance du moteur HP/Kw	3/2.2	7/5.15
Vitesse des lames r.p.m	1000 a 3000 variable	1500/3000
Vitesse de la cuve r.p.m	12 a 24 variable	12/24
Dimensions de l'emballage (mm)	900x780x800	1100x1000x1340
Poids net/brut (kg)	237/242	379 /386

## Cutters professionnel pour moyennes productions

### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve contruite en fonte d'acier inoxydable AISI 304.
- Équipé de 2 moteurs à deux vitesses chacun, 2 vitesses de couteaux et 2 vitesse de la cuve.
- Protection thermique des moteurs.
- Frein électromagnétique des couteaux.
- Interrupteur de nettoyage de la cuve.
- Thermomètre numérique.
- Peut couper la viande congelée.
- Tête de couteaux amovible.
- Fournies avec 3 lames (en optional 6 lames)
- Machine totalement fermée.



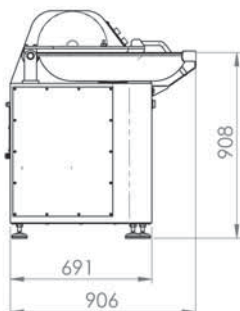
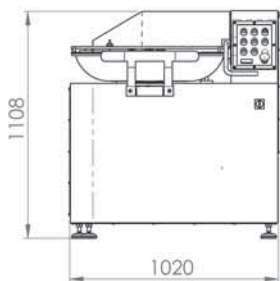
AS-40

### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve contruite en fonte acier inoxydable AISI 304.
- Equipé de 2 moteurs indépendants.
- Frein électronique des couteaux.
- Protection thermique des moteurs.
- Peut couper la viande congelée.
- Tête de couteaux amovible.
- Fournies avec 3 lames (en optional 6 lames)
- Écran tactile en couleur.
- Thermomètre digital.
- Vitesse variable des couteaux.
- Vitesse variable du la cuve.
- Vitesse de mélange dans les deux sens.
- Interrupteur de nettoyage de la cuve.
- Machine totalement fermée.



AS-40 VAR



	AS-40	AS-40 VAR
Capacité du cuve en litres	40	40
Capacité du cuve en Kg	± 28	± 28
Puissance du moteur HP/Kw	8.3/6.10	11.5/8.45
Vitesse des lames r.p.m	1500/3000	1000 a3000 variable
Vitesse de la cuve r.p.m	12/24	12 a 24 variable
Dimensions de l'emballage (mm)	1100x1000x1340	1100x1000x1340
Poids net/brut (kg)	542/550	562/570



FOOD PROCESSING LINE



## Cutters professionnel pour moyennes productions

### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve contruite en fonte acier inoxydable AISI 304.
- Équipé de 2 moteurs à deux vitesses chacun, 2 vitesses de couteaux et 2 vitesse de la cuve.
- Protection thermique des moteurs.
- Frein électromagnétique des couteaux.
- Interrupteur de nettoyage de la cuve.
- Thermomètre digital.
- Peut couper la viande congelée.
- Tête de couteaux amovible.
- Fournies avec 3 lames (en option 6 lames).
- Machine totalement fermée.
- Bras déchargeur (Option).



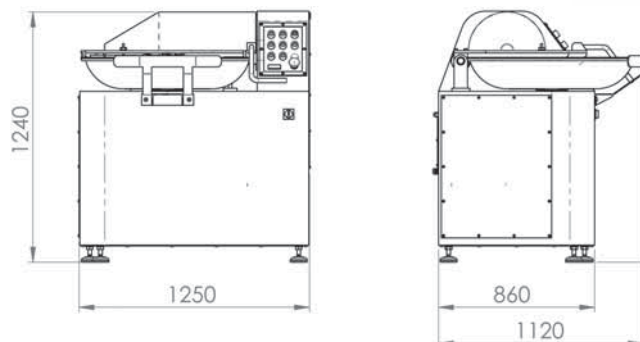
AS-75

### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve contruite en fonte acier inoxydable AISI 304.
- Equipé de 2 moteurs indépendants.
- Frein électronique des couteaux.
- Protection thermique des moteurs.
- Peut couper la viande congelée.
- Tête de couteaux amovible.
- Fournies avec 3 lames (en option 6 lames)
- Écran tactile en couleur.
- Thermomètre digital.
- Vitesse variable des couteaux.
- Vitesse variable de la cuve.
- Vitesse de mélange dans les deux sens.
- Interrupteur de nettoyage de la cuve.
- Machine totalement fermée
- Bras déchargeur (Option)



