



DESCRIPCIÓ

Envasadora semiautomàtica que funciona amb safates preformades que es carreguen of-line. Ideal per a producció petita i mitja. El sistema consisteix a formar laminats barrera rígids i flexibles, seguits d'un segellat en buit amb un laminat barrera amb efecte de segona pell (skin).



APLICACIONS

Envasat de tot tipus d'aliments: Des de productes frescos, bullits, "ready-to-eat", etc. Pensat també per a envasats microondables o cocccions al vapor, i fins i tot amb aplicacions finals per Altes Pressions Hidroestàtiques.

CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

Capacitat de l'equip: De 1 a 9 safates per cicle.
Tensió nominal 380 V.
Temperatura de termosegellat: De 180 °C a 215°C.
Temperatura de termoformat de safates: De 115°C a 135°C.

UBICACIÓ EN PLANTA



ÀREES DE CONEIXEMENT

- Nous productes i processos
- Tecnologies de Envasament