

Start - Star - Méga

Machine a emballer sous-vide



Fiche Technique

DESCRIPTIF

Les machines sous-vide de la gamme **Star** sont des modèles de table destinés au conditionnement de sacs sous-vide.

De construction robuste avec leur châssis inox, elles ont été conçues pour faciliter leur nettoyage. Sabarre de soudure est amovible et sans connexions électriques afin de faciliter son utilisation.

Toutes les machines de la gamme **Star** sont munies de plaques d'insertion volumiques.

EN BREF

Fonctions de conditionnement

- Mise sous-vide : Niveau de vide final de 99,8% (2 mbar)
- Soft-air : Remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage

Fonction de soudure / Double-soudure : 2 x 3.5 mm fils de résistance bombés pour élimination des restes de produits et solide fermeture hermétique

Fonction de commande opérationnelle / Commande temporelle - Temps de vide et soudure / Programmation auto. / 10 progr. personnalisables

Fonctions de commande complémentaires

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche entretien périodique auto. de la pompe / mise en veille / compteur d'heures avec alarme paramétrable pour entretien / Assistance diagnostique pour maintenance

EN OPTION

Injection de gaz

- Injection de gaz pour la protection du produit et une durée de conservation prolongée

Fonctions de soudure :

- 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 8,0 mm
- Soudure bi-active : Barres de soudure supérieure et inférieure avec soudure plate de 5 mm (sac épais, aluminium) (seulement pour le modèle 42 XL Bi-active et 42XL ESD)

Fonctions de commande opérationnelle

- Commande numérique par détecteur de pression : %age de vide pour un paramétrage précis et constant indépendamment du produit / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables / Vide additionnel
- Commande numérique Quickstop H2O : Pourcentage de vide avec détection automatique du point d'ébullition / cycle rapide et meilleur préservation du produit

Accessoires

- Plaques inclinées avec réglette magnétique pour le conditionnement de produits liquides
- Raccord pour système de mise sous vide externe (bacs gastro etc.)
- Kit de maintenance standard pour entretien régulier
- Adaptations spéciales des machines pour des produits et/ou environnements industriels particuliers

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES par MODÈLE

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Star 35	Star 42	Star 42 XL	Star 42 XL Bi-active	Star 52
Dimension de la cuve (cm)					
Options : Double barre de soudure					
Capacité de la pompe (m³/h)	16	21	21	21	21
Cycle de la machine (secondes)	15-30	15-35	20-40	15-35	15-35
Encombrement L x P x H (cm)	45x44x42	52x48x45	61x48x47	61x49x42	61x49x42
Puissance électrique (kw)	0,55	0,75-1,0	0,75-1,0	0,75-1,0	0,75-1,0
Poids net (kg)	49	62	67	67	67