JV groupe

MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

SOUS-VIDE



SOUS-ATMOSPHERE



OPERCULAGE



THERMOFORMAGE



FLOWPACK



ENSACHAGE



la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

sarmabo
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

ageniaa
MATÉRIELS & SOLUTIONS POUR LA BVP

adp
MÉTIERS DE LA VIANDE

adp
BOULANGERIE

Toutes les solutions Emballage du Groupe JV

Matériels, conseils et services
de haute qualité pour l'emballage de produits
agroalimentaires, BVP, pharmaceutiques et industriels

Retrouvez la haute qualité du Groupe JV

1. CONSEIL
Nos équipes, nos moyens et notre expérience à votre service

L'outil de production détermine l'essentiel de la compétitivité d'une entreprise tant sur le plan de la qualité que de la productivité. L'amélioration de ses performances est un enjeu capital, vital sur le long terme.
Il est donc indispensable de le moderniser régulièrement, de veiller sans cesse à la pertinence des réglages et des programmes ainsi que de maintenir son meilleur niveau de performance par l'emploi d'outillages parfaitement adaptés.
Pour l'atteinte de ces objectifs stratégiques, **Le Groupe JV** est à vos côtés. **Nos équipes vous offrent leur expertise et leur expérience.**
En outre, nos **ingénieurs agro-alimentaires** vous assistent lors des essais de nos matériels, de leur mise en route ou dans le cadre d'un audit.

2. ESSAIS
Conseils, tests machines et développements produits

La recherche de l'équipement adéquat est une étape de questionnement pour tout investisseur. C'est pourquoi nous mettons à votre disposition, à FLERS, **notre laboratoire d'essais** ainsi que le conseil d'un technologue pour vous accompagner dans cette étape d'avant-projet.
Il est également possible de tester chez nos partenaires, la réalisation de votre produit à l'échelle artisanale, PME ou industrielle.
Une équipe d'experts pourra vous accompagner dans cette étape. Investir avec des certitudes est un gage de sérénité !

3. VENTE
Les plus grandes marques

Delfin, Gasparin, Henkovac, Reepack, Saccardo, Sammic, Variovac.

4. OCCASIONS
Les plus grandes marques

Nos machines d'occasion proviennent exclusivement de nos constructeurs et de nos clients. Nous avons ainsi une parfaite connaissance de leur historique. Elles bénéficient d'une **remise aux normes CE, d'une révision et d'une garantie d'usine.** Nous excluons volontairement toute machine issue du négoce de seconde main. Nos occasions représentent de rares et excellentes opportunités : à saisir !

5. LOCATION & FINANCEMENT
L'investissement sans risque

L'investissement dans un outil de production parfaitement adapté revêt une importance stratégique capitale. **Le Groupe JV** propose la location du matériel dont vous avez besoin selon des **formules souples et personnalisées.**
Les durées peuvent varier de quelques semaines à plusieurs années. Ainsi, dans le cadre de conditions financières extrêmement avantageuses, vous saurez faire face à un surcroît de travail, une panne de matériel ou à un investissement imprévu mais indispensable.

6. GESTION DE PROJETS
Solutions sur-mesure et projets clés en main

Nos nombreuses années d'expérience et notre équipe d'ingénieurs vous présentent des solutions sur mesure et à la pointe de la technologie avec des projets clés en main adaptés à vos besoins. Nous répondons à vos demandes individuelles et vous offrons un forfait tout compris adapté à vos souhaits : de la planification jusqu'à l'installation, y compris la formation et la maintenance ultérieure.
Gérer un projet en respectant ces étapes clés est un moyen cohérent d'anticiper les obstacles et de partager les réussites.

7. CONSOMMABLES
De qualité à prix très compétitifs

La qualité des consommables impacte directement et fortement vos rendements et la qualité de vos produits. Le tranchant d'un couteau ou d'une lame, sa tenue dans le temps, en sont une excellente illustration. Parce que le moins cher n'est pas toujours le plus rentable, nous avons sélectionné les meilleurs produits et vous les proposons **au meilleur prix.** Optimisez vos productions !

8. SERVICE APRÈS-VENTE
Des experts sur place et à distance

Nos techniciens se rendent très régulièrement chez nos différents partenaires pour se former aux nouvelles techniques et parfaire leurs connaissances. Bilingues, ils sont en contact quotidien avec eux. Ils maîtrisent parfaitement nos matériels, tant pour la technique que pour l'application. Avec **professionnalisme** et dévouement, ils se tiennent à votre disposition pour toute intervention, préventive, curative, ou dépannage/conseil téléphonique.

9. PIÈCES DÉTACHÉES
Constructeurs et négoce

Lors du développement de nos matériels, nos ingénieurs en ont rigoureusement conçu et sélectionné les éléments constitutifs. Pour conserver les performances ainsi qu'un état de fonctionnement sûr et optimal de vos machines, il est indispensable d'assurer leur maintenance avec des pièces détachées d'origine. Nous les tenons à votre disposition, généralement sous 48 h, voire 24 h pour un envoi en Express.
Fidèle à son objectif d'être le vrai partenaire de ses clients, **Le Groupe JV vous offre l'expertise et les conseils de ses spécialistes.** Vous tirerez ainsi le meilleur parti de votre investissement, pour le plus grand bénéfice de votre entreprise.

10. FORMATION
Un enseignement de spécialistes

Dans le cadre de l'installation de nos équipements, nous vous proposons **d'accompagner vos équipes opérationnelles et techniques** afin d'avoir une plus grande maîtrise dans l'utilisation de vos outils de production.
Fort de **notre Label Centre de Formation**, nous vous proposons également des sessions de formation pour renforcer et/ou perfectionner les compétences machines ou produits de vos équipes.

JV groupe
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



Chères clientes, chers clients,

Depuis plus de 30 ans, le Groupe JV poursuit son développement en plaçant le respect des plus hauts niveaux de qualité et l'écoute de ses clients au cœur de sa démarche. Notre première préoccupation est **d'amener le meilleur conseil, et de proposer des solutions toujours plus complètes et pertinentes.**

C'est dans cet esprit que nous avions décidé de mieux vous accompagner dans le secteur de l'emballage en créant **un département spécialisé.** Depuis, notre gamme de produits n'a cessé de se développer sur plusieurs axes : thermoformage, machines sous-vide à cloche et à tapis, flowpack, operculage et ensachage.

