Полуавтоматический запайщик лотков с вакуумизацией и газацией APACK MAP25

2-6 циклов в минуту, размер контейнера 430×315 мм

Цена: по запросу

Производитель: APACK [1] (Турция)

Гарантия: 24 месяца

Описание

Запайщик MAP-25 – это новейшая разработка конструкторов APACK, которая предназначена для упаковки лотков при помощи функции "Вакуум-Газ".

Оборудованием можно управлять дистанционно через интернет (опция). Для работы требуется один оператор.

Вакуум-газ (MAP) – функция, при которой запайка контейнера происходит в герметичной камере после удаления из нее атмосферного воздуха и подачи газовой смеси.

Трейсилер MAP 25 герметично запаивает пластиковые контейнеры с использованием гибкой пленки. При запаивании можно подавать различные инертные газы.

MAP25 оснащен программой многоступенчатого вакуума Zero Oxygene, которая позволяет экономично использовать инертный газ и в несколько ступеней максимально откачать кислород из упаковки.

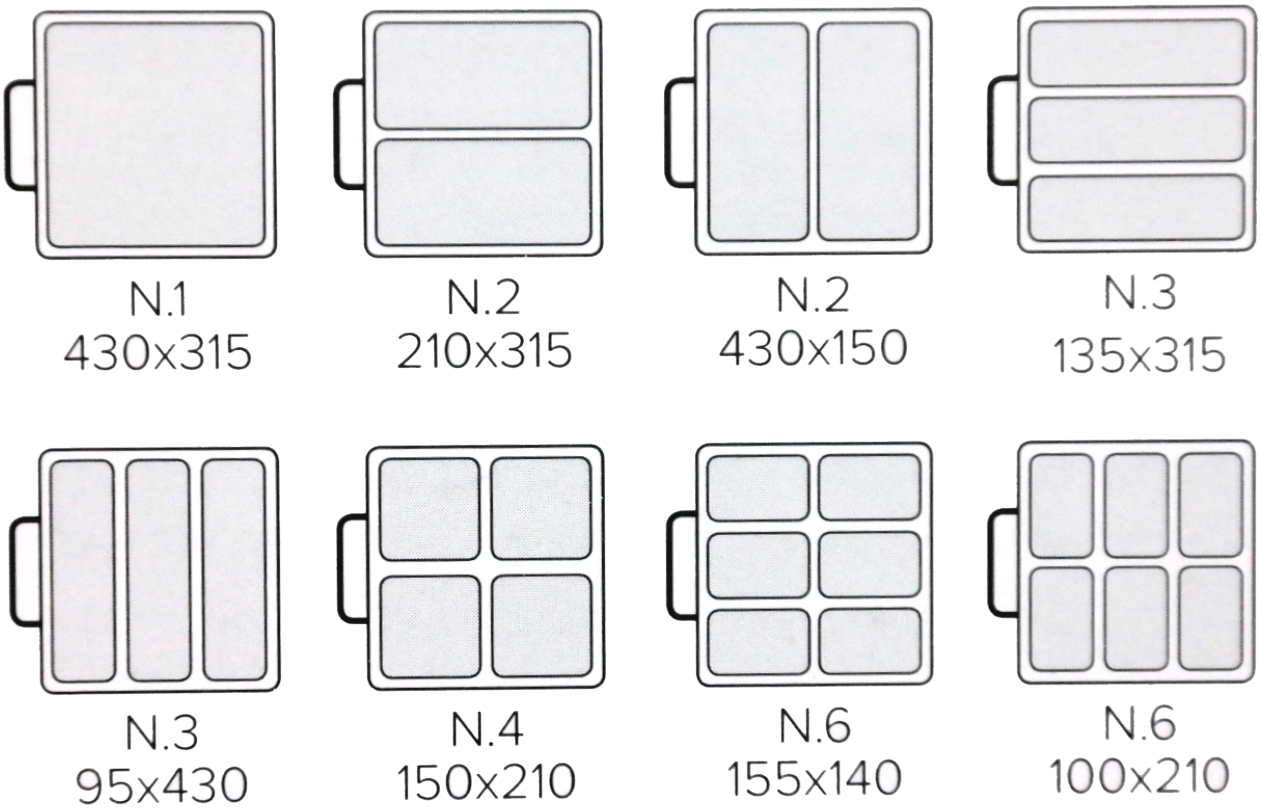
Для работы требуется только один оператор. Управление системой MAP25 осуществляется PLC с сенсорным экраном. Это позволяет оператору настраивать режимы работы машины и сохранять их, а также видеть ошибки в работе. Оборудованием можно управлять дистанционно через интернет (опция).

