Полуавтоматический запайщик лотков с вакуумизацией и газацией APACK MAP25-E

2-6 циклов в минуту

Цена: по запросу

Производитель: APACK [1] (Турция)

Гарантия: 24 месяца

Описание

Запайщик MAP25-E (расширенная) – модель предназначена для работы с лотками больших размеров.

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

Трейсилер MAP25-E герметично запаиваивает пластиковые контейнеры с использованием гибкой пленки. При запаивании можно подавать различные инертные газы.

MAP25-E 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-E 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).

Запайщик MAP25-E:

- Сертифицирован по мировым стандартам пищевой промышленности;
- Снижает затраты производителей;
- Изготовлен из высококачественных компонентов;
- Имеет возможность дистанционного управления через интернет;
- Легкий в эксплуатациии;
- Высокопроизводительный, перенастраиваемый, портативный;
- Занимает мало места.

Технические характеристики

Производительность	2-6 циклов/мин
Электропитание	400 В, 50 Гц, 3 фазы /нейтраль/заземлен.
Потребляемая мощность	максимум 6,0 кВт
Вакуумный насос	60 $м^3$/час
Потребление воздуха	7 нанолитр.за цикл, 30 нанолитр. в мин, 6 бар
Давление газа	2-6 бар
Система управления	ПЛК, 24 В