AS-75 VAR



	AS-75	AS-75 VAR
Capacité du cuve en litres	75	75
Capacité du cuve en Kg	± 50	± 50
Puissance du moteur HP/Kw	23.5/17.27	31.5/23-1
Vitesse des lames r.p.m	1500/3000	1000 a 3000 variable
Vitesse de la cuve r.p.m	12/24	12 a 24 variable
Dimensions de l'emballage (mm)	1500x1300x1380	1500x1300x1380
Poids net / brut (kg)	865/885	890/910

# MACHINES POUR PACKAGING

**ak**

by **RAMON**

**VAC LINE**

**SEALING LINE**



# Emballeuses sous vide sur table

*Machines d'emballage sous vide professionnelles, modernes et fiables*

VACLINE

## Contrôlé par Temps Sans Gaz

- Panneau de contrôle digital.
- Contrôle du vide par temps.
- Réglage du temps de soudure.
- Remise en atmosphère progressive (Soft-air).
- Bouton Vac-Stop, finalise le vide mais continue le processus.
- Suivi pas à pas du cycle grâce à des leds.
- Manomètre.



## Contrôlé par Temps Avec Gaz

- Panneau de contrôle digital.
- Contrôle du vide par temps.
- Contrôle d'injection de gaz par temps.
- Réglage du temps de soudure.
- Remise en atmosphère progressive (Soft-air).
- Bouton Vac-stop, finalise le vide mais continue le processus.
- Suivi pas à pas du cycle grâce à des leds.
- Manomètre.



## Contrôlé par Capteur

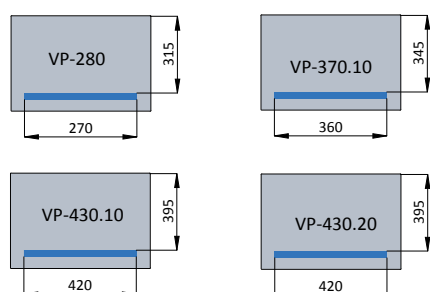
- Panneau de contrôle digital.
- Contrôle de vide par capteur.
- Contrôle d'entrée de gaz par capteur.
- Réglage du temps de soudure.
- Remise en atmosphère progressive (Soft-air).
- Bouton VAC+, temps complémentaire de vide.
- 99 programmes mémorisables.
- Vac-stop, finalise le vide mais continue le processus.
- Bouton de contrôle d'entretien.
- Suivi pas à pas du cycle grâce à des leds.



### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Couvercle en méthacrylate.
- Double soudure (sauf modèle VP-280 & VP-370).
- Remise en atmosphère progressive (sauf modèle VP-280 à couvercle plat)
- Cycle machine: 10-30 seg
- Équipé avec plaques de réglage d'hauteur de la chambre à vide. (sauf modèle VP-280).
- Facilité d'entretien et de nettoyage
- Tension: 230V/1ph/50Hz.

### Combinaisons des barres de soudure



VP-430.10 & VP-430.20

### MODÈLE VP-430

### IDÉAL POUR LES SUPERMARCHÉS

Les supermarchés font confiance à nos emballeuses sous vide pour prolonger la vie utile des aliments et pour assurer une présentation professionnelle.