Grâce à votre confiance et aux nombreuses machines vendues, nous avons poursuivi le développement de notre offre depuis la découpe de la matière première jusqu'au conditionnement des produits finis. Dans le même temps, de nouveaux fabricants, confiants dans notre démarche et soigneusement choisis, sont devenus nos partenaires.

Nous pouvons ainsi poursuivre notre ambition de toujours **mieux vous conseiller et vous servir,** et matérialiser cette démarche par ce premier catalogue entièrement dédié aux solutions d'emballage.

Avec nos spécialistes à votre disposition, vous y découvrirez que nous apportons de nouvelles réponses aux enjeux qui peuvent être les vôtres : productivité et performance énergétique, recyclage, simplicité, ergonomie et facilité de maintenance. Vous pourrez aussi apprécier l'association d'un focus fort sur la qualité du matériel et sur la garantie d'une organisation SAV unique.

C'est avec grand plaisir que je vous remercie de votre confiance, et que je vous invite à **échanger sur vos projets avec vos interlocuteurs du Groupe JV, toujours à votre service.**

Avec mes salutations dévouées,
Emmanuel Fischer

SOMMAIRE

Machines sous-vide
Gamme de table ____ 3-4 et 13-16
Gamme simple cloche ____ 5-8, 17
Gamme double cloche ____ 9-10, 18
Automatiques ____ 11
Bacs de rétraction ____ 12
Semi-automatiques ____ 19-20

Lignes automatiques
Gamme Dublino ____ 21-22
Gamme AS 38 ____ 23-24

Tunnels de rétraction & Asséchеurs ____ 25-26

Operculeuses semi-automatiques
Gamme ReeSeal / ReeTray ____ 27-28
Gamme ReeTray 20 ____ 29-30
Gamme ReeTray 30 / Jumbo / PAIL ____ 31-32
Modèle rotatif ____ 33-34

Operculeuses automatiques
Gamme ReeBasic / ReeEco / ReeMarket ____ 35-36
Gamme ReePro / ReeMatic ____ 37-38
Gamme ReeMaster ____ 39-40
Lignes de conditionnement ____ 41-42
Options ____ 43-44

Thermoformeuses
Gamme Optimus ____ 45-46
Gamme Primus ____ 47-48
Gamme Optimus Spéciale Skin ____ 49-50
Accessoires et Options ____ 51-52

Flowpack
Gamme artisanale ____ 53-56
Gamme industrielle ____ 57-60

Ensacheuses ____ 61

Clippeuses ____ 62

Lignes d'ensachage ____ 63

Bulk-Pack ____ 64

NOS FIDÈLES PARTENAIRES

DELFIN · gasparin PFM Group · HENKOVAC · REEPACK · Saccardo CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO VACUUM PACKING MACHINES · sammic · VARIOVAC simpler faster better

Machines sous-vide

Gamme de table

LES + PRODUIT

- Capteur de vide (mbar)
- Couvercle transparent
- Cuve inox et emboutie
- Options évolutives
- Pompe à vide Busch

Découvrez notre vidéo en ligne



■ T2



■ T3



■ T4



■ T5



■ T6





■ Contre barre démontable pour le nettoyage

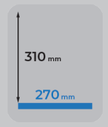




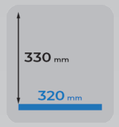
■ Plaque de compensation inclinée



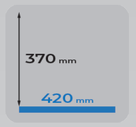
■ Panneau de contrôle



■ T2 L



■ T3 L



■ T4 L



■ T4 LL



■ T6 SS



■ T5 SL



■ T5 L



■ T5 SS

■ Dimensions barre(s) de soudure

Données techniques	T2	T3	T4	T5	T6
Matériaux	Cuve inox & couvercle transparent	Cuve inox & couvercle transparent	Cuve inox & couvercle transparent	Cuve inox & couvercle transparent	Cuve inox & couvercle transparent
Mode de soudure	Simple soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure
Dimensions chambre L x P x H (mm) et disposition des soudures	L : 310 x 270 x 100 (140 couvercle bombé)	L : 330 x 320 x 160	L : 370 x 420 x 180 LL : 320 x 420 x 180	L : 295 x 890 x 95 SL : 270 x 840 x 95 SS : 320 x 800 x 95	SS : 420 x 420 x 220
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	371 x 500 x 300 / 340 (bombé) - 27 kg	425 x 550 x 410 - 41 kg	530 x 590 x 460 - 55 kg	990 x 520 x 440 - 102 kg	625 x 610 x 481 - 85 kg
Tension standard	220 - 240 V - Mono - 50 / 60 Hz	220 - 240 V - Mono - 50 / 60 Hz	220 - 240 V - Mono - 50 / 60 Hz	220 - 240 V - Mono - 50 / 60 Hz	220 - 240 V - Mono - 50 / 60 Hz
Interface	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure
Débit - Puissance pompe stand.	4 m^3/h - 0,5 kW	8 m^3/h - 0,7 kW	16 m^3/h - 1,3 kW	21 m^3/h - 1,3 kW	16 m^3/h - 3,3 kW
OPTIONS					
Plaque de compensation	Plaque de compensation inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)	Plaque de compensation inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)	Plaque de compensation inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)	Plaque de compensation inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)	Plaque de compensation inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)
Contrôle de la durée	X	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)
Capteur de vide	X	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O
Remise à l'air progressive / SoftAir	X	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir
Soudure	X	Coupe sac : soudure simple (gratuit)	Coupe sac : soudure simple (gratuit)	Coupe sac : soudure simple (gratuit)	Coupe sac : soudure simple (gratuit)
Réinjection de gaz	X	Oui	Oui	Oui	Oui
Pompe à vide	8 m^3	16 m^3	21 m^3	X	21 m^3
Voltage par rapport à la pompe	220 - 240 V - Mono - 50 / 60 Hz	220 - 240 V - Mono - 50 / 60 Hz	220 - 240 V - Mono - 50 / 60 Hz	X	220 - 240 V - Mono - 50 / 60 Hz
Vide par palier	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

