

K5S / K6S / K12S

Machines à chambre
Macchine a camera



Conditionnement sous vide *Confezionamento sottovuoto*

Construction modulaire répondant à toutes les exigences de l'emballage alimentaire moderne

La viande fraîche, les produits carnés et les autres denrées périssables sont conditionnées sous vide pour cinq raisons principales:

- Pour la maturation
- Pour le stockage
- Pour le transport
- Pour des raisons économiques
- Pour répondre aux nouveaux comportements des consommateurs et pour la présentation dans les magasins libre service

Les aliments conditionnés sous vide restent frais plus longtemps, sans perte d'arômes ni de poids. Sous vide, le processus de maturation de la viande n'entraîne pratiquement pas de perte de poids.

Premium Package – Vos avantages

- Double scellage, possibilité de découpage du surplus de sachet
- Pression de scellage élevée permettant un travail rapide même en cas de plis importants
- Mise sous vide VC999 jusqu'au point d'évaporation pour une meilleure préservation du produit

Costruzione modulare per tutte le esigenze del moderno confezionamento di generi alimentari

Carne fresca, preparati di carne e altri alimenti deperibili vengono confezionati sottovuoto principalmente per cinque motivi:

- *Per la frollatura*
- *Per il magazzinaggio*
- *Per il trasporto*
- *Per motivi economici*
- *Come risposta alle nuove abitudini dei consumatori e per il banco self-service*

Generi alimentari confezionati sottovuoto restano freschi più a lungo e non perdono né peso né aroma. La carne sottovuoto non perde praticamente peso durante la frollatura.

Premium Package – I vantaggi per voi

- *Doppia saldatura con possibilità di separare i resti dei sacchetti troppo lunghi*
- *Alta pressione che permette la saldatura anche a sacchetti aggrinzati e dei cicli veloci*
- *Messa sottovuoto VC999 fino al punto di evaporazione per una protezione maggiore del prodotto confezionato*





VC999 K5S / K6S

La performance sur mesure *Prestazione su misura*

Les machines à chambre VC999 K5S et K6S sont des machines fonctionnelles et robustes conçues pour les usines de production.

Fonctionnels

- La forme
- L'ergonomie des plans de travail
- Les équipements intérieurs

A l'intérieur comme à l'extérieur, tous les éléments des machines de conditionnement sous vide à cloche VC999 ont pour but de simplifier l'utilisation et d'améliorer l'hygiène. La conception met l'accent sur la fonctionnalité. La machine ne comporte aucun coin ou bord saillant où la saleté pourrait s'accumuler. La structure en acier chrome-nickel/stratifiée aux fibres de verre permet un nettoyage rapide et aisé et répond aux prescriptions d'hygiène les plus strictes.

Le confezionatrici VC999 K5S e K6S sono state ideate per essere delle confezionatrici funzionali e robuste per la produzione aziendale.

Funzionale

- La forma
- L'ergonomia dei piani di lavoro
- L'interno della confezionatrice

Tutte le parti della confezionatrice, all'interno quanto all'esterno, sono state ideate per permettere un uso facile e per garantire la massima igiene. Il design è rivolto alla funzionalità ed è volutamente privo di angoli e spigoli vivi dove potrebbe depositarsi lo sporco. La struttura in acciaio al nichel-cromo/GFK permette una rapida e semplice pulizia e risponde alle più severe norme igieniche.