VP-280  
COUVERCLE HAUTEUR



VP-280  
COUVERCLE PLAT



VP-370.10

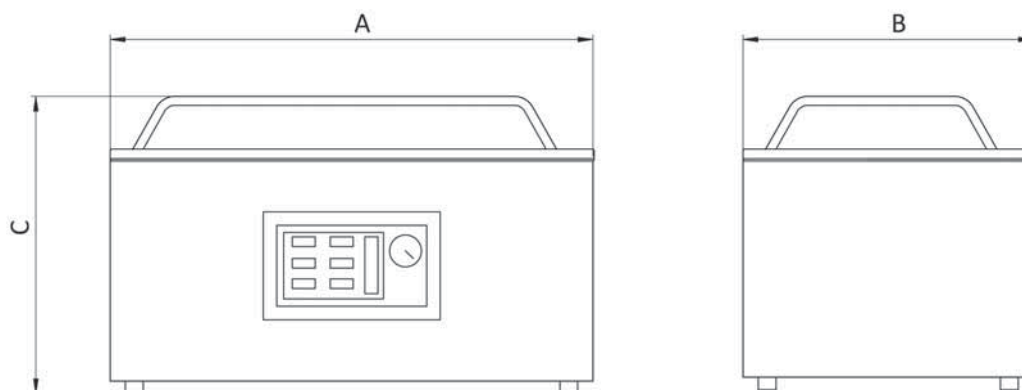
MODÈLE LE PLUS  
VENDU



VAC LINE



## Mesures



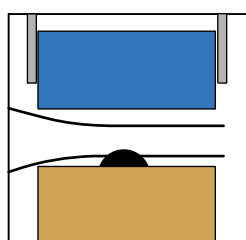
Modèle	Dimensions machine (mm)			Capacité de la pompe	Puissance de la pompe HP/Kw	Dimensions chambre (mm)	Dimensions de l'emballage	Poids net / brut (Kg)
	A	B	C					
VP-280 TAPA PLANA	340	430		6 m <sup>3</sup> /h	0.5/0.37	280x355x90	500x440x430	33/36
VP-280 TAPA CURVADA	340	430	240	6 m <sup>3</sup> /h	0.5/0.37	280x355x130	500x440x430	33/36
VP-370.10	440	530	470	10 m <sup>3</sup> /h	0.5/0.37	370x400x150	770x730x700	47/55
VP-430.10	490	580	470	10 m <sup>3</sup> /h	0.5/0.37	430x450x180	770x730x700	60/68
VP-430.20	490	580	470	20 m <sup>3</sup> /h	1.02/0.75	430x450x180	770x730x700	69/83
VP-580 A, AA, B, BB, AB	640	580	470	20 m <sup>3</sup> /h	1.02/0.75	580x450x180	770x730x700	81/95
VP-960 AB & VP-960 BB	1027	580	470	20 m <sup>3</sup> /h	1.02/0.75	960x450x180	1100x620x600	110/128
VP-960 AB FAST, BB FAST	1027	580	470	20 m <sup>3</sup> /h + 20 m <sup>3</sup> /h	2.04/1.50	960x450x180	1100x620x600	125/143

## Caractéristiques techniques

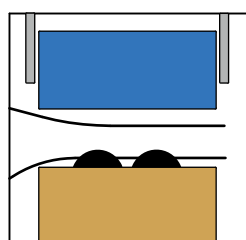
### Soft Air:

Tous les modèles incluent l'atmosphère progressive, en utilisant cette option de machine, l'air entre dans la chambre à vide de manière progressive et contrôlée basée sur un temps prédéterminé, le sac s'adapte au produit de manière très soignée sans l'endommager. Il est idéal pour emballer de la viande avec des os, homards, vis, composants électroniques, etc...

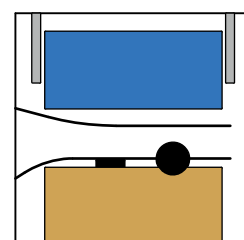
### Types de soudure



SIMPLE SOUDURE



DOUBLE SOUDURE



SIMPLE SOUDURE + COUPE



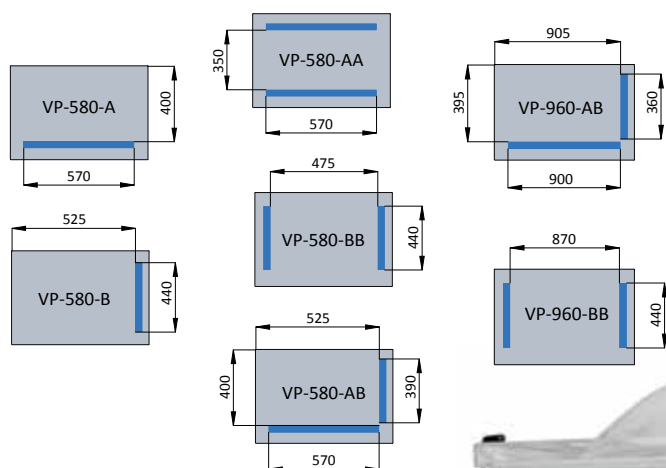
### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Couvercle en méthacrylate.
- Double soudure.
- Remise en atmosphère progressive .
- Cycle machine:10-30 seg.
- Équipé avec plaques de réglage d'hauteur de la chambre à vide.
- Facilité d'entretien et de nettoyage.
- Tension: 230V / 1ph / 50Hz



VP-580 A, AA, B, BB, AB

### Combinaisons des barres de soudure



VP-960 AB, BB, FAST

### MODÈLE VP-960

#### **IDÉAL POUR EMBALLER LES FILETS DE PORC, LE JAMBON ET LE POISSON**

*Le modèle VP-960 est un modèle aux performances surprenantes, sa conception allongée permet d'emballer tous les types de produits allongés, spécialement conçu pour emballer des poissons, des filets de porc et des pattes de jambon.*