Machines sous-vide

Gamme simple cloche



■ M1



■ M2



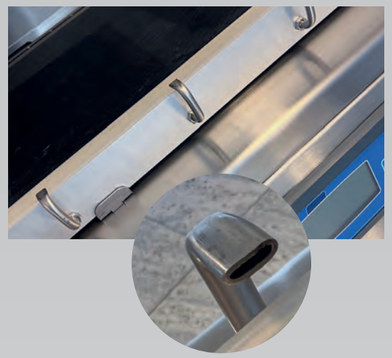
■ M3

LES + PRODUIT

- Mobile grâce à leurs roulettes
- Couvercle transparent
- Cuve inox et emboutie (sauf M7 M8)
- Options évolutives
- Qualité industrielle



■ Cuve inox emboutie

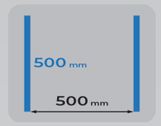


■ Buses de réinjection de gaz





■ M1 SS



■ M2 SS



■ M3 L



■ M3 SL



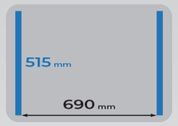
■ M3 SS



■ M7 SS



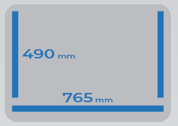
■ M8 LL



■ M8 SS



■ M8 SL



■ M8 SLS



■ M8 SLSL

■ Dimensions barre(s) de soudure

Données techniques	M1	M2	M3	M7	M8
Matériaux	Cuve inox & couvercle transparent	Cuve inox & couvercle transparent	Cuve inox & couvercle transparent	Inox / cuve & couvercle en aluminium	Inox / cuve & couvercle en aluminium
Mode de soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure
Dimensions chambre L x P x H (mm) et disposition des soudures	SS : 420 x 420 x 220	SS : 500 x 500 x 220	L : 295 x 880 x 95 SL : 270 x 840 x 95 SS : 320 x 800 x 95	SS : 465 x 500 x 175	LL : 445 x 765 x 215 SS : 515 x 690 x 215 SL : 500 x 770 x 215 SLS : 465 x 690 x 215 SLSL : 445 x 690 x 215
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	630 x 665 x 1 020 - 110 kg	710 x 780 x 1 040 - 137 kg	990 x 560 x 950 - 125 kg	700 x 680 x 1 040 - 160 kg	910 x 830 x 1 060 - 308 kg
Tension standard	220 - 240 V - Mono - 50 Hz	230 V - Mono - 50 Hz / 400 V - Tri - 50 Hz	220 - 240 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz
Interface	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure	10 programmes	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure	10 programmes	10 programmes
Débit - Puissance pompe stand.	21 m^3/h - 3,3 kW	40 m^3/h - 3,3 kW	21 m^3/h - 3,3 kW	40 m^3/h - 3,3 kW	63 m^3/h - 3,5 kW
OPTIONS					
Plaque de compensation	Plate ou inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)	Plate ou inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)	Plate ou inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)	Plate ou couvercle	Plate ou couvercle
Contrôle de la durée	10 programmes	10 programmes	10 programmes	10 programmes	10 programmes
Capteur de vide	Sensor / H_2O (option 10 prog. obligatoire)	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O (option 10 prog. obligatoire)	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O
Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir
Soudure	Coupe sac : soudure simple (gratuit)	Coupe sac : soudure simple (gratuit)	Coupe sac : soudure simple (gratuit)	Trenn (Coupe sac) 1-2 / Bi-Active	Trenn (Coupe sac) 1-2 / Bi-Active
Réinjection de gaz	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Pompe à vide	40 m^3 (option 10 prog. obligatoire)	63 m^3	40 ou 63 m^3 (option 10 prog. obligatoire)	63 ou 100 ou 160 m^3	100 ou 160 m^3
Voltage par rapport à la pompe	230 V - Mono - 50 Hz / 400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	230 V - Mono - 50 Hz / 400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz
Vide par palier	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

Découvrez notre vidéo en ligne



■ M7



■ M8

Machines sous-vide

Gamme simple cloche

LES + PRODUIT

- Entretien facile
- Contre barres amovibles sans outil
- Idéales pour les quantités de production moyennes
- Pompe à vide Busch
- Qualité industrielle

Découvrez notre vidéo en ligne



■ M5



■ M4



■ M6



■ Soudure simple



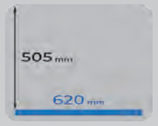
■ Soudure double



■ Soudure Coupe sac



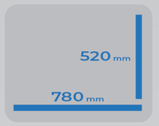
■ Soudure Bi-Active



■ M4 L



■ M4 SS



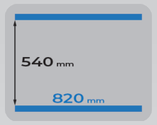
■ M5 SL



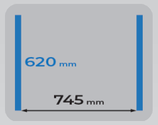
■ M6 LL



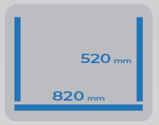
■ M6 SL



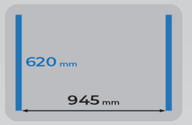
■ M5 LL



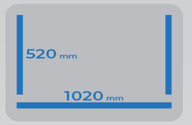
■ M5 SS



■ M5 SLS



■ M6 SS



■ M6 SLS

■ Dimensions barre(s) de soudure

Données techniques	M4	M5	M6
Matériaux	Inox	Inox	Inox
Mode de soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure
Dimensions chambre L x P x H (mm) et disposition des soudures	L : 505 x 620 x 200 SS : 520 x 545 x 200	LL : 540 x 820 x 200 SS : 620 x 745 x 200 SL : 605 x 805 x 200 SLS : 605 x 745 x 200	LL : 540 x 1 020 x 200 SS : 620 x 945 x 200 SL : 605 x 1 005 x 200 SLS : 605 x 945 x 200
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	740 x 760 x 1 130 - 192 kg	940 x 870 x 1 140 - 228 kg	1 180 x 860 x 1 140 - 360 kg
Tension standard	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz
Interface	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)
Débit - Puissance pompe stand.	40 m^3/h - 3,5 kW	63 m^3/h - 3,3 kW	100 m^3/h - 3,5 kW
OPTIONS			
Plaque(s) de compensation	Plate / Couvercle	Plate / Couvercle	Plate / Couvercle
Contrôle de la durée	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)
Capteur de vide	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O
Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir
Soudure	1-2 (Coupe sac) / Bi-Active	1-2 (Coupe sac) / Bi-Active	1-2 (Coupe sac) / Bi-Active
Réinjection de gaz	Oui	Oui	Oui
Pompe à vide	160 ou 300 m^3	100 ou 160 m^3	160 ou 300 m^3
Voltage par rapport à la pompe	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz
Vide par palier	Oui	Oui	Oui







