

CARACTÉRISTIQUES SÉRIE BOXER

GÉNÉRALITÉS

- Modèle de table
- Construction robuste avec châssis en inox
- Chambre à vide en inox emboutie au design ergonomique pour un nettoyage facile
- Couvercle transparent
- Barres de soudure amovibles sans connexions électriques
- Plaques d'insertion volumique

FONCTION DE CONDITIONNEMENT

- Mise sous vide : Niveau de vide optimal jusqu'à 99,8% (2 Mbar)
- Injection de gaz : Injection de gaz pour la protection du produit et une durée de conservation prolongée
- Soft Air : Remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage

SYSTÈME DE SOUDURE

- Double soudure : 2 x fil de résistance bombé de 3,5 mm pour refoulement des restes de produit (double sécurité)
- Soudure-coupure : 1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande simultanée (coupure du reste du sac)
- Soudure-coupure 1-2 : 1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande séparée (sac rétractable)
- Soudure large : 1 x fil de résistance plat de 8 mm

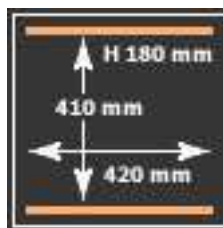
FONCTIONS DE COMMANDE OPÉRATIONNELLE

- Commande numérique : Temps de vide et de soudure / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables
- Commande numérique par détecteur de pression : Pourcentage de vide pour un paramétrage précis et constant indépendamment du produit / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables / Vide additionnel pour un parfait dégazage

FONCTIONS DE COMMANDE COMPLÉMENTAIRES

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe / Fonction de mise en veille / Compteur horaire avec alarme paramétrable pour entretien / Assistance diagnostique pour maintenance

- Standard
- Option



BOXER 42 XL DUO

- Capacité de la pompe 21 m³/h
- Cycle de machine 20 - 40 sec.
- Dim : 490 x 610 x 445 mm
- Voltage 230V-1-50Hz
Autres voltages disponibles
- Puissance 0,75 - 1,0 KW





SPÉCIFICATIONS DE LA GAMME BOXER

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE RENOMMÉE MONDIALE
DANS LE CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE ET NON-ALIMENTAIRE

- Modèles de table ultra-performants de technologie supérieure
- Gamme complète de solutions pour l'emballage sous vide et sous atmosphère modifiée
- Fonctions de commande avancées et adaptables selon le type d'utilisation
- Nombreux avantages garantissant un retour sur investissement à court terme
- Solutions d'emballage au champ d'application très large
- Utilisation conviviale et entretien facile avec programme de maintenance intégré
- Cycle de mise sous vide très rapide pour un résultat optimal

SECTEUR ALIMENTAIRE

PRODUCTION INDUSTRIELLE – GROSSISTE – EXPORTATION (VIANDE, VOLAILLE, POISSON, FROMAGE, LEGUMES, ETC..)

- Augmentation de la D.L.C. et hygiène de conservation optimale (pas de contamination possible, scellement hermétique)
- Élimination des pertes caractéristiques au produit (pas de dessiccation, moisissures ou brûlures de gel)
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage)
- Économie de coûts grâce à une D.L.C. prolongée (Achats en gros, reconditionnement)
- Augmentation du chiffre d'affaire due à une meilleure D.L.C. (élargissement de l'offre à la clientèle et des zones de distribution)
- Présentation professionnelle des produits
- Application optimale des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire

SECTEUR NON-ALIMENTAIRE

ÉLECTRONIQUE – SEMI-CONDUCTEURS – METALLURGIE – PRODUITS PHARMACEUTIQUES – TEXTILE – LABORATOIRES ETC.

- Conditionnement antistatique, anti-corrosion et anti-oxydation
- Protection contre les agressions extérieures (rayures, poussières, insectes, contaminations, etc.)
- Conditionnement réducteur de volume
- Emballage sécuritaire et anti-fraude