Le modèle FAST est équipé avec deux pompes Busch



**VAC LINE**



# Emballeuses sous vide sur socle

Professionnelles idéales pour une production moyenne

VACLINE

## Panneaux de commande disponibles



Panneau de commande à temps sans gaz

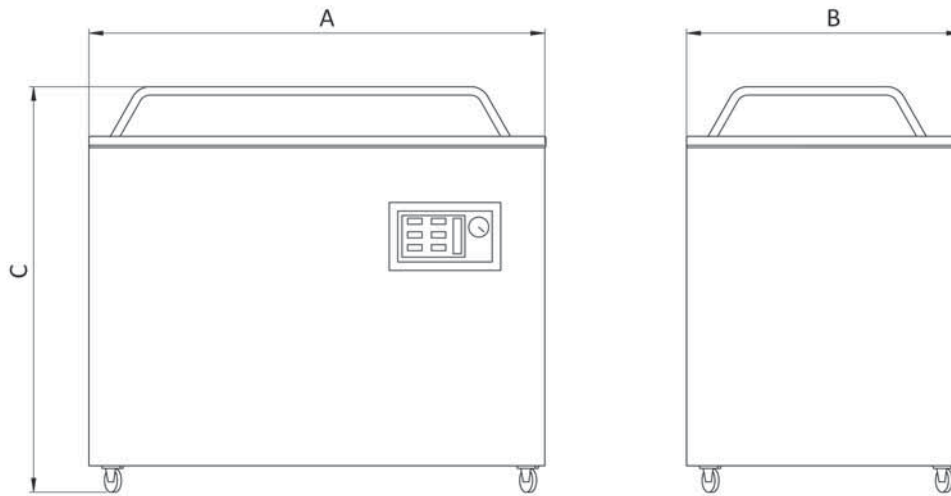


Panneau de commande à temps avec gaz



panneau de commande par capteur

## Mesures



Modèle	Dimensions machine (mm)			Dimensions chambre (mm)	Dimensions de l'emballage	Poids net / brut (Kg)
	A	B	C			
VP-600	637	580	1.022	580x450x180	840x760x1210	140/185
VP-800 AB	880	650	1.030	800x550x200	1020x780x1220	190/245
VP-1000 AA & AB	1.080	700	1.040	1000x600x200	1020x830x1220	240/295
VP-1000 AB alta	1.080	700	1.140	1000x600x300	1020x830x1220	245/300

## Pompe



Modèle	Capacité	Puissance HP/Kw
VP-600	20m <sup>3</sup> /h	1.02/0.75
VP-600	40m <sup>3</sup> /h	2.04/1.5
VP-800	63m <sup>3</sup> /h	2.04/1.5
VP-1000	100m <sup>3</sup> /h	3.67/2.7

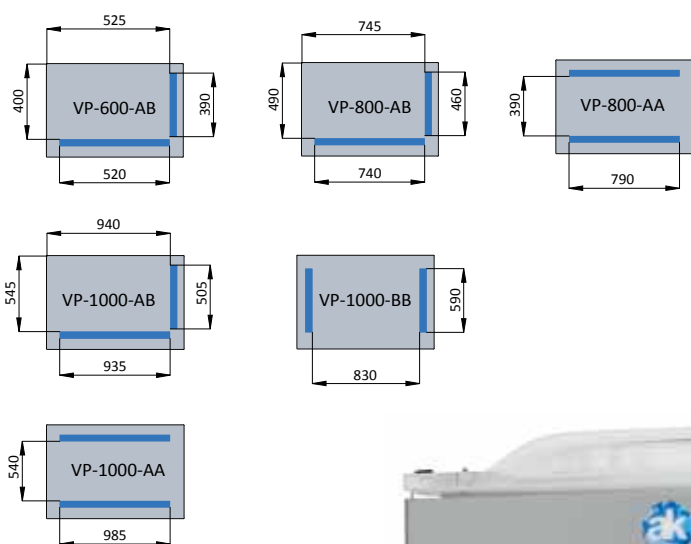
### Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Couvercle en méthacrylate.
- Double soudure.
- Remise en atmosphère progressive .
- Cycle machine:10-30 seg
- Équipé avec plaques de réglage d'hauteur de la chambre à vide.
- Facilité d'entretien et de nettoyage
- Tension: VP-600: 220V/1ph/50Hz
- Tension: VP-800 & VP-1000: 400V/3ph/50Hz