Machines sous-vide

Gamme double cloche

LES + PRODUIT

- Adaptabilité au volume de vos produits
- Faciles à nettoyer
- Idéales pour les quantités de production élevées
- Sur roues pour plus de mobilité
- Simplicité d'utilisation

Découvrez notre vidéo en ligne



■ D1



■ D3



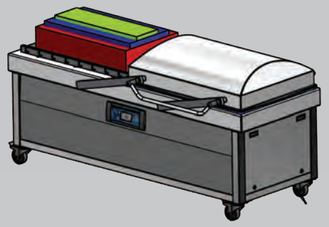
■ D4

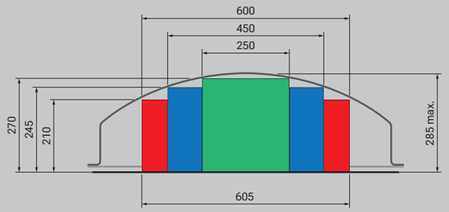


■ D5

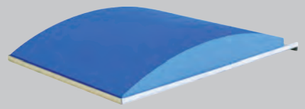


■ D6

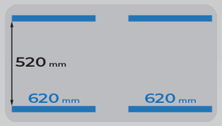




■ Dimensions maximums des produits D5



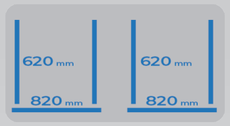
■ Plaque de compensation



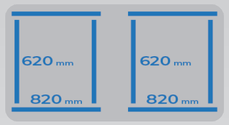
■ D1 LL



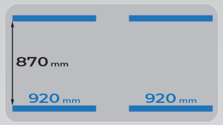
■ D3 LL



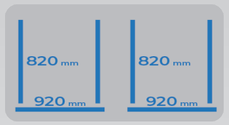
■ D3 SLS



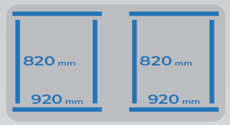
■ D3 SLSL



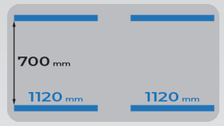
■ D4 LL



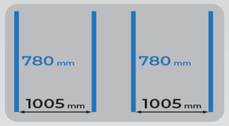
■ D4 SLS



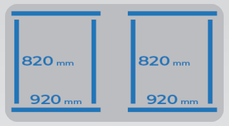
■ D4 SLSL



■ D5 LL



■ D5 SS



■ D5 SLSL



■ D6 LL

■ Dimensions barre(s) de soudure

Données techniques	D1	D3	D4	D5	D6
Matériaux	Inox	Inox	Inox	Inox / cuve & couvercle en aluminium	Inox / cuve & couvercle en aluminium
Mode de soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure
Dimensions chambre L x P x H (mm) et disposition des soudures	2 LL : 520 x 620 x 230	2 LL : 700 x 820 x 250 2 SLS : 660 x 705 x 250 2 SLSL : 700 x 705 x 250	2 LL : 870 x 920 x 300 2 SLS : 845 x 805 x 300 2 SLSL : 870 x 805 x 300	2 LL : 700 x 1 120 x 280 2 SS : 1 005 x 780 x 280 2 SLSL : 700 x 950 x 280	2 LL : 405 x 590 x 180
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 440 x 920 x 1 205 - 425 kg	1 865 x 1 100 x 1 230 - 600 kg	2 050 x 1 275 x 1 245 - 720 kg	2 460 x 1 135 x 1 190 - 782 kg	1 345 x 720 x 1 040 - 280 kg
Tension standard	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz
Interface	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)
Débit - Puissance pompe stand.	63 m³/h - 3,5 kW	160 m³/h - 6,2 kW	160 m³/h - 9,7 kW	160 m³/h - 6,2 kW	40 m³/h - 4,4 kW
OPTIONS					
Plaque(s) de compensation	Plate / Couvercle	Plate / Couvercle	Plate / Couvercle	Plate	Plate
Contrôle de la durée	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)
Capteur de vide	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O (option 10 prog. obligatoire)	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O
Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir	Remise à l'air progressive / SoftAir
Soudure	Trenn (Coupe sac) / 1-2 / Bi-active	Trenn (Coupe sac) / 1-2 / Bi-active	Trenn (Coupe sac) / 1-2 / Bi-active	Trenn (Coupe sac) / 1-2 / Bi-active	Trenn (Coupe sac) / 1-2 / Bi-active
Réinjection de gaz	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Pompe à vide	100 ou 160 m³	300 m³	300 m³	300 m³	63 ou 100 m³
Voltage par rapport à la pompe	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 440 x 900 x 1 205 - 425 kg	1 865 x 1 100 x 1 170 - 600 kg	2 050 x 1 265 x 1 185 - 720 kg	2 460 x 1 135 x 1 190 - 782 kg	1 345 x 720 x 1 040 - 280 kg
Vide finale par palier	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

Machines sous-vide automatiques

LES + PRODUIT

- Mouvements automatiques du couvercle
- Éjection automatique du produit
- Indice de protection : IP 65
- Facilement nettoyable
- Construction inox

