

MADRID IMB SENZA CARRELLO



DESCRIZIONE

MADRID IMB è una confezionatrice sottovuoto a barra saldante frontale.

MADRID è costruita in acciaio inox ed è corredata di pannello di controllo e di sensore elettronico volumetrico per misurare il livello di vuoto.

La confezionatrice sottovuoto a decompressione modello MADRID ha una vasca maggiorata con fondo concavo e coperchio bombato per una altezza utile di 230 mm nella parte centrale.

La pompa per vuoto da 20 m³/h assicura una elevata produttività.

La vasca di decompressione è dotata di due ugelli i quali immettono gas in quantità differenti quindi la macchina sono idonee al confezionamento di una o più per ogni barra saldante.

DATI TECNICI

Alimentazione elettrica	V/Hz	220 / 50 Hz.
Potenza massima installata	W	500
Larghezza barra saldante	mm	410
Barre saldanti	N°	1 frontale 410 mm
Dimensione camera sottovuoto	mm	450 x 450
Profondità camera sottovuoto	mm	90
Pompa vuoto	mc/h	20
Dimensioni esterne macchina	mm	500 x 550 x 1000
Peso della macchina	Kg	92

CARATTERISTICHE

FUNZIONAMENTO

Dal pannello frontale è possibile infatti impostare:

- **Tempo di vuoto**
Tempo durante il quale la macchina effettua il vuoto nella camera.
- **Tempo immissione gas tecnico**
Solo sui modelli predisposti è possibile decidere la quantità di gas immesso regolando il "tempo di immissione gas".
- **Tempo di saldatura**
Tempo durante il quale la macchina salda il sacchetto. Dipende dallo spessore ed dalla tipologia del sacchetto.
Normalmente si aggira intorno ad 1 o 2 secondi.
- **Tempo di pressione**
Tempo durante il quale la campana rimane chiusa, premendo sulla saldatura del sacchetto. Questo permette di rendere la saldatura più resistente.
Una volta impostati la prima volta questi parametri, l'operatore deve solo inserire il sacchetto nella campana ed abbassarla.
La macchina effettua in automatico il vuoto, l'immissione del gas (dove prevista) e la saldatura. Si aprirà automaticamente a fine ciclo per permettere all'operatore di estrarre i sacchetti sottovuoto.
- **Materiale utilizzabile**
La sottovuoto a campana utilizza buste lisce specifiche per il sottovuoto.
Lo spessore standard è 95 My. Sono disponibili buste più spesse o specifiche per la cottura.

Imbal-Line non può essere ritenuta responsabile per errori di scrittura o di stampa presenti in questa scheda prodotto.
Si riserva inoltre il diritto di apporre modifiche alle caratteristiche indicate senza alcuna comunicazione preliminare.
Tutti i marchi sono proprietà dei loro rispettivi proprietari e sono riconosciuti con la presente.