Применяемость

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

Свежее мясо и морепродукты

Хлебобулочная продукция

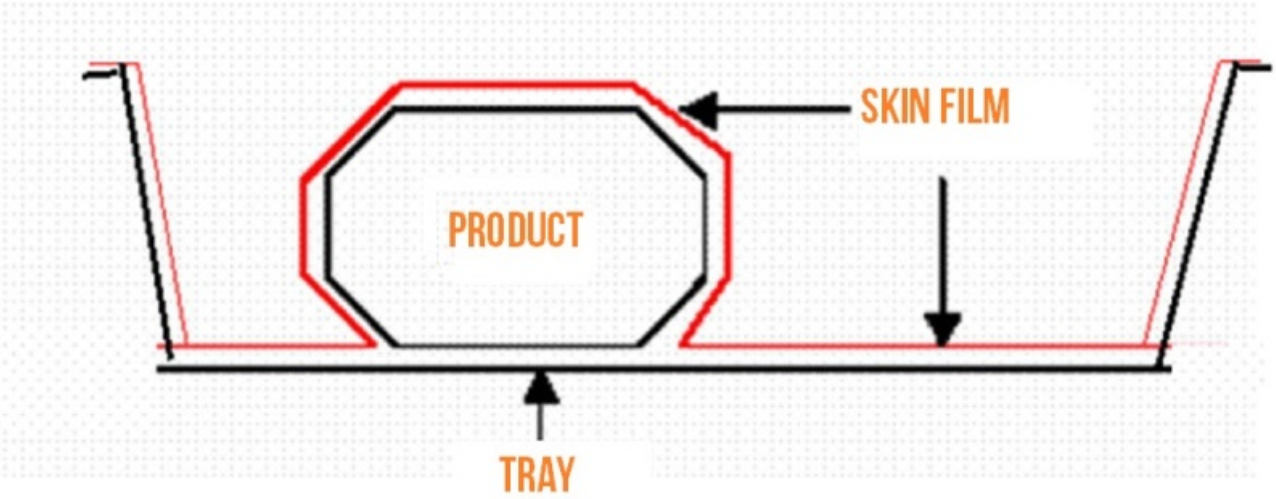
Сушеная продукция

Готовые блюда

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

Опциональные доработки

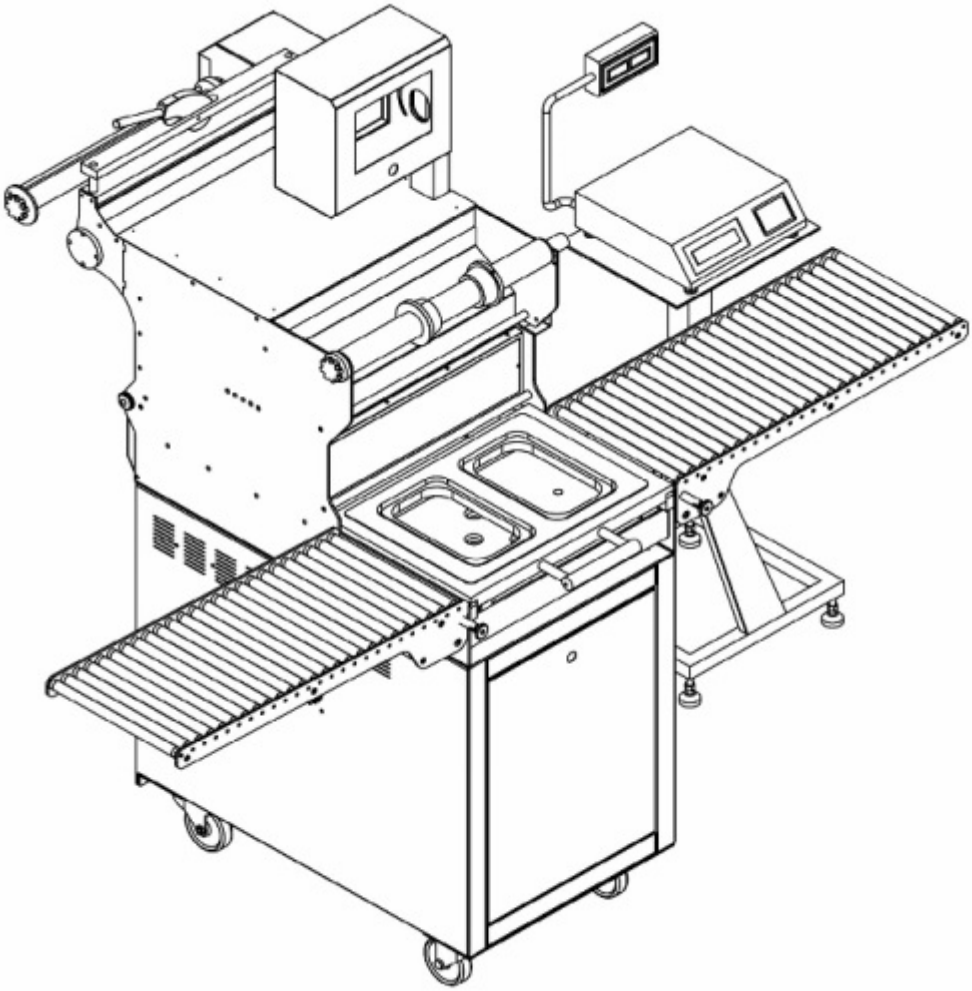
СКИНПАК – технология скин-упаковки, когда верхняя пленка покрывает продукт по форме без его деформации.

