

K7

Machine automatique de conditionnement sous vide à tapis roulant
Confezionatrice sottovuoto automatica con nastro di trasporto



Conditionnement sous vide

Confezionamento sottovuoto

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

Dans les entreprises de traitement ou de transformation de viandes fraîches, de produits carnés, de fromages, de produits préparés et autres denrées alimentaires – ainsi que dans le secteur non alimentaire et médical – l'emballage sous vide fait aujourd'hui partie du quotidien pour:

- Pour une maturation optimale
- Pour le stockage et le transport
- Pour des raisons économiques
- Pour répondre aux nouveaux comportements de consommation
- Pour une présentation attrayante dans le libre-service
- Pour la protection contre la saleté et autres influences extérieures

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

- 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

Nelle aziende che lavorano e vendono carne fresca, preparati di carne, formaggio, convenience food e altri tipi di generi alimentari – ma anche aziende del settore non food e medico – il confezionamento sottovuoto è diventato ormai una cosa ovvia:

- Per la frollatura
- Per il magazzinaggio e il trasporto
- Per motivi economici
- Come risposta alle nuove abitudini di consumo
- Per una presentazione interessante nel banco self-service
- Come protezione dallo sporco e da altri influssi esterni

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

- Alta pressione che permette la saldatura anche a sacchetti aggrinzati e dei cicli veloci
- Messa sottovuoto VC999 fino al punto di evaparazione per una protezione maggiore del prodotto confezionato





Système de production automatisé optimale

Systema di produzione automatizzato ottimale

Une technologie d'avenir résolument tournée vers la facilité d'emploi

Le modèle VC999 K7 est la machine de conditionnement sous vide idéale pour une production industrielle diversifiée. Elle est compacte et allie rendement élevé et souplesse d'utilisation. Qu'il s'agisse d'emballer une seule taille de produit en continu ou d'exécuter une grande variété de commandes, la machine VC999 K7 peut effectuer tous les modes de conditionnement.

Perfection fonctionnelle et hygiène

- Design fonctionnel aux lignes droites
- Plans de travail ergonomiques
- Réduction du volume de la chambre à vide grâce à des plaques de remplissage

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 permet un nettoyage rapide et aisément et répond aux prescriptions d'hygiène les plus strictes.

Tecnica all'avanguardia, orientata esclusivamente alla prassi

La confezionatrice sottovuoto VC999 K7 è ideale per la produzione industriale multi-forme. È costruita in modo compatto e dimostra massima efficienza e flessibilità d'uso. Sia che si tratti di un prodotto confezionato in funzionamento continuo oppure di una varietà di tipi diversi di confezionamento, la VC999 K7 si dimostra all'altezza di qualsiasi tipo di compito.

Perfezione funzionale e igiene

- Design funzionale e lineare
- Superfici di lavoro ergonomiche
- Riduzione del volume della camera tramite corpi di riempimento

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 permette una rapida e semplice pulizia e risponde alle più severe norme igieniche.





Facilité et confort

La construction compacte répond exactement aux besoins de l'industrie. Système à programme enregistré pratiquement sans interférence. Programmation aisée, l'opérateur recevant des instructions sur un écran d'affichage. Possibilité de verrouillage d'un réglage éprouvé.

Facile nell'uso

La costruzione compatta e chiusa è stata ideata in particolar modo per i bisogni dell'industria. Sono così praticamente esclusi influssi esterni sulla confezionatrice a controllori programmabili. Grazie alle istruzioni per l'utilizzatore tramite display la programmazione risulta essere chiara e facile. E inoltre possibile bloccare determinati programmi utilizzati regolarmente.

