



Włoska firma Minipack-Torre jest producentem szerokiej gamy maszyn do pakowania próżniowego. Najpowszechniej wśród nich występują praktyczne maszyny listwowe.

SIŁA PRÓŻNI

LISTWOWE MASZYNY PRÓŻNIOWE

Maszyny do pakowania próżniowego firmy MINIPACK-TORRE są nowoczesnymi urządzeniami, które pomagają w dłuższym i lepszym przechowywaniu żywności – w warunkach próżni. Maszyny te są produkowane w wielu wariantach, aby dotrzeć zarówno do niewielkich odbiorców, jak i do dużych firm przemysłowych.



Na zdjęciu: maszyny listwowe do pakowania próżniowego, model SAVEVAC 53 INOX (na górze) i SAVEVAC 43 INOX (na dole)



Listwowe maszyny do pakowania próżniowego

Linia maszyn SAVEVAC:

SAVEVAC to nowość w ofercie Minipack-Torre. Są to profesjonalne maszyny próżniowe, do próżni „zewnętrznej”. Oznacza to, że produkt jest umieszczany w specjalnym, perforowanym worku, worek umieszczany jest na zewnątrz maszyny i po uruchomieniu cyklu pakowania – powietrze jest wysysane z worka. Dzięki takiej technologii można uzyskać próżnię dochodzącą do 80%.

Linia SAVEVAC jest reprezentowana przez 3 modele: 33 INOX, 43 INOX i 53 INOX, które różnią się pomiędzy sobą długością pręta zgrzewającego. Maszyny charakteryzują się mocną konstrukcją. Są wykonane w całości ze stali nierdzewnej i są bardzo łatwe w użyciu. Pracują w cyklu całkowicie zautomatyzowanym. Dzięki swym niewielkim rozmiarom maszyny SAVEVAC są bardzo poręczne i zmieszczą się praktycznie wszędzie. Jednak małe wymiary wpływają negatywnie na wydajność maszyn. Dzięki mocnej, samosmarującej pompie próżniowej, pakowarki te charakteryzują się dużą wydajnością i kulturą pracy.




Pakowarki SAVEVAC pracują ze specjalnymi woreczkami. Muszą to być worki, z których da się wyciągnąć powietrze, a więc worki perforowane, lub specjalne worki trzywarstwowe. Dodatkowo maszyny mogą pracować ze specjalnymi, sztywnymi pudełkami do pakowania próżniowego.

SAVEVAC są wysokiej klasy pakowarkami próżniowymi, obsługiwany ręcznie. Dociśnięcie pokrywy uruchamia cykl wysysania powietrza. Cykl pakowania trwa kilka, ewentualnie kilkanaście sekund i w efekcie powstaje produkt gotowy. Maszyny znajdują szerokie zastosowanie w restauracjach, cateringu, a także w gospodarstwach domowych. Są wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi normami standardami CE.

Cechy maszyn z linii SAVEVAC:

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Próżnia powstaje na zewnątrz maszyny
- Można w nich uzyskać stopień próżni tylko niewiele mniejszy, niż w potężnych pakowarkach komorowych
- Maksymalne wymiary produktu:
 - szerokość: do szerokości pręta zgrzewającego
 - długość: dzięki wytwarzaniu próżni na zewnątrz maszyny – nie ma ograniczenia długości pakowanego produktu
- W pakowarkach SAVEVAC należy stosować specjalny rodzaj worków perforowanych, tzw. worki moletowane
- Maszyny szeroko stosowane w gastronomii, handlu delikatesowym, a także w gospodarstwach domowych; idealnie sprawdzają się w wędzarniach ryb lub wędlin
- Dzięki prostej konstrukcji i zastosowaniu samosmarującej pompy próżniowej – maszyny wymagają jedynie minimalnych zabiegów konserwacyjnych

Porównanie danych technicznych maszyn linii SAVEVAC:

Parametr	JM			
		SAVEVAC 33 INOX	SAVEVAC 43 INOX	SAVEVAC 53 INOX
Zasilanie	V	230, 50 Hz	230, 50 Hz	230, 50 Hz
Pręt zgrzewający	mm	330	430	530
Pompa próżniowa	l/min	10	20	20
Wymiary maszyny	mm	390 x 300 x 180	490 x 295 x 180	610 x 295 x 180
Waga maszyny	kg	6,5	10	18