Couvercle avec barre de soudure/séparation

Grand volume sous le couvercle

Coperchie con barre di saldatura/separazione

Grande volume sotto il coperchio

Protection de mains certifiée GS et barrette de sécurité avec capteurs intégrés

Protezione di mani e barra di sicurezza

con sensori integrati

Sélection du niveau de vide

Différents modes de vide, simples et intuitifs à paramétrer:

- Au point de consigne
- Incrémentalement jusqu'à la valeur de consigne
- Jusqu'au point d'évaporation

Parametrizzazione semplice e intuitiva di diverse modalità di vuoto:

- a valori di riferimento
- incrementalmente a valori di riferimento
- fino al punto di evaporazione

Option

Version avec reinjection de gaz (MAP)

Opzione

Versione con impianto gaz inerte (MAP)

Commande programmable avec écran tactile intuitif

Maintenance aisée des recettes via une connexion USB

Pannello PLC con comandi intuitivi tramite touch screen

Gestione semplicissima delle ricette tramite collegamento USB

Ventilation douce

à la remise à pression d'air, pour la préservation des produits et des matériaux d'emballage

Aerazione soft

per l'equilibro della pressione, per la protezione delle merce e del materiale d'imballaggio

Bâti en inox

acier/stratifié aux fibres de verre, surface lisse, facile à essuyer

Involucro

in materiali antiruggine acciaio/GFK, superficie liscia facile da lavare



VC999 K12S

Concept sophistiqué

Concezione superiore

VC999 machine à deux chambres – deux chambres autonomes pour performance doublée

Premium Package – Vos avantages

- Cadence élevée grâce à l'utilisation parallèle des deux chambres
- Ne nécessite qu'une personne pour manier grâce à une construction ergonomique des barres de soudure
- Économise de l'espace – peut être placée contre un mur
- Construction modulaire complètement intégrée permet un entretien facile
- Fonctionnement particulièrement efficace grâce à deux capots avec actionnement automatique

VC999 macchina a doppia camera – due camere autonome per un doppio rendimento

Premium Package – I vantaggi per voi

- Cadenza aumentata grazie a una operazione parallela delle due camere
- Necessità solo una persona per la manutenzione grazie a una struttura ergonomica delle barre di saldatura
- Risparmia dello spazio – la macchina può essere collocata verso un muro
- Costruzione modulare completa e perfettamente integrata per facilitare la manutenzione ed il servizio
- Esercizio estremamente efficiente grazie a due coperchi dotati di movimento automatico



Avantages supplémentaires de la machine à deux chambres / Vantaggi supplementari della macchina a doppia camera

Couvercle avec barre de soudure/séparation, commande automatique du couvercle (option)

Coperchie con barre di saldatura/separazione, comando automatico di coperchio (opzione)



Une commande programmable avec écran tactile intuitif pour deux chambres
Commande intuitive comparable à celle d'un smartphone
Emballage respectueux du produit grâce à des recettes librement configurables et mémorisables
Connexion USB pour la gestion des recettes