VP-600 AB

### Combinaisons des barres de soudure



VP-800 AB, AA



VP-1000 AB, AA, BB



VAC LINE



# Emballeuses sous vide industrielles

*Conçues pour de grandes productions*

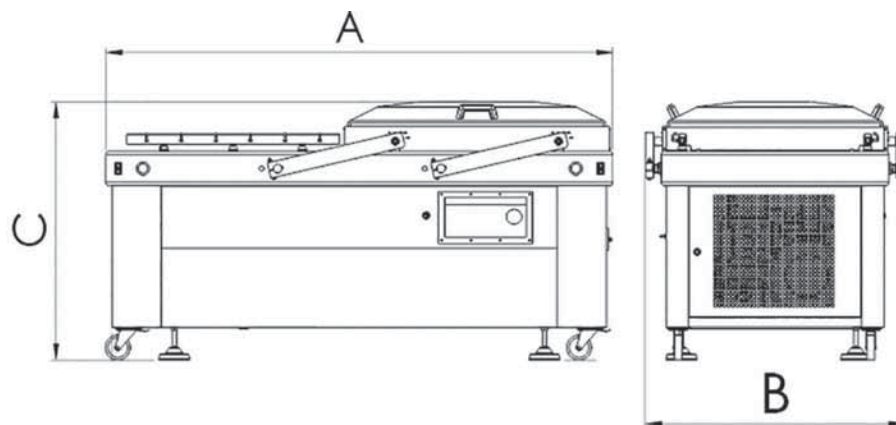
VACLINE

## Contrôlé par Capteur

- Panneau de contrôle digital.
- Contrôle de vide par capteur.
- Contrôle d'entrée de gaz par capteur.
- Réglage du temps de soudure.
- Remise en atmosphère progressive (Soft-air).
- Bouton VAC+, temps complémentaire de vide.
- 99 programmes mémorisables.
- Vac-stop, finalise le vide mais continue le processus.
- Bouton de contrôle d'entretien.
- Étape de surveillance du cycle grâce aux leds.



## Mesures



Modèle	Dimensions machine (mm)			Dimensions chambre (mm)	Dimensions de l'emballage	Poids net / brut (Kg)
	A	B	C			
VP-700 TB 100	1.590	710	1.000	836x680x200	1760x900x1200	421/441
VP-900 TBA 300	2.050	1.020	1.050	1005x830x200	2130x1100x1270	855/875
VP-1100 TBA 300	2.530	1.250	1.150	1246x1018x250	2590x1280x1280	925/945

## Pompe



Modèle	Capacité	Puissance HP/Kw
VP-700 TB 100	100m <sup>3</sup> /h	3.67/2.7
VP-900 TBA 300	302m <sup>3</sup> /h	6.3/4.63
VP-1100 TBA 300	302m <sup>3</sup> /h	6.3/4.63



VP-900 TBA 300 & VP-1100 TBA 300

Pompe 302m<sup>3</sup>/h

### Caractéristiques techniques

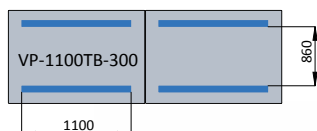
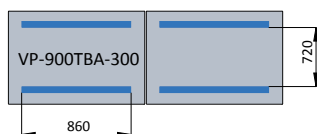
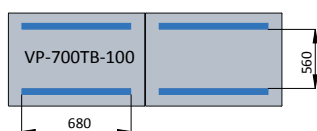
- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Double soudure.
- Simple soudure + coupe (Optionnel)
- Remise en atmosphère progressive .
- Injection de gaz inerte
- Cycle machine:10-30 seg
- Facilité d'entretien et de nettoyage
- Tension: 400V/3ph/50Hz
- Équipé avec plaques de réglage d'hauteur de la chambre à vide.