Технические характеристики

Производительность	2-6 циклов/мин
Размер рабочей зоны	430x315 мм
Электропитание	400 В, 50 Гц, 3 фазы (нейтраль/заземлен.)
Потребляемая мощность	максимум 6,0 кВт
Вакуумный насос	60 м3/час
Потребление воздуха	7 нанолитрза цикл, 30 нанолитр в мин, 6 бар
Давление газа	2–6 бар
Система управления	ПЛК, 24 В
Габаритные размеры, ШхДхВ	650x1090x1720 мм
Вес с насосом	200 кг
Ширина пленки	максимум 470 мм
Диаметр рулона пленки	76 мм

Комплект сменных обойм

Конструкция оборудования предусматривает быструю смену матриц под различные типоразмеры контейнеров.



Применяемость

Данное оборудование хорошо подходит для малого и среднего бизнеса в различных областях производства.

Свежее мясо и морепродукты

Хлебобулочная продукция

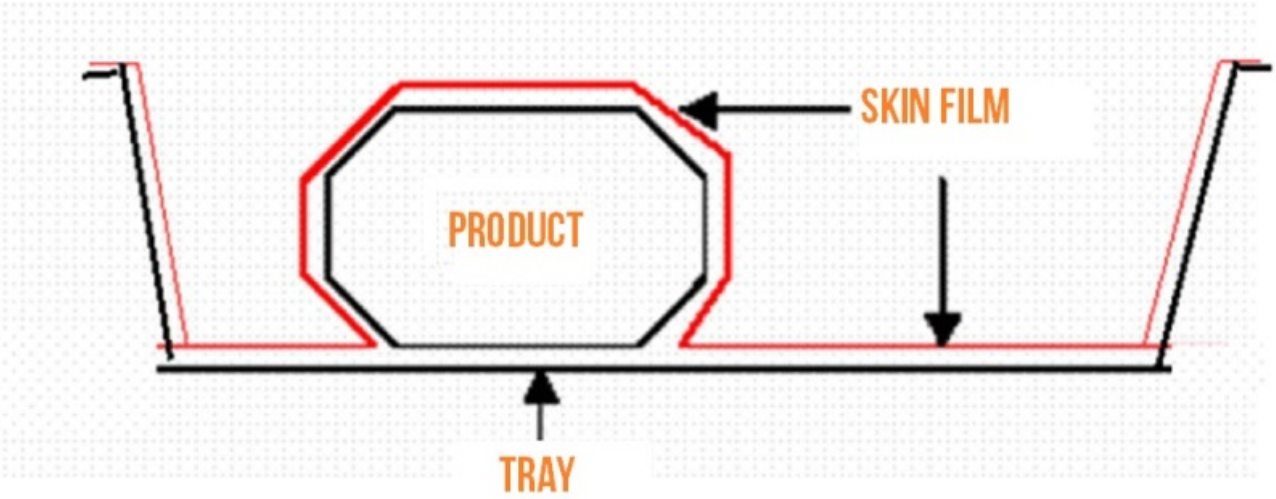
Сушеная продукция

Готовые блюда

Также оборудование может использоваться для упаковки непищевой продукции (в медицине, военной логистике и др.).