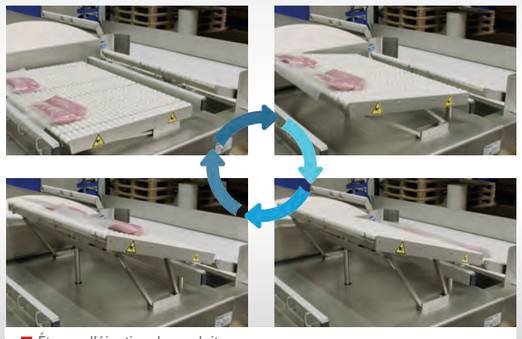


Découvrez notre vidéo en ligne

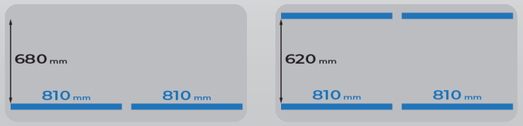
■ A5000

Données techniques	A5000 L	A5000 LL
Matériaux	Inox	Inox
Mode de soudure	Double soudure	Quadruple soudure
Longueur barre soudure (mm)	2 x 810	4 x 810
Dimensions chambre L x P x H (mm)	810 x 680 x 200	810 x 680 x 200
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	2 020 x 923 x 1 230 - 525 kg	2 020 x 923 x 1 230 - 525 kg
Alimentation électrique	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz
Puissance électrique (kW)	5,5	5,5
Pression vide maximale (bar)	6	6
Capacité pompe (m^3/h)	6	6
Plaque(s) de niveau	–	–

OPTIONS		
Contrôle numérique de la durée	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)
Capteur de vide	Sensor / H_2O	Sensor / H_2O
Type de soudure	Double / Clean Cut Clean Cut Controlée / 2 côtés	Double / Clean Cut Clean Cut Controlée / 2 côtés
Configuration des soudures	L & L	2 x L & L
Système d'injection de gaz inerte	Oui	Oui
Capacité de la pompe (m^3)	1, 2 ou 300	1, 2 ou 300
Durée d'un cycle (s)	30	30



■ Étapes d'éjection du produit



■ A5000 L ■ A5000 LL

■ Dimensions barre(s) de soudure

Bacs de rétraction

LES + PRODUIT

- Configuration modulable
- Simple d'utilisation
- Plateforme à rouleaux libres
- Sécurité du niveau d'eau
- Mobilité facilitée par les roues
- Sur roues pour plus de mobilité



■ HV 40/60

Découvrez notre vidéo en ligne



■ HV 55/75



■ ADT HV 60/80



■ Hotte avec rideaux



■ Pédale de déclenchement

Données techniques	HV 40/60	HV 55/75	ADT HV 60/80
Matériaux	Inox - Réservoir isolé	Inox - Réservoir isolé	Inox - Réservoir isolé
Dimensions du plateau (mm)	570 x 400	730 x 535	800 x 560
Profondeur d'immersion (mm)	300	300	250
Hauteur max. du produit (mm)	250	250	200
Poids max. du produit (kg)	20	30	30
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 050 x 700 x 1 550 - 177 kg	1 200 x 800 x 1 550 - 225 kg	960 x 920 x 1 700 - 320 kg
Plateforme	Inox	Inox	Rouleaux fous - Inclinée, déchargement gravitationnel
Plateforme de levage	Électrique	Électrique	Pneumatique
Volume d'eau (l)	70	140	175
Voltage (kW)	9	15	18

OPTIONS			
Plateforme rouleaux fous	Oui	Oui	De série
Plaque de couverture prot. Plateforme	Oui	Oui	–
Hotte avec rideaux sur 3 côtés	Oui	Oui	Sur 2 côtés de série
Remplissage d'eau automatique	Oui	Oui	De série
Tapis d'amenée amovible rouleaux fous	X	Oui	–
Tapis d'évacuation amovible rouleaux fous	X	Oui	–
Pédale de déclenchement	Oui	Oui	–
Durée de l'immersion contrôlée	Oui	Oui	Oui
Tapis d'évacuation	–	–	Oui - Dim. (mm) : 1 270 x 650 x 850
Ventilateur d'extraction	Oui	Oui	Oui

Machines sous-vide

Gamme de table

LES + PRODUIT

- Pompe Busch
- Cuve en inox emboutie
- Capteur de vide (en %)
- Kit & récipient Vac-Norm
- Couvercle transparent



■ Série 300 SE



■ Série 200 SE



■ Série 300 SU



■ Série 400 SE



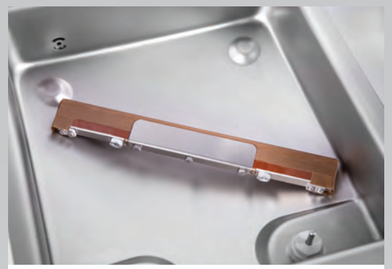
■ Série 400 SU

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Couvercle amorti par vérin



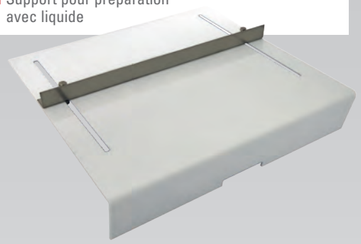
■ Cuve emboutie et barre de soudure sans câble



■ Support pour préparation avec liquide



■ Écran gamme SE





■ Série 200



■ Série 300



■ Série 400

■ Dimensions barre(s) de soudure



■ Kit & Récipient Vac-Norm

Données techniques	Série 200 SE (Sensor)	Série 300 SE (Sensor)	Série 300 SU (Sensor Ultra)	Série 400 SE (Sensor)	Série 400 SU (Sensor Ultra)
Matériaux	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en polycarbonate transparent	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en polycarbonate transparent	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en polycarbonate transparent	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en polycarbonate transparent	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en polycarbonate transparent
Mode de soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure
Longueur barre soudure (mm)	280	320	320	420	420
Dimensions chambre L x P x H (mm)	288 x 334 x 111	330 x 360 x 155	330 x 360 x 155	430 x 415 x 145 / 180	430 x 415 x 180
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	337 x 431 x 307 - 23 / 26 kg	384 x 465 x 403 - 34 / 35 kg	384 x 465 x 403 - 34 kg	484 x 529 x 413 / 448 - 64 / 70 kg	484 x 529 x 448 - 65 / 70 kg
Alimentation électrique	230 V / 50-60 Hz / 1~	230 V / 50-60 Hz / 1~	230 V / 50-60 Hz / 1~	230 V / 50-60 Hz / 1~	230 V / 50-60 Hz / 1~
Puissance électrique (W)	–	–	370 / 370	–	550 / 750
Pression vide maximale (mbar)	2	2	2	2	2
Capacité pompe (m^3/h)	4 / 6	6 / 10 / 16	10 / 16	10 / 16 / 20	16 / 20
Plaque(s) de niveau	1	1	1	1	1

