

TRAYSEALERY PÓŁAUTOMATYCZNE



SERIA SPP

SPP / *Rodzina półautomatycznych traysealerów umożliwiających niezawodne i estetyczne pakowanie małych i średnich partii produktów spożywczych i technicznych*

Pakowarki próżniowe SPP4.3 i SPP6 typu traysealer są przeznaczone do pakowania produktów spożywczych, jak i technicznych w tacki barierowe. Pozwalają one na pakowanie zarówno w zmodyfikowanej atmosferze (MAP), jak i bez modyfikacji atmosfery. Kształt i wielkość tacek jest zdefiniowany przez rodzaj formy, która ma być użyta. Głębokość jest w łatwy sposób regulowana za pomocą płyt wypełniających. Standardowa maszyna jest wyposażona w pojedynczą formę, która jest dostosowana do potrzeb klienta i produkowana zgodnie z wzorami opakowań dostarczonymi lub zatwierdzonymi przez klienta. Formy są łatwo wymienialne i istnieje możliwość zainstalowania różnych form do opakowań o różnych kształtach.

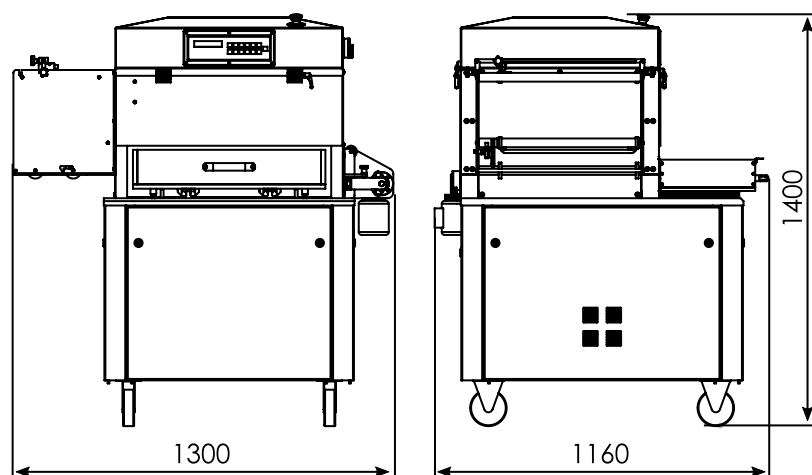
Standardowe wyposażenie maszyny obejmuje fotoelektryczny system pozycjonowania (fotokomórka), który ustawia pozycję nadruków na folii w odpowiednim miejscu.

SPP6 traysealer jest również dostępny w dwóch wersjach specjalnych charakteryzujących się dodatkowymi możliwościami, a mianowicie możliwością pakowania w atmosferze o wysokim stężeniu tlenu lub funkcją pakowania SKIN.

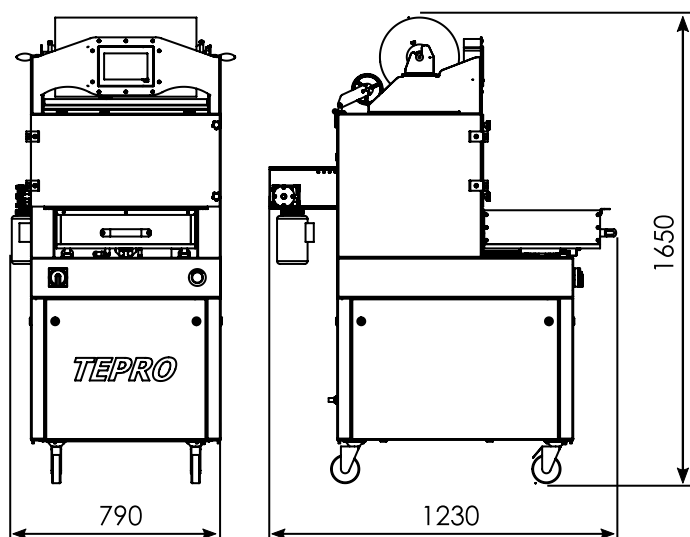
Wersje specjalne wyposażone są w panel sterowania z kolorowym ekranem dotykowym z przyjaznym interfejsem graficznym.