Опциональные доработки

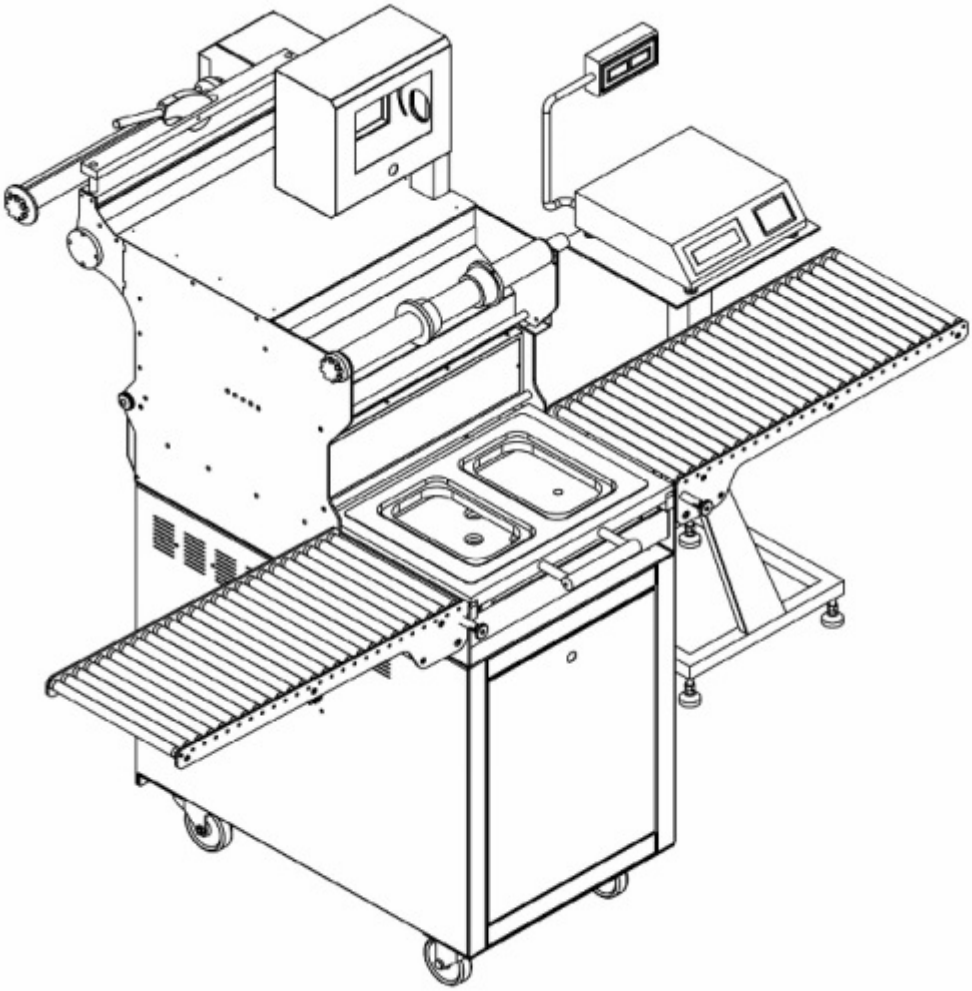
СКИНПАК – технология скин-упаковки, когда верхняя пленка покрывает продукт по форме без его деформации.