OPTIONS					
Plaque de niveau	Plate	Plate ou Support pour conditionner les liquides	Plate ou Support pour conditionner les liquides	Plate ou Support pour conditionner les liquides	Plate ou Support pour conditionner les liquides
Kit de vide extérieur Vac-Norm	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Vide plus (10 s de vide en +)	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Kit de découpe de sachet	X	X	X	Oui	Oui
Système d'injection de gaz inerte	X	X	Oui	X	Oui
Connectivité Bluetooth	X	X	Oui	X	Oui
Système d'impression d'étiquettes	X	X	Oui	X	Oui
Soudure plus	X	X	X	X	Oui selon modèle

Machines sous-vide

Gamme de table

LES + PRODUIT

- Pompe Busch
- Cuve en inox emboutie
- Capteur de vide (en %)
- Kit & récipient Vac-Norm
- Couvercle transparent

Découvrez notre vidéo en ligne

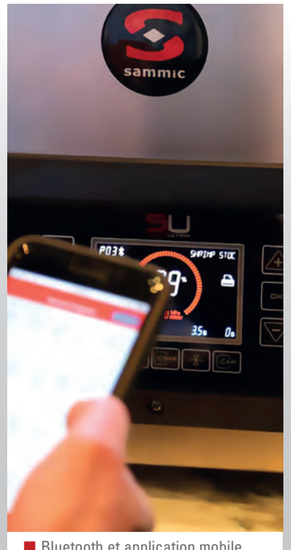
Découvrez notre vidéo en ligne



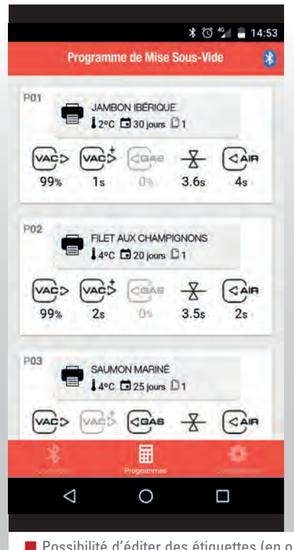
■ Série 500 SU



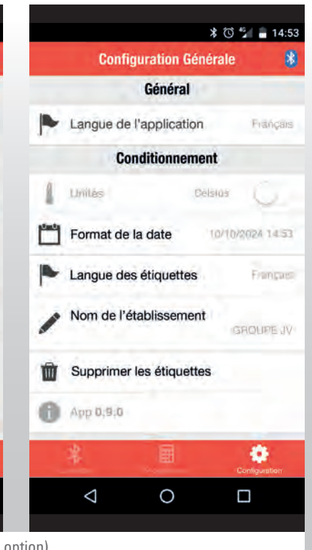
■ Série 500 SE

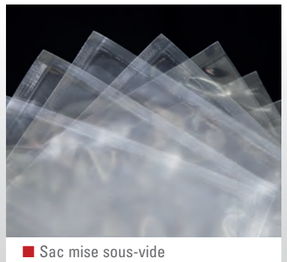


■ Bluetooth et application mobile

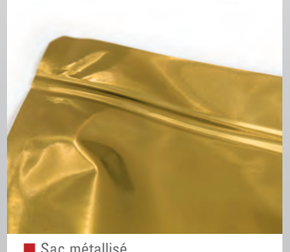


■ Possibilité d'éditer des étiquettes (en option)





■ Sac mise sous-vide



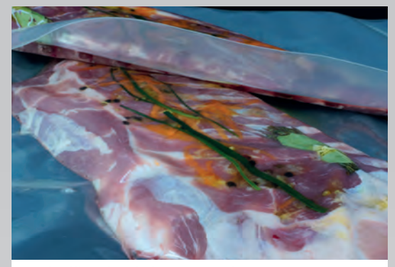
■ Sac métallisé



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Réglages et résultat



■ Amélioration de la conservation



■ Protection contre l'oxydation



■ Aliments fragiles…



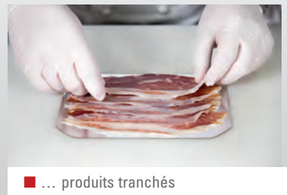


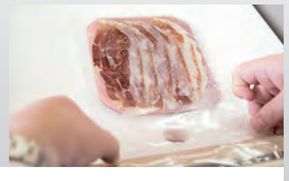




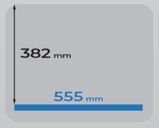


■ … produits marinés…





■ … produits tranchés



■ Série 500 L



■ Série 500 CC

■ Dimensions barre(s) de soudure

Données techniques	Série 500 SE (Sensor)	Série 500 SU (Sensor Ultra)
Matériaux	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en polycarbonate transparent	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en polycarbonate transparent
Mode de soudure	Double soudure	Double soudure
Longueur barre soudure (mm)	420 + 420 / 555	420 + 420 / 555
Dimensions chambre L x P x H (mm)	568 x 431 x 215	568 x 431 x 215
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	634 x 552 x 513 - 76 / 79 kg	634 x 552 x 513 - 76 / 79 kg
Alimentation électrique	230 V / 50-60 Hz / 1~	230 V / 50-60 Hz / 1~
Puissance électrique (W)	750	750
Pression vide maximale (mbar)	2	2
Capacité pompe (m³/h)	20	20
Plaque(s) de niveau	1	1

OPTIONS		
Plaque de niveau	Plate ou support pour conditionner les liquides	Plate ou support pour conditionner les liquides
Kit de vide extérieur Vac-Norm	Oui	Oui
Vide plus (10 s de vide en +)	Oui	Oui
Kit de découpe de sachet	Oui	Oui
Système d'injection de gaz inerte	X	Oui
Connectivité Bluetooth	X	Oui
Système d'impression d'étiquettes	X	Oui
Soudure plus	X	Oui

Machines sous-vide

Gamme simple cloche



■ Série 600 SE



■ Série 600 SU



■ Série 800 SU



■ Série 800 SE

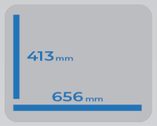
LES + PRODUIT

- Pompe Busch
- Cuve en inox emboutie
- Capteur de vide (en %)
- Kit & récipient Vac-Norm
- Couvercle transparent
- Sur roues pour plus de mobilité