Conditionner
Confezionare

Rétracter
Restringere

Sécher
Asciugare

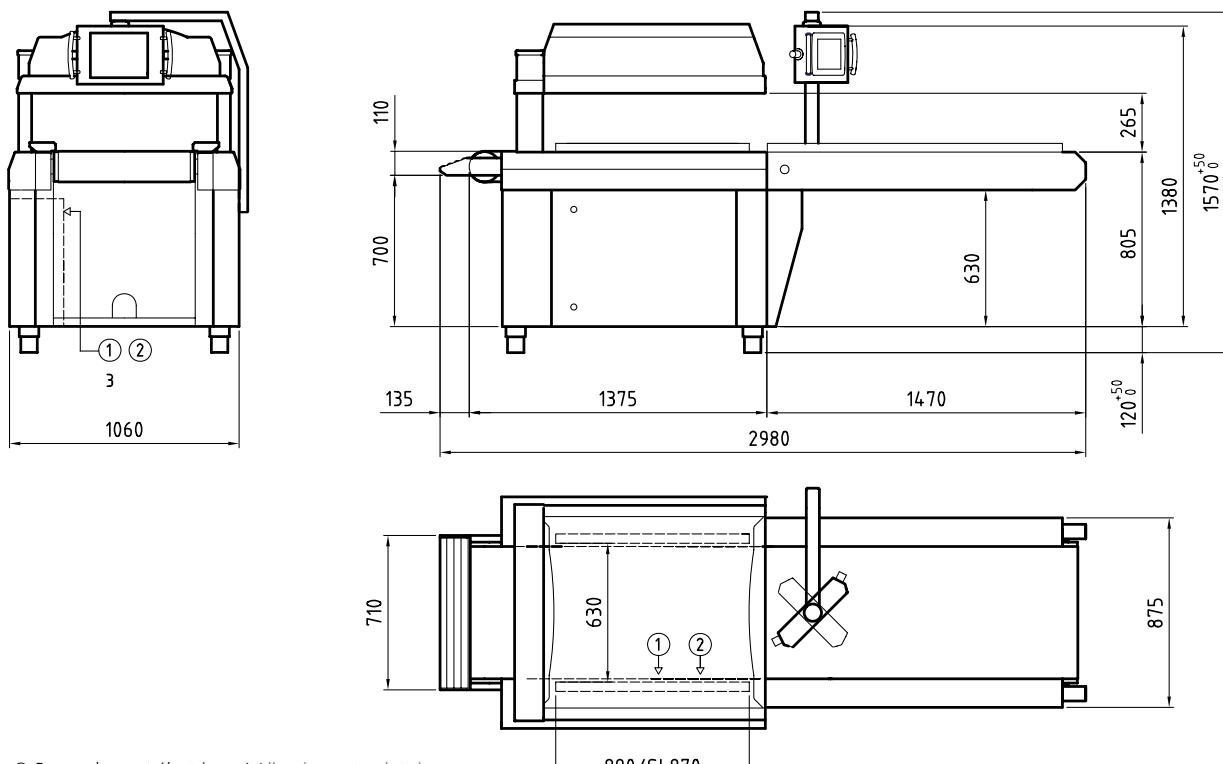
La VC999 K7 suivie par le bac de rétraction VC999 ST2 et un sécheur forme une ligne d'emballage, à l'extrême de laquelle a lieu la rétraction des emballages sous vide et un séchage suffisant pour permettre l'étiquetage et le conditionnement dans des caisses en carton.

Insieme alla macchina per la termoretrazione ST2 e un essiccatore la VC999 K7 crea una linea di confezionamento che permette la produzione di confezioni sottovuoto termoretratte e sufficientemente asciutte per l'etichettaggio ed il confezionamento in cartoni.



Concept sophistiqué

Concezione superiore



Données techniques / Dati tecnici

VC999 K7
Barres de soudure / Barre di saldatura

Longueur de soudure / Lunghezza di saldatura	2 x 870 mm
--	------------

Ecart / Distanza

630 mm

Hauteur réglable / Regolabili in altezza

40 ou / o 80 mm

Hauteur max. des produits (standard) / Altezza max. del prodotto (standard)

250 mm

Rendement (cycles/min.) / Produttività (cicli/min.)

2-3

Poids sans pompe à vide et sans aspiration env. / Peso senza pompa, senza aspirazione circa.

850 kg

Puissance raccordée (pour 400 V / 3 / 50 Hz) / Potenza allacciata (con 400 V / 3 / 50 Hz)

Machine / Macchina	Pompes / Pompe
--------------------	----------------

VC999 K7 sans pompe / VC999 K7 senza pompa

4 kW / 20 AT

VC999 K7 300-300 m3/h

4 kW / 20 AT

11 kW / 40 AT

VC999 K7 300-W500

4 kW / 20 AT

7 kW / 25 AT

Autres pompes possibles / Altre pompe possibili

Tension du réseau / Tensione di rete

400 V / 3 / 50 Hz

Autres puissances raccordées sur demande / Altri tipi di potenza allacciata su richiesta