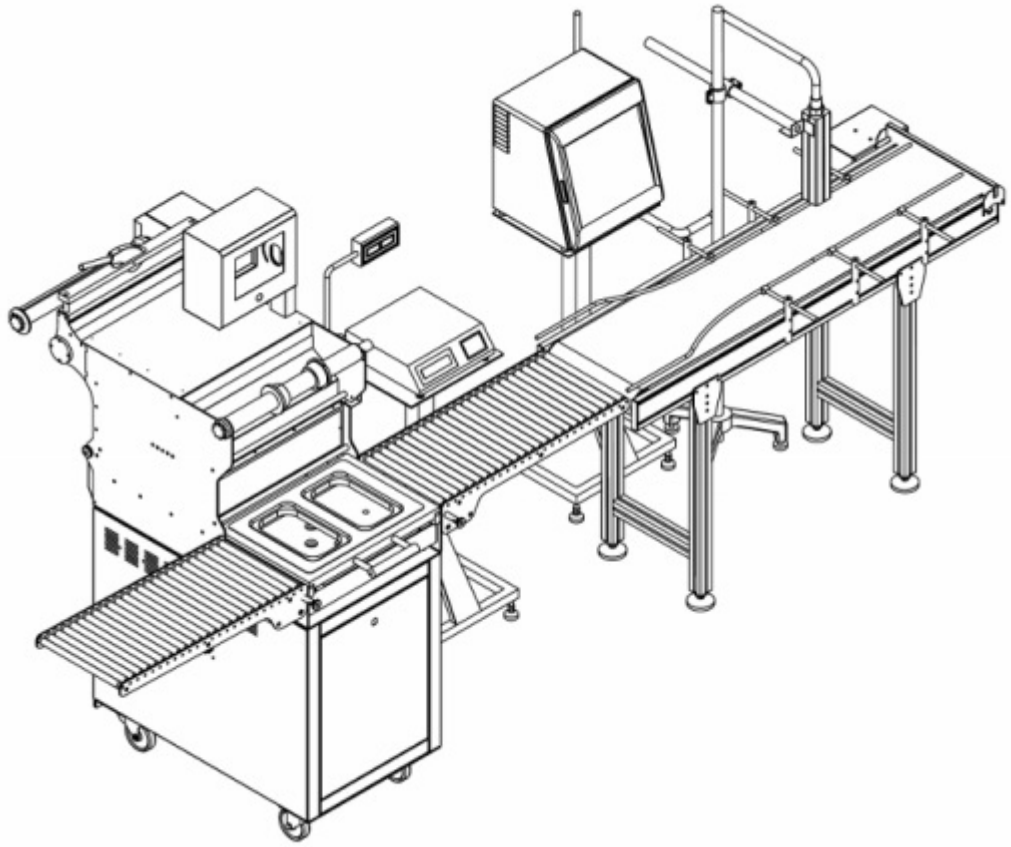


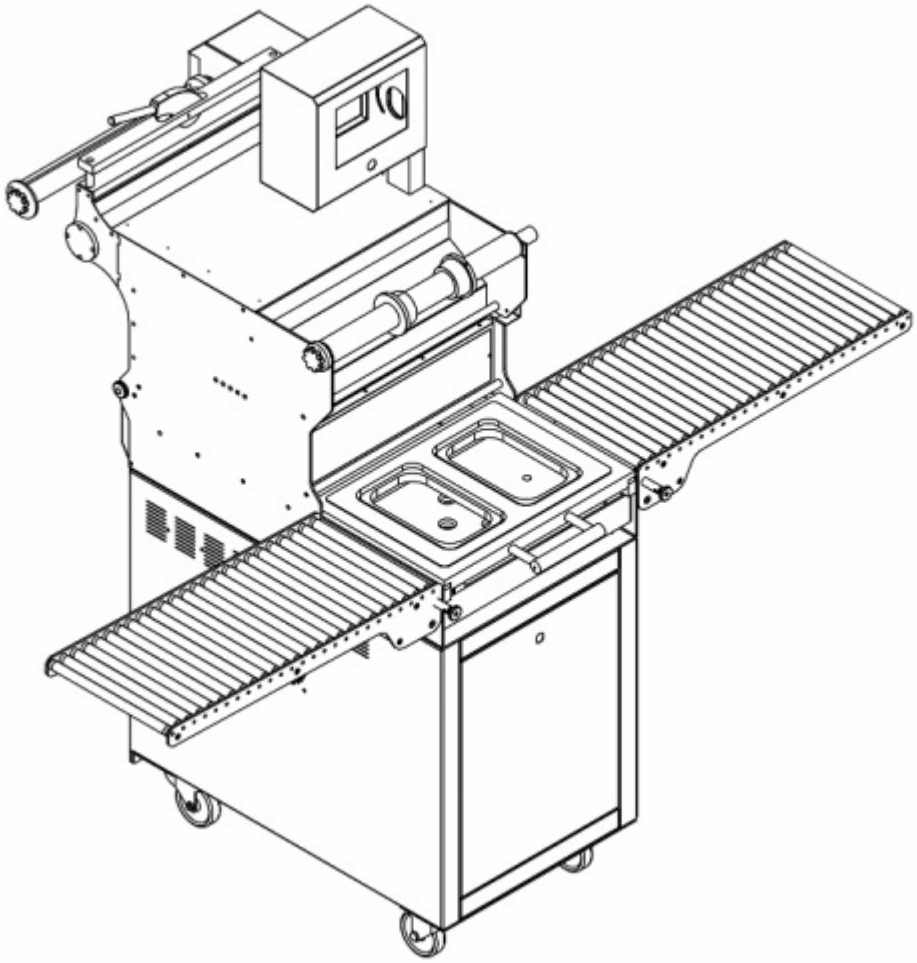
Воздух полностью откачивается из контейнера, в котором находится продукт, верхняя часть покрывается ламинированной гибкой пленкой по форме товара. Таким образом, соединение продукта с внешней средой полностью исключается. Продукт покрывается "второй кожей": полностью воздухонепроницаем, без пузырей.

Перед использованием верхняя гибкая пленка обрабатывается термически, а затем герметически запаивается. Благодаря данной технологии форма товара не деформируется, сок продукта не вытекает из упаковки, продукт не теряет цвет. Технология SKIN значительно увеличивает срок хранения.

Конейерный блок Butterfly – боковые ролики для работы с большими и тяжелыми лотками, а также для работы в составе с другим оборудованием.