Découvrez notre vidéo en ligne



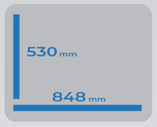
■ Série 600 CC



■ Série 600 LC



■ Série 800 CC



■ Série 800 LC



■ Série 800 LL

■ Dimensions barre(s) de soudure

Données techniques	Série 600 SE (Sensor)	Série 600 SU (Sensor Ultra)	Série 800 SE (Sensor)	Série 800 SU (Sensor Ultra)
Matériaux	Châssis et cuve en acier inoxydable & couvercle en polycarbonate transparent	Châssis et cuve en acier inoxydable & couvercle en polycarbonate transparent	Châssis et cuve en acier inoxydable & couvercle en polycarbonate transparent	Châssis et cuve en acier inoxydable & couvercle en polycarbonate transparent
Mode de soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure
Longueur barre soudure (mm)	413 + 622 / 465 + 465	413 + 622 / 465 + 465	530 + 848 / 581 + 581 / 848 + 848	530 + 848 / 581 + 581 / 848 + 848
Dimensions chambre L x P x H (mm)	672 x 481 x 200	672 x 481 x 200	864 x 603 x 215	864 x 603 x 215
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	740 x 566 x 997 - 145 / 159 kg	740 x 566 x 997 - 145 / 159 kg	960 x 757 x 998 - 232 / 250 kg	960 x 757 x 998 - 232 / 250 kg
Alimentation électrique	230-400 V / 50-60 Hz / 3N~	230-400 V / 50-60 Hz / 3N~	230-400 V / 50-60 Hz / 3N~	230-400 V / 50-60 Hz / 3N~
Puissance électrique (W)	–	1 100 / 1 500	–	1 500 / 2 200
Pression vide maximale (mbar)	0,5	0,5	0,5	0,5
Capacité pompe (m³/h)	40 / 63	40 / 63	63 / 100	63 / 100
Plaque(s) de niveau	1	1	1	1
OPTIONS				
Plaque de niveau	Plate ou support pour conditionner les liquides	Plate ou support pour conditionner les liquides	Plate ou support pour conditionner les liquides	Plate ou support pour conditionner les liquides
Kit de vide extérieur Vac-Norm	Oui	10 programmes	Oui	10 programmes
Vide plus (10 s de vide en +)	Oui	Oui	Oui	Oui
Kit de découpe de sachet	Oui	Oui	Oui	Oui
Système d'injection de gaz inerte	X	Oui	X	Oui
Connectivité Bluetooth	X	Oui	X	Oui
Système d'impression d'étiquettes	X	Oui	X	Oui
Soudure plus	X	Oui selon modèle	X	Oui selon modèle

Gamme double cloche

LES + PRODUIT

- Pompe Busch
- Cuve en inox emboutie
- Capteur de vide (en %)
- Kit & récipient Vac-Norm
- Sur roues pour plus de mobilité



■ Série 6100 SU



■ Série 6100 LL

■ Dimensions barre(s) de soudure



■ Exemples d'applications

Données techniques	Série 6100 SU	Série 6160 SU
Matériaux	Châssis et cuve en acier inoxydable & couvercle en polycarbonate transparent	Châssis et cuve en acier inoxydable & couvercle en polycarbonate transparent
Mode de soudure	Double soudure	Double soudure
Longueur barre soudure (mm)	2x (660 + 660)	2x (660 + 660)
Dimensions chambre L x P x H (mm)	662 x 874 x 205	662 x 874 x 205
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 640 x 874 x 1 370 - 360 kg	1 640 x 874 x 1 370 - 360 kg
Aliment. électrique	230-400 V / 50-60 Hz / 3N~	230-400 V / 50-60 Hz / 3N~
Puissance électrique (W)	2 200	4 000
Pression vide maximale (mbar)	0,5	0,5
Capacité pompe (m³/h)	100	155
Plaque(s) de niveau	4	4
OPTIONS		
Plaque de niveau	Plate ou support pour conditionner les liquides	Plate ou support pour conditionner les liquides
Kit de vide extérieur Vac-Norm	X	X
Vide plus (10 s de vide en +)	Oui	Oui
Kit de découpe de sachet	Oui	Oui
Système d'injection de gaz inerte	Oui	Oui
Connectivité Bluetooth	Oui	Oui
Système d'impression d'étiquettes	Oui	Oui
Soudure plus	X	Oui

Machines sous-vide semi-automatiques

LES + PRODUIT

- Éjection automatique des produits
- Pompe Busch intégrée
- Synchronisation avec tunnel de rétraction
- Mouvements de couvercle automatiques

Découvrez notre vidéo en ligne



■ S 940 sur roues



■ S 940 sur pieds



■ WS 940



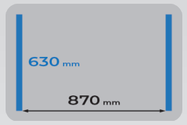
■ Ligne complète de conditionnement sous-vide S 940 + TU 77



■ S 940 conf. 1



■ WS 940





■ S 940 conf. 2 (barres latérales ou longitudinales)

■ Dimensions barre(s) de soudure



■ Applications variées : viande…



■ … fromages, et bien plus encore



■ Plateau rotatif



■ Ensacheuse manuelle

Données techniques	S 940 (configuration 1)	S 940 (configuration 2)	WS 940
Matériaux	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en acier inoxydable	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en acier inoxydable	Châssis et cuve en acier inoxydable & Couvercle en acier inoxydable
Mode de soudure	2 angulaires (frontal & latéral)	2 parallèles	2 angulaires (frontal & latéral)
Longueur barre soudure (mm)	frontal : 980 / latéral : 550	2x 980 ou 2 x 630	frontal : 1 090 / latéral : 620
Distance utile entre les barres (mm)	–	870 ou 520	–
Hauteur max. produit (mm)	210 (280 en opt.)	210 (280 en opt.)	280
Cycle de production (cycle/min)	1,5	1,5	1,5
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 100 x 1 000 x 1 070 - 350 kg	1 100 x 1 000 x 1 070 - 350 kg	1 200 x 950 x 1 150 - 500 kg
Alimentation électrique	400 V / 50-60 Hz	400 V / 50-60 Hz	400 V / 50-60 Hz
Capacité pompe (m³/h)	160 (250 ou 300 en opt.)	160 (250 ou 300 en opt.)	installée : RD 0240 A Busch