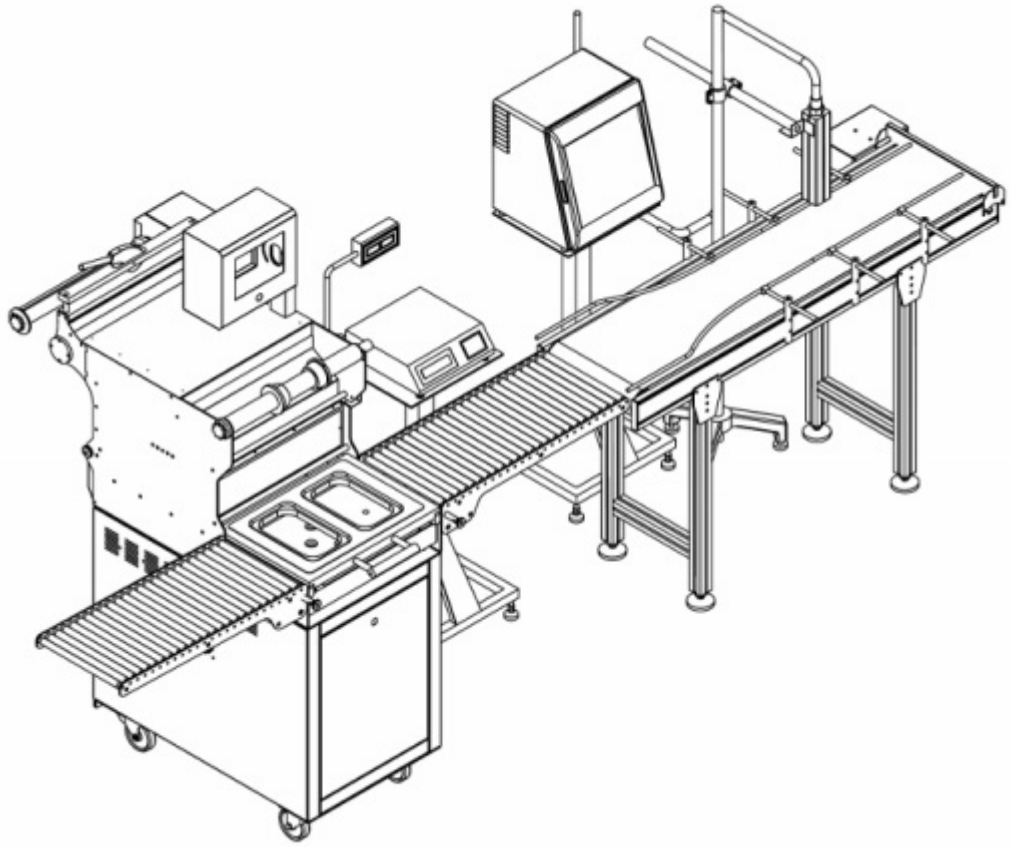


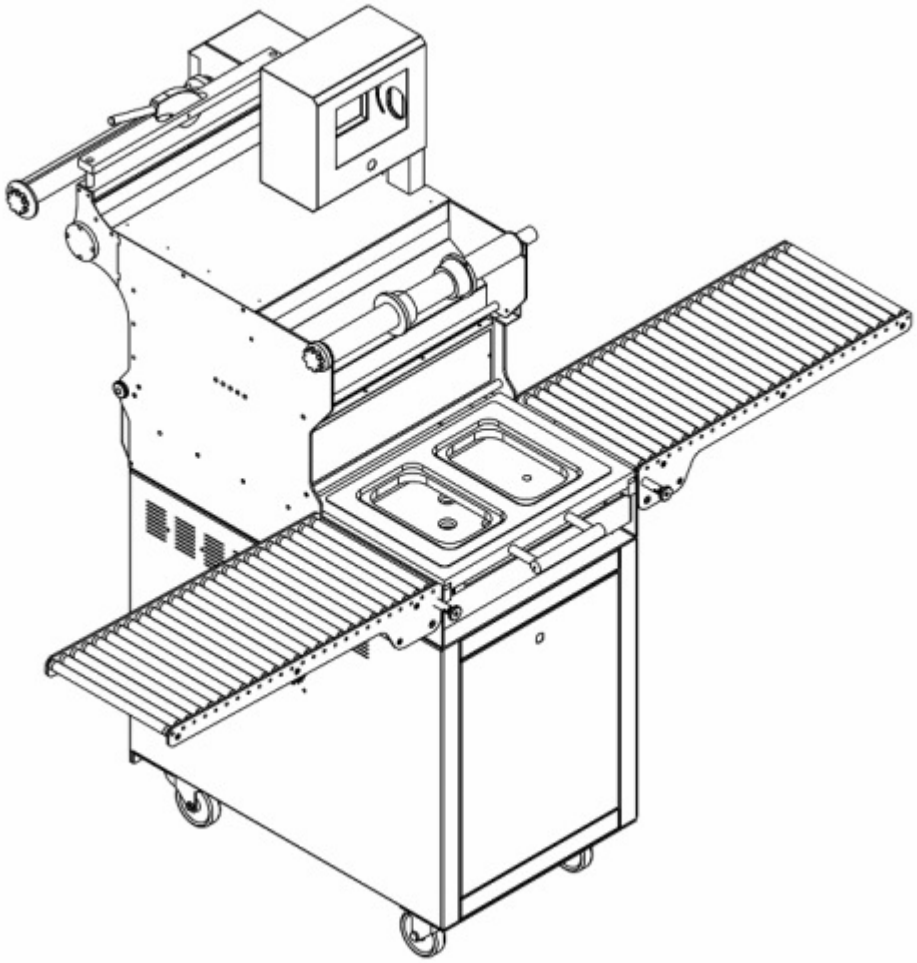
Воздух полностью откачивается из контейнера, в котором находится продукт, верхняя часть покрывается ламинированной гибкой пленкой по форме товара. Таким образом, соединение продукта с внешней средой полностью исключается. Продукт покрывается "второй кожей": полностью воздухонепроницаем, без пузырей.

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.



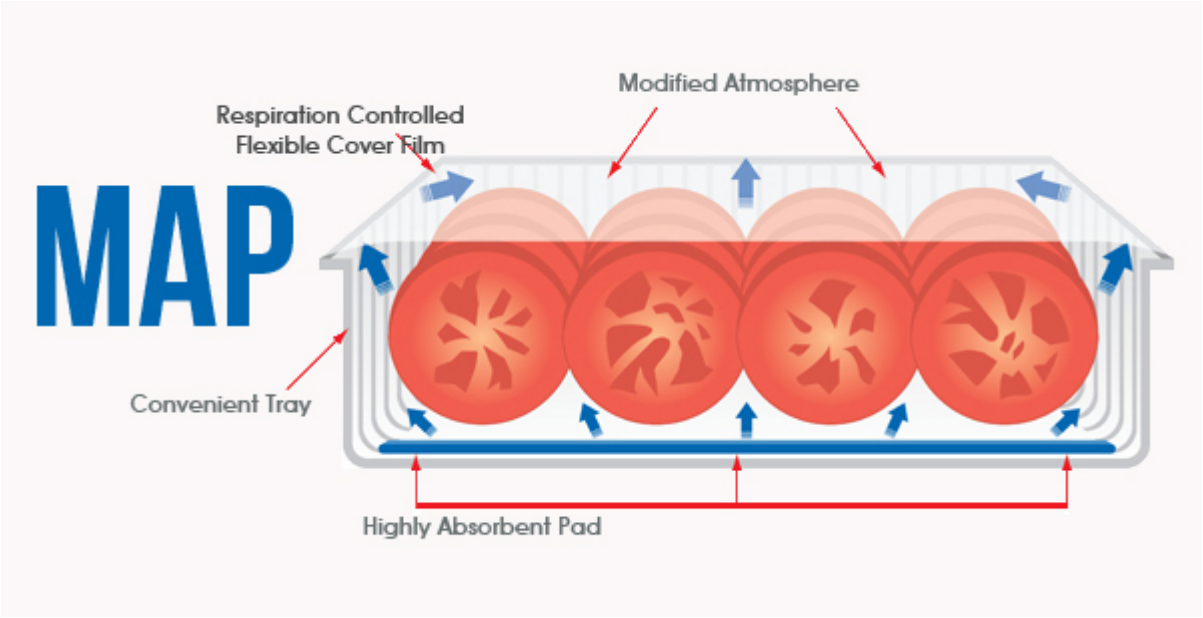




apack

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