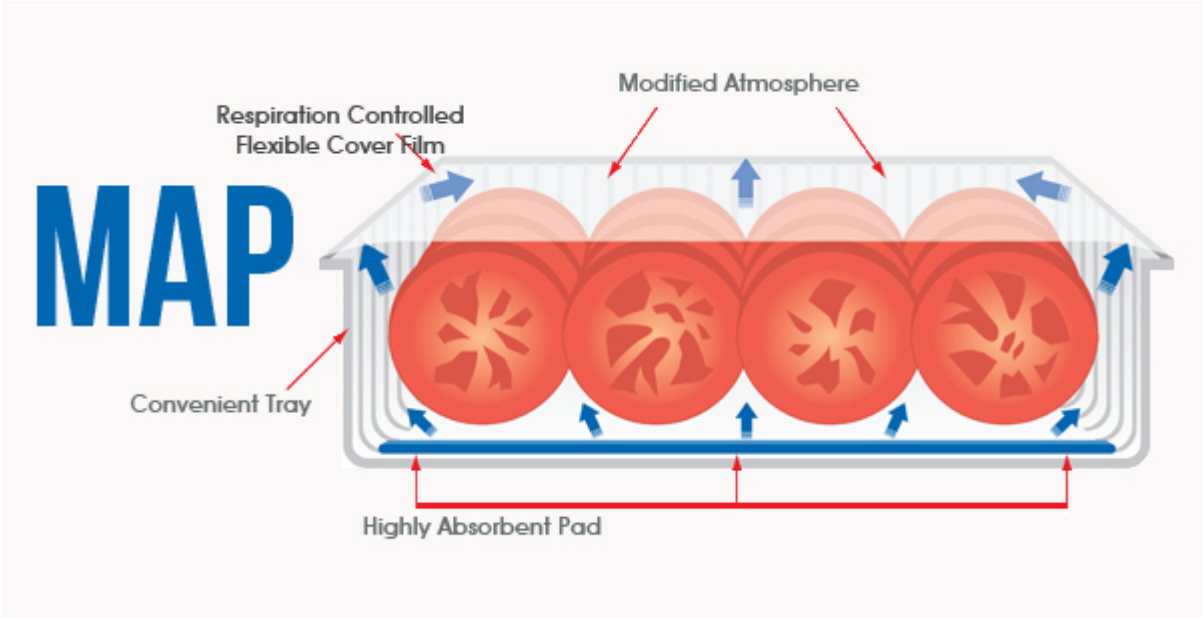




apack

apack

Технология упаковки в газомодифицированной среде



Технология **MAP (Modified Atmosphere Packaging)** была разработана для продления свежести и сохранения привлекательного внешнего вида упакованных пищевых продуктов.

Общеизвестно, что продукты портятся от множества факторов, но основная причина – рост количества микробов (бактерии, дрожжевые грибки и плесень). Мы ставим перед собой задачу сохранить свежесть продуктов без каких-либо добавок как можно дольше. Если продукты хранятся в герметичной упаковке, в которой находится смесь газов в определенных пропорциях, то процессы окисления и роста микробов замедляются.

MAP упаковывание обеспечивает:

- длительный срок хранения;
- сохранение цвета, вкуса и запаха продукта;
- защиту при транспортировке и хранении;
- стерилизацию и защиту изделий медицинского назначения.

Кроме этого вакуумная упаковка обеспечивает эффективную защиту от воздействий окружающей среды, таких как грязь, пыль, окисление и механические воздействия. Именно это является основной идеей упаковывания в модифицированной газовой среде = **MAP.**

Продукт	**Срок хранения по MAP**	**Срок хранения при стандартной атмосфере**
Тостерный хлеб	2-3 месяца	10 дней
Пирог, кекс, пирожное	40-60 дней	10 дней
Котлета	6 недель	1-2 дня
Пицца	30 дней	1-2 дня
Гамбургер	30 дней	1 неделя
Лаваш	2-3 месяца	1 месяц
Сыр	6 дней	3 дня

Разные продукты имеют разные свойства, поэтому для каждого используются специальные

сочетания газов. Для сырого красного мяса нужно больше кислорода, чтобы сохранять красный цвет, а для хлеба нужна меньшая концентрация кислорода, чтобы не допустить появления плесени. Для овощей обычно нужно использовать трехкомпонентную газовую смесь, чтобы обеспечить более долгий срок хранения.
Барьерные пленки в упаковке очень хорошо защищают от проникновения наружного воздуха к продукту и от утечки газа.

© «GastroGroup», 2021

+7 (495) 647-93-30

109542, г. Москва, Рязанский проспект 86/1 стр. 3, офис 213б

order@gastrogroup.ru