Un solo pannello PLC per due camere, con comandi intuitivi tramite touch screen

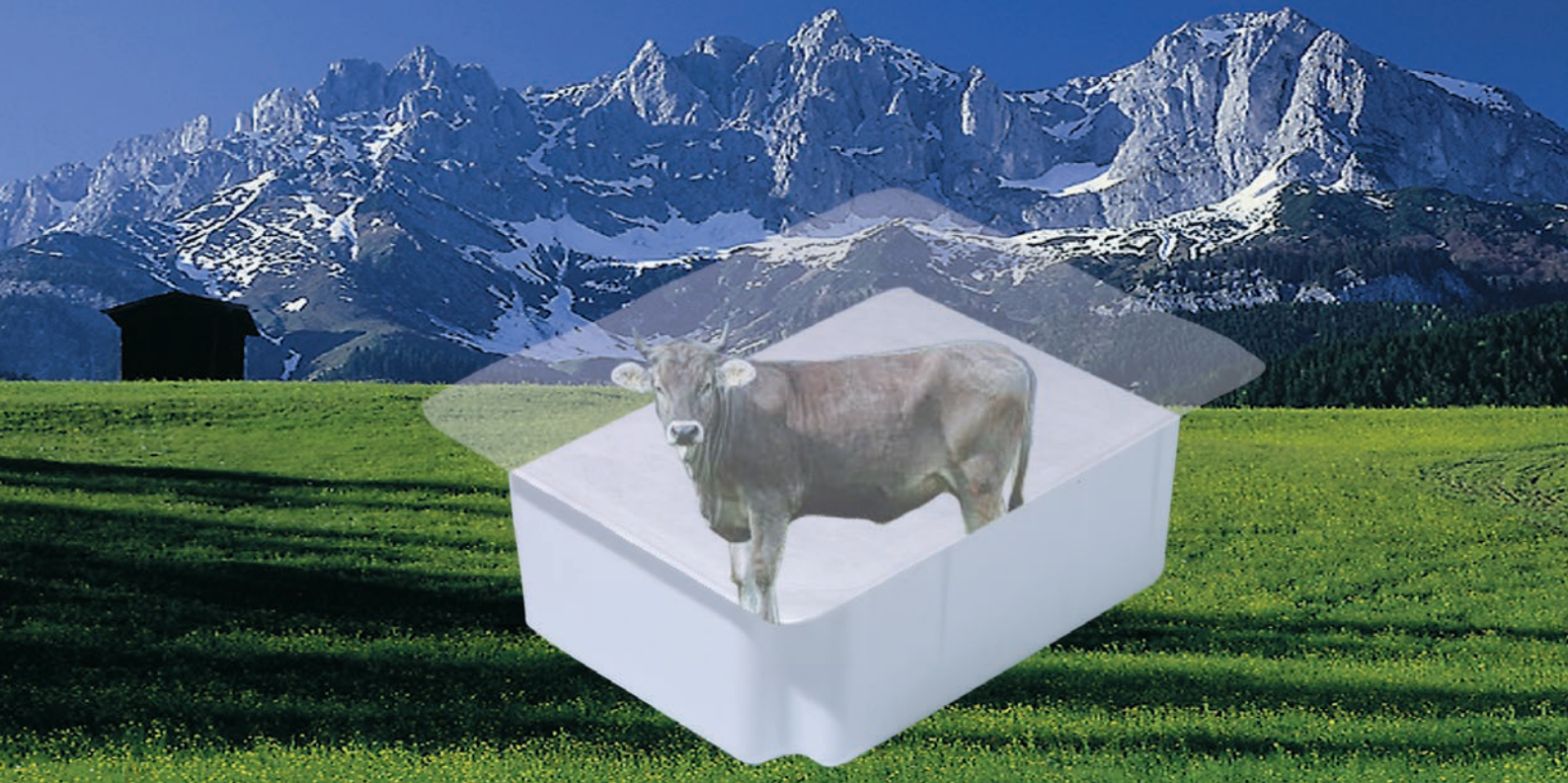
Comandi intuitivi simili a quelli di uno smartphone
Confezionamento protettivo dei vostri prodotti grazie a ricette configurabili a piacere e salvabili
Collegamento USB per la gestione delle ricette

Différents modes de vide, simples et intuitifs à paramétrer:

Au point de consigne
Incrémentalement jusqu'à la valeur de consigne
Jusqu'au point d'évaporation

Parametrizzazione semplice e intuitiva di diverse modalità di vuoto:

a valori di riferimento et incrementalmente a valori di riferimento fino al punto di evaporazione



