

Scelleuse de barquettes



SA 40 G - SA 40 GD



Machines semi-automatiques permettant de conditionner sous balayage gazeux tous types de barquettes scellables jusqu'aux dimensions 265x200 mm afin d'augmenter la DLC des plats cuisinés.

Au choix : position de la bobine de film

A confirmer à la commande

A l'avant de la machine >

Code : SA 40



> A l'arrière de la machine

Code : SA 40-AR



Caractéristiques générales

Construction en acier inox et aluminium anodisé
Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti-adhérent très facile d'entretien
Régulation électronique de la température
Changement des empreintes simple et rapide
Déroulement automatique du film de scellage par avance manuelle du tiroir
Opération de soudure et découpe du film simultanées
Signal sonore et lumineux en fin de cycle
Relevage manuel des barquettes en fin de cycle
Compteur de cycles intégré

Caractéristiques techniques

Cadence d'operculage :	8 cycles / minute
Capacité de soudure :	265 x 200 mm
Profondeur maxi barquette :	120 mm
Laize maxi de la bobine :	200 mm
Diamètre maxi de la bobine :	180 mm
Alimentation :	230 V monophasé + Terre
Puissance :	750 Watts
Poids :	28 kg

Option

Découpe de forme

Accessoires

Table inox
Imprimante d'étiquettes

befor
technitrans

Scelleuse de barquettes

SA 40 G - SA 40 GD

Barquettes CPET passage au four traditionnel :



Référence	L x l (mm)	Hauteur (mm)	Contenance (ml)	Couleur
P187.40C1NR.M	187 x 137	40	640	noir
P187.50C1NR.M		50	730	
P187.60C1NR.F		60	920	
P227.35C1NR.M	227 x 177	35	1000	
P227.40C1NR.M		40	1200	
P227.50C1NRP.M		50	1360	
P227.60C1NRP.M		60	1500	

Barquettes PS/EVOH/PE pour le froid :



Référence	L x l (mm)	Hauteur (mm)	Contenance (ml)	Couleur
BAR230.30EVOHPENR	230 x 145	30	1000	noir
BAR230.50EVOHPENR		50	1200	
BAR230.80EVOHPENR		80	1360	

Films :



Référence	Pour barquettes	Soudable	Pelable	Laize (mm)	Longueur (m)
BOB 9130	CPET/APET	X		190	500
POLAF190x500			X		
BOB 9097	tout type		X		300

Une barquette scellée coûte deux fois moins cher qu'une barquette à couvercle !



Trancheuses | Machines sous vide
Aufschnittmaschinen | Vakuum Systeme

Route des Neigles 31, 1700 Fribourg

T. 026 402 61 51

info@corminboeufsa.ch

www.corminboeufsa.ch

befor
technitrans