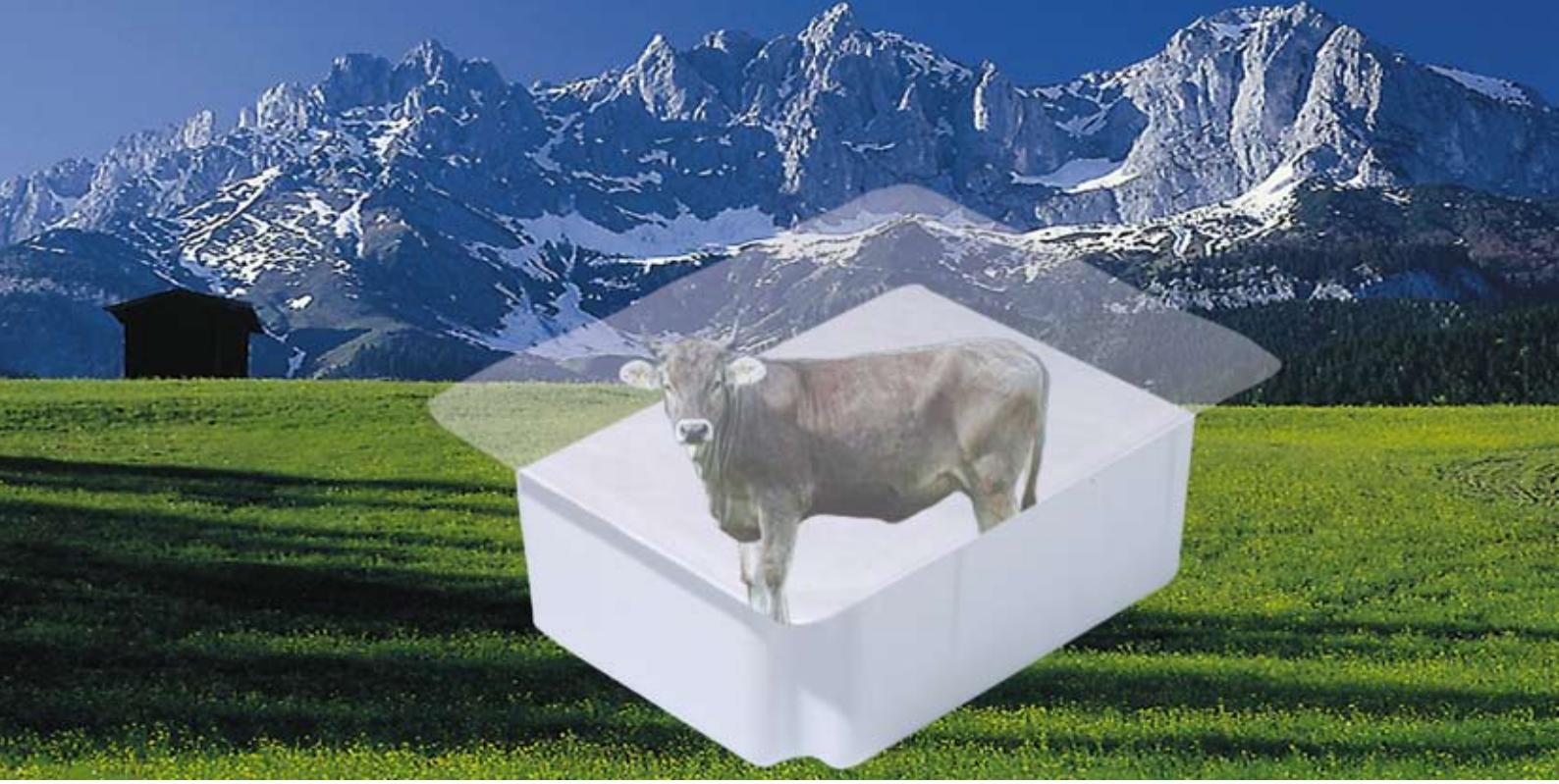
Alimentation en air comprimé / Allacciamento dell'aria compressa

5 bar

Débit moyen d'air comprimé par cycle / Consumo di aria compressa per ciclo

30 Nl

Sous réserve de modifications techniques / Ci riserviamo modifiche tecniche



Barres de soudure double action

- Barres de soudure double action* avec régulation électronique de la température et une pression réglable *double action = par le haut et par le bas
- Soudure fiable et rapide même en présence de plis importants, de graisse et de liquide provenant du produit
- Deux hauteurs de soudure réglables
- Scellage de très grande qualité de tous les sachets de mise sous vide disponibles sur le marché

L'unité de commande – le cœur de la K7

- Ecran couleur haute résolution, diagonale de l'écran: 8 pouces
- Commande des deux côtés
- Commande et programmation ultrasimple par le biais de touches programmables
- Possibilité de choisir parmi plusieurs langues
- Visualisation du processus pendant le cycle
- Possibilité d'un entretien à distance par le biais d'une interface standard* *en fonction de l'infrastructure du client

Bande transporteuse

Desserrage en deux temps trois mouvements et démontage ultrarapide pour un nettoyage aisément. Option: bande transporteuse profilée pour des petits et ronds produits.