**VP-700 TB 100**

*Système d'ouverture manuelle  
du couvercle*

### Combinaisons des barres de soudure



**VP-900 TBA 300**

*Système d'ouverture semi-automatique et automatique  
du couvercle*



**VP-1100 TBA 300**

*Système d'ouverture semi-automatique et automatique  
du couvercle*



**VAC LINE**



# Operculeuse manuelle

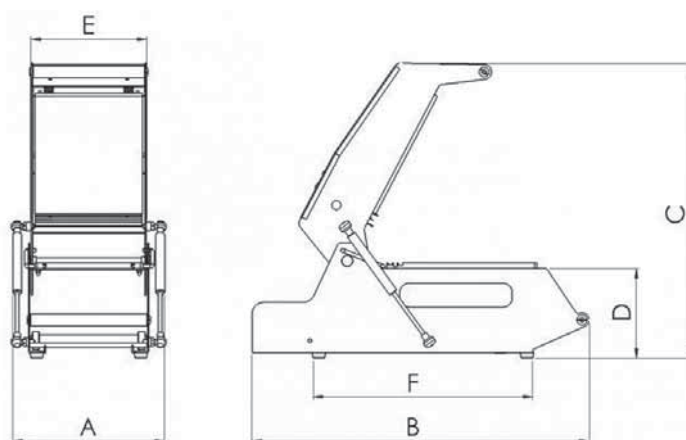
*Idéales pour de petites entreprises*

## Panneau de commande digitale

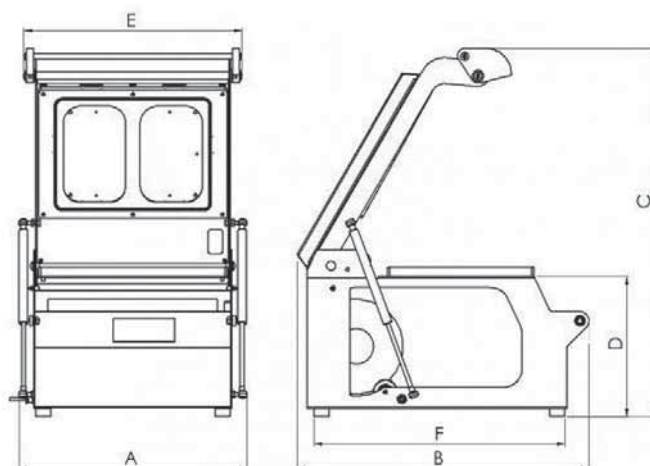
- Panneau digitale.
- Réglage de la température.
- Programmation d'arrêt automatique.
- Contrôle électronique de la température 0-230°C.



## Mesures



Modèle	Mesures de la machine (mm)						Dimensions de l'emballage	Poids net/brut (Kg)	Largeur rouleau du film
	A	B	C	D	E	F			
TS-150	270	570	515	152	193	355	520x270x530	8/10	150
TS-160	300	620	640	220	242	565	645x300x550	12/15	200



Modèle	Mesures de la machine (mm)						Dimensions de l'emballage	Poids net/brut (Kg)	Largeur rouleau du film
	A	B	C	D	E	F			
TS-170	484	620	790	297	462	532	770x730x700	69/74	360
TS-170 CUT	484	620	790	297	462	532	770x730x700	69/74	360

### Caractéristiques techniques

- Construites en acier inoxydable AISI 304.
- Moules en aluminium anodisé.
- Operculeuse manuelle de barquettes.
- Design ergonomique et robuste.
- Parfait pour transporter des aliments sans perte de liquides ou de sauces.
- Plaque chauffante plate idéale pour tout type de moule.
- Facile changement de moules, les moules sont interchangeables en quelques secondes.
- Chauffage rapide de la température choisie.
- Permet de travailler avec différents types de matériaux de barquettes, PP, PET, aluminium...
- Scellage et découpe du film simultanés.
- Facilité d'entretien et de nettoyage.
- Tension: 220V / 1ph / 50Hz.

### Moules standard

#### TS-150

192x137 (1 cavité)  
137x96 (2 cavités)

#### TS-160

260x160 (1 cavité) – 1/4GN  
192x137 (1 cavité)  
168x130 (2 cavités) – 1/8GN

#### TS-170

320x260 (1 cavité) – 1/2GN  
260x160 (2 cavités) – 1/4GN

#### TS-170 CUT

320x260 (1 cavité) – 1/2GN  
260x160 (2 cavités) – 1/4GN

Coupage perimetral du film autour de la barquette

### IMPORTANT

Nous pouvons fabriquer toutes types de moules spéciaux selon les barquettes des clients



### TS-150

Avec moule 137x192 mm.  
Surface maximale de scellé: 210x155 mm.  
Puissance: 900W



### TS-160

Avec moule 260x160 mm.  
Surface maximale de scellé: 270x190 mm.  
Puissance: 900W



### TS-170 & TS-170 CUT

Avec moule 320x260 mm.  
Surface maximale de scellé: 320x260 mm.  
Puissance: 1500W