SPP4.3



SPP6



		SPP4.3	SPP6
Maksymalny rozmiar tacki	mm	570 x 350	400 x 305
Maks. głębokość tacki	mm	100	100
Szerokość folii	mm	420	450 (wersja standardowa) 500 (wersja tlenowa i SKIN)
Średnica rolki folii	mm	280	280
Pompa próżniowa	m ³ /h	100	63
Ciśnienie sprężonego powietrza	bar	4 ÷ 6	4 ÷ 6
Dozowanie gazu MAP	bar	tak	tak
Ciśnienie gazu MAP	bar	1,5 ÷ 2,5	1,5 ÷ 2,5
Zasilanie	V/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Moc	kW	~5 (w zależności od konfiguracji)	~3,5 (w zależności od konfiguracji)
Masa	kg	460	330
Dostępne opcje	System unoszenia tack (ułatwiający wyjmowanie tack z szuflady)	dostępna	dostępna
	Wersja O₂ (do mieszanin MAP o zaw. tlenu pow. 21%)	niedostępna	dostępna
	Wersja SKIN	niedostępna	dostępna
	Kolorowy panel dotykowy (2 zabezpieczone hasłem poziomy dostęp)	niedostępna	dostępna

Dostępne metody pakowania

Standardowe pakowanie MAP



poniżej 21% O₂

Nadaje się do większości produktów spożywczych. Metoda ta polega na usunięciu powietrza z opakowania, a następnie jego zastąpieniu przez mieszaninę gazów MAP. Efekt przedłużenia trwałości żywności osiąga się przez eliminację lub redukcję zawartości tlenu i zwiększenie poziomu dwutlenku węgla powyżej 20%, co spowalnia rozwój bakterii i pleśni. Mieszanki MAP zawierają najczęściej również azot, jako gaz obojętny wykorzystywany do wyrównania ciśnienia.

W niektórych przypadkach niewielka ilość tlenu jest wymagana, aby spowolnić namnażanie się bakterii aneorobowych.

Pakowanie MAP i tlen *)



powyżej 21% O₂

Chociaż w większości przypadków główną funkcją MAP jest eliminacja lub redukcja zawartości tlenu, istnieją pewne produkty, w przypadku których pakowanie w mieszankach o dużej zawartości tlenu jest bardziej korzystne. Dotyczy to zwłaszcza czerwonego mięsa, gdzie tlen uniemożliwia przekształcenie mioglobiny w metmioglobinę i pozwala zachować apetyczny kolor. Mieszanki o wysokiej zawartości tlenu zwykle zawierają 60-80% O₂ i co najmniej 20% CO₂. Podczas gdy tlen utrzymuje atrakcyjny czerwony kolor, dwutlenek węgla w połączeniu z chłodzeniem znacznie wydłuża okres trwałości produktu.

Pakowanie SKIN *)



próżnia

Metoda pakowania próżniowego, w której folia zgrzewana jest z całą powierzchnią tacki ściśle otaczając produkt. Doskonała stabilizacja zapakowanego produktu umożliwia poziomą lub pionową ekspozycję opakowań. Zaletami systemu są niskie naprężenia folii oraz małe odkształcenia i wyjątkowo estetyczne wyekspownowanie produktu.

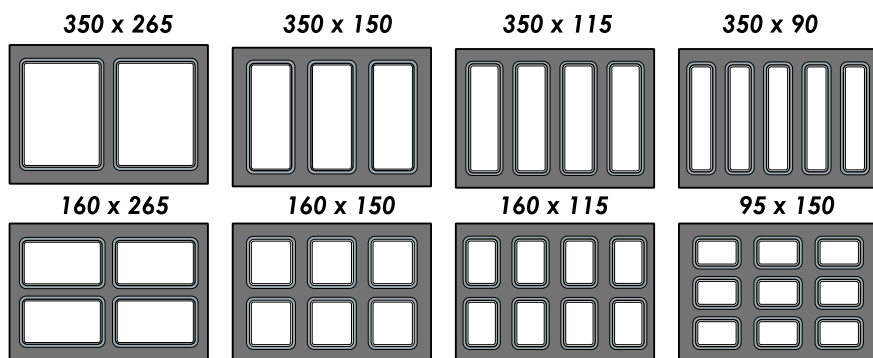
Najczęściej stosowane mieszanki

- CO₂ - zapobiega rozwojowi bakterii i pleśni
- N₂ - gaz obojętny, wypętniający
- O₂ - utrudnia rozwój bakterii beztlenowych w warzywach i pozwala na zachowanie czerwonego koloru mięsa.

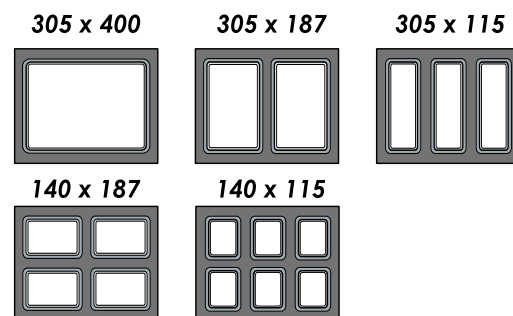
*Wersja dostępna dla modelu SPP6

Maksymalne wymiary tacek

SPP4.3



SPP6



Zakład Techniki Próżniowej
TEPRO S.A.

ul. Przemysłowa 5, 75-216 Koszalin
tel . +48 94 343 24 81, fax +48 94 343 26 58
www.tepro.pl, marketing@tepro.com.pl

www.tepro.pl