Données techniques / Dati tecnici

Modèle / Modello	VC999 K5S	VC999 K6S	VC999 K12S
Dimensions extérieures (l x h x p) / Dimensioni esterne (l x a x p)	850 x 1072 x 1016 mm	1090 x 1082 x 1016 mm	2215 x 1082 x 1016 mm
Dimensions de l'intérieur de la chambre (l x h x p) / Dimensioni interne della camera (l x a x p)	810 x 205 x 605 mm	1045 x 210 x 605 mm	1045 x 210 x 605 mm
Nombre de barres soudure p. chambre / Numero barre di saldatura p. camera	2	3	3
Longueurs de barres soudure / Lunghezza delle barre di saldatura	715/500 mm	940/2 x 500 mm	940/2 x 500 mm
Puissance raccordée / Valore di collegamento	400 V/3/50 Hz/4 kW/16 AT	400 V/3/50 Hz/9 kW/25 AT	400 V/3/50 Hz/9 kW/25 AT
Raccordement d'air comprimé / Allacciamento all'aria compressa	—	5 – 6 bar, ø intérieur / ø interno 9 mm	5 – 6 bar, ø intérieur / ø interno 9 mm
Pompe / Pompa	100 m ³ /h	200 m ³ /h	200 m ³ /h
Sous vide maximal / Sotto vuoto massimo	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%
Modes de vide / Modalità di vuoto			
• Au point de consigne / A valori di riferimento	Standard	Standard	Standard
• Incrémentalement jusqu'à la valeur de consigne / incrementalmente a valori di riferimento	Standard	Standard	Standard
• Jusqu'au point d'évaporation / fino al punto di evaporazione	Standard	Standard	Standard
Ventilation douce / Aerazione soft	Standard	Standard	Standard
Double soudure – séparation / Doppia saldatura – taglio	Standard	Standard	Standard
Fermeture automatique / Chiusura del coperchio automatica	—	optional / opzionale	Standard
Cadence p. chambre (cycles/min.) / Rendimento cadenzato p. camera (cicl/min.)	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Poids env. / Peso circa	330 kg	478 kg	827 kg
Dispositif gaz inerte / Impianta gas inerte	ø intérieur / interno 7 mm	ø intérieur / interno 7 mm	ø intérieur / interno 7 mm

Sous réserve de modifications des données techniques / Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche



Concentration sur les besoins du client

- Des solutions de conditionnement complet venant d'une seule source
- Service et expertise compétents
- Des machines sûres et performantes
- Formation approfondie, chez vous ou chez nous
- Présence internationale par nos partenaires de confiance

Notre ambition

- Des partenariats durables
- Des clients satisfaits
- Confiance réciproque
- Succès commun!

Al centro del nostro impegno sta il cliente

- Soluzioni di confezionamento completi da una mano
- Solida consulenza e servizio competente
- Macchine sicure ed efficienti
- Formazione approfondita da noi o da loro
- Presenza mondiale dei nostri partner di fiducia

Nostra ambizione

- Collaborazione a lungo termine
- Clienti soddisfatti
- Fiducia reciproca
- Successo comune!

CH: VC999 Verpackungssysteme AG, Melonenstrasse 2, CH-9100 Herisau, Tel. +41 71 35 35 900, info@vc999.ch

DE: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Industriestrasse 10, D-78234 Engen, Tel. +49 7733 948 999, info@vc999.de

AT: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Gewerbestrasse 1 / 2, A-5164 Seeham, Tel. +43 6217/20812, info@vc999.at

BENELUX: VC999 Packaging Systems Benelux, Senator Alfons Jeurissenlaan 1156, BE-3520 Zonhoven, Tel. +32 477 49 65 22, info@vc999.be

www.vc999.ch

USA: VC999 Packaging Systems, 419 E. 11th Avenue, Kansas City, MO 64116, Tel. +1 816 472 8999, sales@vc999.com

CAN: VC999 Canada Ltd., 153 Rue Sylvestre, Saint-Germain-de-Grantham, QC, J0C 1K0, Tel. +1 819-395-4555, sales.canada@vc999.com

COL: VC999 Packaging Systems S.A.S., Parque empresarial Portos sabana 80, bodega 78, Km 2,5 Autopista Medellin, Bogota, Colombia, Tel. +57 (1) 8776061, sales.colombia@vc999.com

MEX: VC999 Mexico, Av del Federalismo 230 Fracc Industrial la Silla, GPE NL, 67190, Monterrey México, Tel./Fax. +52 81 836 13178, sales.mexico@vc999.com

www.vc999.com

A division of the

INAUEN GROUP