CUT MODÈLE  
Coupage perimetral du film  
autour de la barquette



# SEALING LINE



# Operculeuse semi-automatique

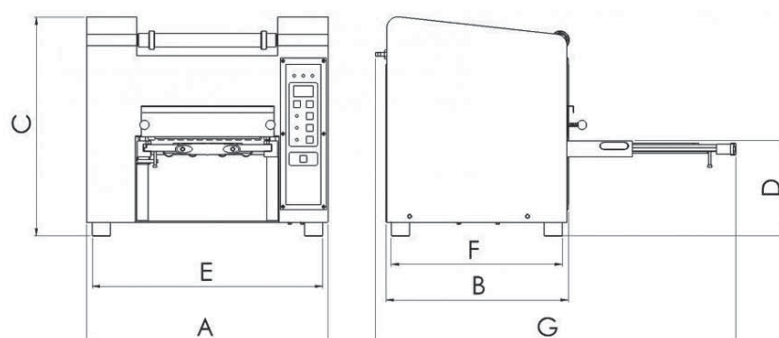
*Pour donner du prestige à votre entreprise*

## Panneau de commande digitale

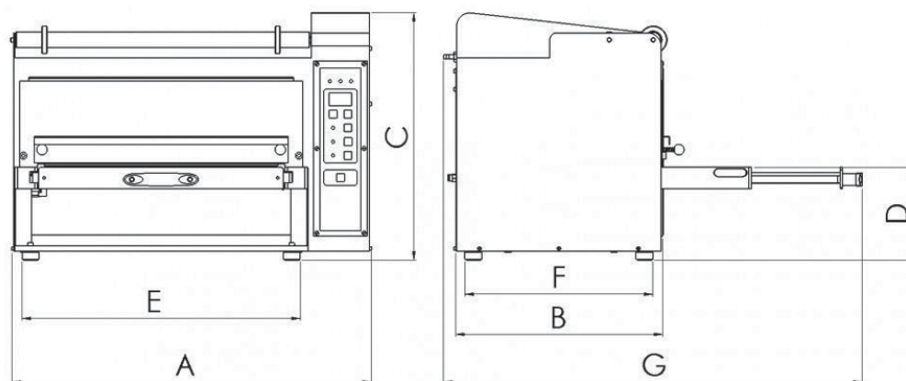
- Panneau digitale
- Réglage de la température
- Réglage du temps de soudure
- Réglage du temps d'entrée du gaz, uniquement dans les modèles GF.
- Contrôle électronique de la température 0-230°C



## Mesures



Modèle	Mesures de la machine (mm)							Dimensions de l'emballage	Poids net/brut (Kg)	Largeur rouleau du film
	A	B	C	D	E	F	G			
TS-200	525	395	480	350	465	340	770	770x730x700	49/54	220
TS-200 GF	525	395	480	350	465	340	770	770x730x700	49/54	220



Modèle	Mesures de la machine (mm)							Dimensions de l'emballage	Poids net/brut (Kg)	Largeur rouleau du film
	A	B	C	D	E	F	G			
TS-300	671	385	480	375	490	325	770	770x730x700	65/75	430
TS-300 GF	671	385	480	375	490	325	770	770x730x700	65/75	430



### Caractéristiques techniques

- Construites en acier inoxydable AISI 304.
- Moules en aluminium anodisé.
- Operculeuse semi-automatique de barquettes.
- Système de scellé automatique.
- Modèle compact et robuste.
- Parfait pour transporter des aliments sans perte de liquides ou de sauces.
- Facile changement de moules, les moules sont interchangeables en quelques secondes.
- Chauffage rapide de la température choisie.
- Permet de travailler avec différents types de matériaux de barquettes, PP, PET, aluminium...
- Facilité d'entretien et de nettoyage.
- Tension: 220V / 1ph / 50Hz.



**TS-200 & TS-200 GF**  
Surface maximale de scellé: 280x192 mm.  
Puissance: 900W

### Moules standard

#### TS-200 & TS-200 GF

260x160 (1 cavité) – 1/4GN

168x130 (2 cavités) – 1/8GN

COUPAGE DU FILM PAR L'ARRIÈRE DE LA PLAQUE



#### TS-300 & TS-300 GF

320x260 (1 cavité) – 1/2GN

260x160 (2 cavités) – 1/4GN

168x130 (4 cavités) – 1/8 GN

COUPAGE PERIMETRAL DU FILM AUTOUR DE LA BARQUETTE



#### IMPORTANT

Nous pouvons fabriquer toutes types de moules spéciaux selon les barquettes des clients



**TS-300 & TS-300 GF**  
Surface maximale de scellé: 320x260 mm.  
Puissance: 1500W  
Compresseur d'air nécessaire pur travailler.