Option: aspiration des chutes de découpe de sachets

Propre et pratique: les chutes de découpe de sachets sont aspirées efficacement des deux côtés puis transportées vers le conteneur pour chutes de découpe de sachets.

Préperforation

Grâce à des couteaux perforateurs supplémentaires, il est possible d'usiner des sachets d'une très grande longueur.

Barre di saldatura biattive

- Barre di saldatura biattive* con controllo elettronico della temperatura e pressione di contatto regolabile *biattivo = dall'alto e dal basso
- Sigillatura sicura e veloce anche se presenti grosse pieghe, grasso e liquido del prodotto
- Due altezze di saldatura regolabili
- Sigillatura di alta qualità di tutti i sacchetti per la confezione sotto vuoto disponibili sul mercato

Unità di controllo – il cervello della K7

- Schermo a colori ad alta risoluzione, diagonale dello schermo 8"
- Utilizzabile su entrambi i lati
- Comando e programmazione molto facili tramite softkey
- Possibile commutazione in diverse lingue
- Visualizzazione del processo durante il ciclo
- Possibilità di manutenzione a distanza tramite interfacce standard* *dipende dall'infrastruttura del cliente

Nastro di trasporto

Allentato con impugnatura e smontato in modo rapidissimo per una pulizia facile. Opzione: Nastro di trasporto profilato per prodotti piccoli e rotondi.

Opzione: aspirazione dei resti dei sacchetti

Pulizia e praticità: i resti dei sacchetti vengono aspirati efficacemente su entrambi i lati.

Pre-perforazione

Grazie a delle lame aggiuntive di perforazione si possono lavorare anche sacchetti molto lunghi.



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!

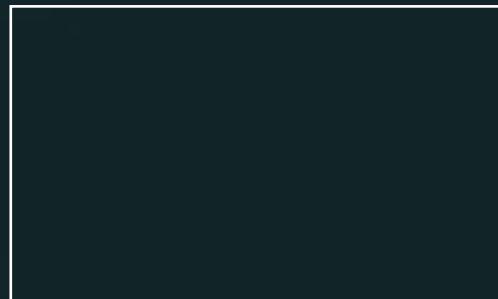
Al centro del nostro impegno sta il cliente

- 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!

Service et vente / Servizio e vendita:



CH: VC999 Verpackungssysteme AG, Melonenstrasse 2, CH-9100 Herisau, Tel. +41 71 35 35 900, Fax +41 71 35 35 901, info@vc999.ch

DE: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Industriestrasse 10, D-78234 Engen, Tel. +49 7733 948 999, Fax +49 7733 948 998, info@vc999.de

AT: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Landesstrasse 1, A-5302 Henndorf, Tel. +43 6214 7082, Fax +43 6214 70829, info@vc999.at

UK: VC999 Packaging Systems UK Ltd., 10 North Portway Close, Round Spinney, GB-Northampton NN3 8RQ, Tel. +44 1604 643 999, Fax +44 1604 499 994, info@vc999.co.uk

USA: VC999 Packaging Systems, 419 E. 11th Avenue, Kansas City, MO 64116, Tel. +1 816 472 8 999, Fax +1 816 472 1 999, sales.usa@vc999.com, www_vc999.com

CAN: VC999 Canada Ltd., 153 Sylvestre, Saint-Germain-de-Grantham, QC, J0C 1K0, Tel. +1 819 395 4555, Fax +1 819 395 6444, sales.canada@vc999.com

COL: VC999 Packaging Systems Americas, A.A.101010 Bogotá, Colombia, Tel. +57 310790 9057, Fax +1 816 472 1 999, sales.colombia@vc999.com

MEX: VC999 Packaging Systems Mexico, Fernando Montes de Oca 524, Col. Niños Héroes, Guadalupe, N.L. 67190, Tel./Fax +52 81 8361 5349, sales.mexico@vc999.com