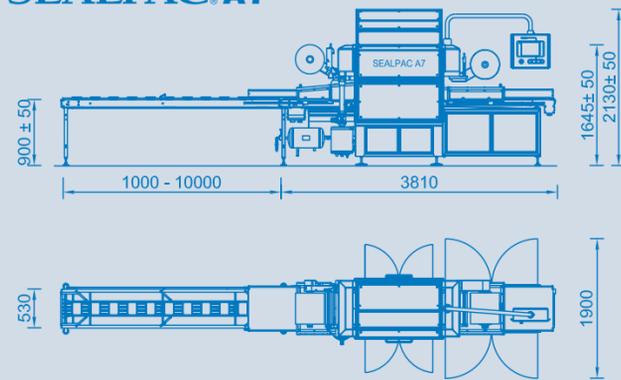


SEALPAC® A7

Mesures indiquées en mm

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Performance:	jusqu'à 100 barquettes/minute ¹⁾
Capacité:	15 cycles/minute maximum ²⁾
Poids de la machine:	1700 kg
Air comprimé:	min. 6 bars
Branchements électriques:	3 x 400/230V+N+T – max. 12 kW ³⁾

¹⁾ Les puissances indiquées pour les machines se réfèrent au mode de conditionnement sous vide/ au gaz pour les aliments. Ces puissances sont généralement plus élevées en mode de scellage.

²⁾ Capacité dépendant du format de la barquette et autres données relatives au processus

³⁾ Les valeurs relatives au branchement dépendent de la conception de l'outil et du moteur Certifiée et homologuée BG et GS. Sous réserve de modifications techniques.

Pour le meilleur service sur site.

Votre SEALPAC représentation:

SEALPAC – Pour un conditionnement réussi.

Nous nous engageons à atteindre les objectifs de nos clients et contribuer ainsi à leur réussite. Nous élaborons des solutions rentables de qualité très élevée et intransigeante. Flexibles et très motivés, nous vous proposons des méthodes personnalisées qui donneront une nouvelle apparence à votre avenir.

LA SOLUTION AUX TALENTS MULTIPLES

SEALPAC® A7OPERCULEUSE **AUTOMATIQUE**

Ultra flexible.

Ultra résistante.**SEALPAC®***Forming Innovations*

SEALPAC International bv | Drielandendreef 40a | NL-3845 CA Harderwijk
Téléphone: +31 (0) 341 46 20 30 | international@sealpacglobe.de | www.sealpac.eu

SEALPAC®*Forming Innovations*

LA SOLUTION AUX
TALENTS MULTIPLES

SEALPAC® A7

OPERCULEUSE AUTOMATIQUE

La machine SP-A7 est symbole d'innovation et de diversité.
Optez pour elle en vue d'améliorer votre production.

Les systèmes de conditionnement SEALPAC sont très appréciés dans le monde entier. Nous appliquons directement nos compétences de fabrication à votre production. Notre programme complet répond à la norme de qualité «Made in Germany». Nous tenons compte de vos exigences individuelles lors de la conception de votre système d'operculeuse, et ce en fonction de votre production et de votre rentabilité – ce qui passe par exemple également par des frais d'entretien peu élevés.

Une technologie de pointe élaborée par des experts.

Plus que jamais, la flexibilité constitue un atout primordial face aux exigences auxquelles la production doit répondre de nos jours. La SEALPAC A7 répond à toutes les attentes. Pouvant réaliser selon l'utilisation jusqu'à 100 emballages par minute avec la technique MAP, elle est particulièrement adaptée aux produits frais dont la quantité change régulièrement.

Parallèlement à la technique de transport numérique du film et à l'optimisation du format avec une ou deux pistes, elle séduit avec la technique de coupe du film plastique Inside-Cut mise au point par SEALPAC, garantissant un conditionnement optique parfait. Le tout avec une intégration parfaite dans les lignes de production existantes.

La catégorie aux talents multiples présente des possibilités variables et est extrêmement fiable en cas de sollicitation élevée. Elle se rentabilise très rapidement.

Transport numérique du film grâce à la servotechnologie

Sécurité maximale du produit grâce à la possibilité de réglage de la pression de scellage

Terminal pivotant ergonomique permettant de commander la machine des deux côtés

Ecran tactile avec 50 programmes mémorisables facilitant l'utilisation de la machine

Cellule d'outils accessible des deux côtés

Carter de protection transparent visant à rendre plus sûr le contrôle de la production

Armoire de commande compacte et conçue de manière systématique

Possibilité d'effectuer un pesage de contrôle avant le scellage

Intégration facile des accessoires spécifiques au produit

UTILISATIONS



Les aliments frais exigent un traitement rapide et fiable. La SEALPAC A7 est compatible avec tous les matériaux de scellage et est la solution idéale pour les marchés dynamiques de viande et de volaille fraîches, de fromage, d'assortiment en tranches, de charcuterie et plus particulièrement pour les produits surgelés et les plats cuisinés.

Avec SEALPAC, le conditionnement de votre produit est entre de bonnes mains.

SEALPAC MAP+ SYSTEM

Un conditionnement plus rapide, plus frais et plus attrayant !

Le système de vide et injection de gaz exclusivement mis au point par SEALPAC pour le conditionnement de produits sensibles avec la technologie MAP+*.

Profitez des avantages du système:

- Sollicitation moins importante du produit
- Temps de cycle réduit
- Optimisation des valeurs relatives au gaz
- Consommation de gaz réduite

* Conditionnement sous atmosphère modifiée

Propre, solide et fiable.



FACILE

L'utilisation :

Une réflexion globale garantit la perfection de la machine jusque dans le moindre détail. Les facteurs ergonomiques garantissant une manipulation facile sont des variables décisives du processus.

- Commande à écran tactile
- S'utilise des deux côtés
- Dispositif de changement rapide de l'outil avec branchements d'alimentation intégrés
- Blocage pneumatique



PROPRE
L'hygiène :

Pour que les aliments présentent une qualité irréprochable, une hygiène absolue est requise. Ceci se reflète chez SEALPAC dans la perfection technique constante des machines.

- La totalité du châssis en inox peut être nettoyée au jet d'eau
- Classe de protection jusqu'à IP 65
- Évacuation de l'eau grâce à des inclinaisons utiles
- Nettoyage facile sans contours gênants



SOLIDE

La technique :

Nous nous référons ici à notre fil directeur: une technologie de pointe mise au point par des experts. Grâce à leurs innovations régulières, les operculeuses SEALPAC donnent des impulsions significatives au marché du conditionnement.

- Guidage sûr des barquettes au cours de toutes les séquences
- Intégration parfaite dans les lignes de production existantes
- Interface de communication externe
- Pression d'operculeuse élevée
- Système éprouvé Inside-Cut de SEALPAC sur demande