**MODÈLES GF ÉQUIPÉS POUR TRAVAILLER AVEC DU GAZ**



**SEALING LINE**



# Operculeuse automatique avec vide et gaz

*Pour une conservation parfait et plus long*

## Panneau de contrôle par capteur avec gaz

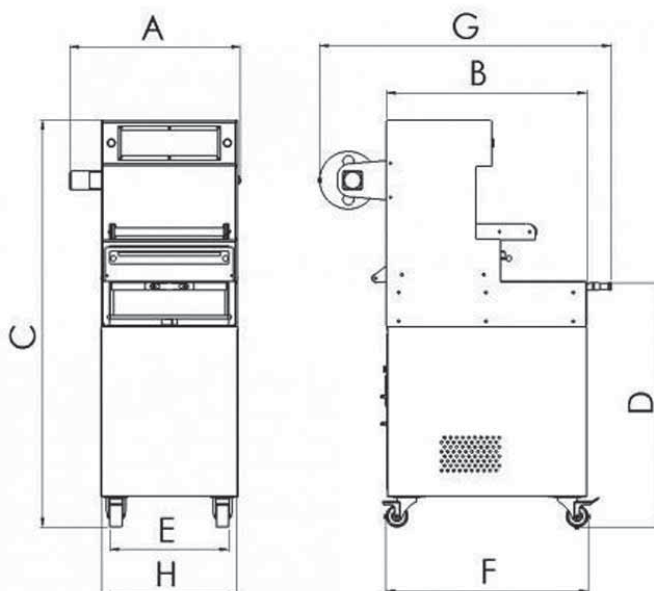
- Panneau de contrôle digital.
- Contrôle du vide par temps.
- Injection de gaz inerte contrôlé par capteur.
- Réglage du temps de scellé.
- Remise en atmosphere progressive.
- VAC+ bouton, temps additionnel de vide.
- Bouton de contrôle d'entretien.
- 99 programmes mémorisables.
- Étape de surveillance du cycle grâce aux leds.



## Détails



## Mesures



Modèle	Mesures de la machine (mm)							Dimensions de l'emballage	Poids net/brut (Kg)	Largeur rouleau du film
	A	B	C	D	E	F	G			
TS-550	610	730	1.490	890	395	1.115	495	650x1050x1510	142/150	400

### Caractéristiques techniques

- Construites en acier inoxydable AISI 304
- Moules en aluminium anodisé.
- Operculeuse automatique de barquettes.
- Système de scellé automatique.
- Modèle compact et robuste.
- Parfait pour transporter des aliments sans perte de liquides ou de sauces.
- Facile changement de moules, les moules sont interchangeables en quelques secondes.
- Chauffage rapide de la température choisie
- Permet de travailler avec différents types de matériaux de barquettes, PP, PET, aluminium...
- Pompe 25m<sup>3</sup>/h.
- Facilité d'entretien et de nettoyage.
- Tension: 4000V/3ph/50Hz.

### Moules standard

#### Moules sans coupe du film périmétral

320x260 (1 tray) – 1/2GN  
260x160 (2 tray's) – 1/4GN  
168X130 (4 tray's) – 1/8GN

COUPAGE PERIMETRAL DU FILM AUTOUR DE LA BARQUETTE



#### Moules avec découpe de film autour de la barquette

320x260 (1 tray) – 1/2GN  
260x160 (2 tray's) – 1/4GN  
168X130 (4 tray's) – 1/8GN

COUPAGE DU FILM PAR L'ARRIÈRE DE LA PLAQUE



#### IMPORTANT

Nous pouvons fabriquer toutes types de moules spéciaux selon les barquettes des clients.



TS-550

Surface maximale de scellé:320x260mm  
puissance:1500W

### Options

- Pompe Busch 40m<sup>3</sup>/h.
- Pompe d'oxygène Busch 20m<sup>3</sup>/h.
- Compresseur silencieux.
- Tiroir d'alimentation automatique et film ferraille rembobinage.



SEALING LINE



C/ Rafael Riera Prats, 49.  
08339 Vilassar de Dalt - Barcelona - Spain



Tel. (+34) 937.531.311  
Fax (+34) 937.533.506



info@akbyramon.com  
www.akbyramon.com

# akbyramon