OPTIONS			
Soudure bi-active (supérieure et inférieure)	Oui	Oui	Oui
Injection de gaz	Oui	Oui	Oui
Coupe de déchet	Oui	Oui	Oui
Convoyeur motorisé interne pour déchargement automatique des produits	Oui	Oui	Oui
Butée sur bande transporteuse pour produits ronds	Oui	Oui	–

Lignes automatiques

Gamme Dublino

LES + PRODUIT

- Construction robuste
- Nettoyabilité
- Connectivité à distance (SAV)
- Panneau de commande protégé
- Forte capacité de charge du tapis



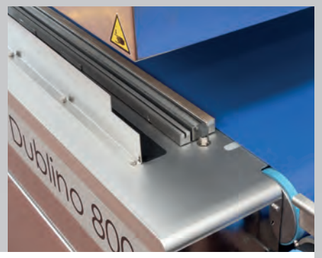
■ Dublino 860

Découvrez notre vidéo en ligne

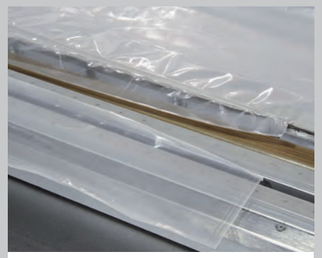


■ Ligne complète de conditionnement sous-vide DUBLINO 800 + TU 77 + WR 800





■ Barre de soudure et tapis



■ Système de découpe



■ Panneau de commande protégé





■ Exemples d'applications



■ Convoyeur motorisé



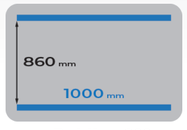
■ Réaligneur



■ Dublino 96



■ Dublino 800



■ Dublino 860



■ Dublino 1368

■ Dimensions barre(s) de soudure

Données techniques	Dublino 96	Dublino 800	Dublino 860	Dublino 1 368
Matériaux	Structure en acier inoxydable	Structure en acier inoxydable	Structure en acier inoxydable	Structure en acier inoxydable
Nombre de barre de soudure	2 parallèles	2 parallèles	2 parallèles	2 parallèles
Longueur barre soudure (mm)	1 000	1 000	1 000	1 300
Distance utile entre les barres (mm)	600	670	860	600
Hauteur du couvercle (mm)	160, 260	160, 220, 260	260	160, 260, 360
Cycle de production (cycle/min)	Jusqu'à 2	Jusqu'à 2	Jusqu'à 2	Jusqu'à 2
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	2 705 x 1 100 x 1 600 - 800 kg	2 705 x 1 350 x 1 600 - 900 kg	2 705 x 1 350 x 1 600 - 900 kg	3 460 x 1 100 x 1 600 - 1 000 kg
Capacité pompe roots (m³/h)	–	À partir de 1 000	À partir de 1 000	À partir de 1 000
Capacité pompe extérieure (m³/h)	1 x 300 / 2 x 300…	1 x 300 / 2 x 300…	1 x 300 / 2 x 300…	1 x 300 / 2 x 300…

OPTIONS				
Coupe déchet mécanique	Oui	Oui	Oui	Oui
Soudure bi-active et thermorégulée spécifique pour les sacs en aluminium ou les emballages précédemment créés par les machines flowpack	Oui	Oui	Oui	Oui
Tasseaux anti-roulement sur bande transporteuse spécifique pour les produits ronds	Oui	Oui	Oui	Oui
Système de découpe par lame avec aspiration des excédents secs	–	Oui (version High Tech)	–	Oui (version High Tech)
Convoyeur séparé pour le travail avec un seul operateur ou en combinaison avec des systèmes de chargement automatiques	–	–	–	Oui (version High-Tech)

Lignes automatiques

Gamme AS 38

LES + PRODUIT

- Grande capacité de production
- Convoyeur d'entrée séparé
- Facilité d'entretien
- Connectivité
- Coupe des excédents de sac de série



■ AS 38 - 1000



■ AS 38 - 1500

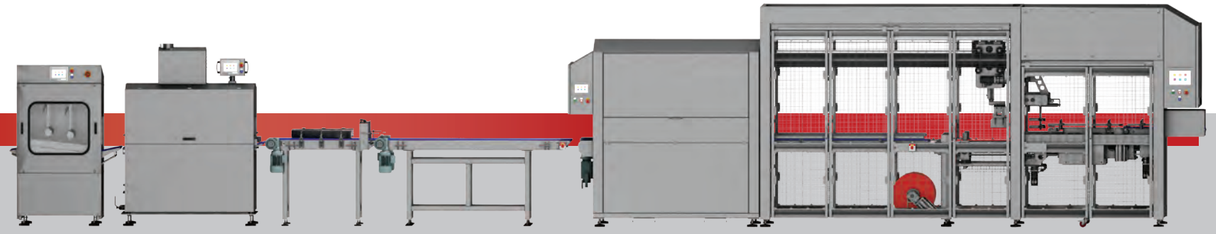
Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ligne complète
JS 06 + AS 38



■ Ligne complète de conditionnement sous-vide AS 38 + TU 800 + DR 800



■ Exemple de ligne complète avec AS 38



■ AS 38 - 1000

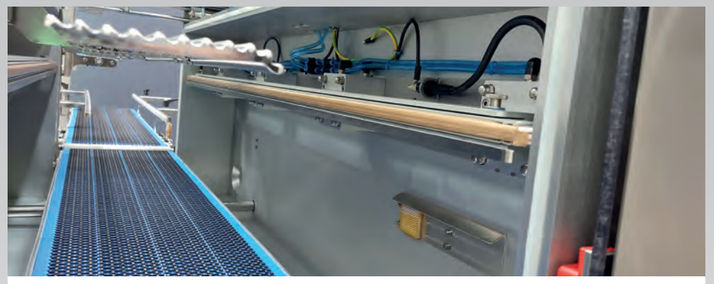


■ AS 38 - 1500

■ Dimensions barre(s) de soudure

Données techniques	AS 38 - 1000	AS 38 - 1500
Matériaux	Châssis et cuve en acier inoxydable	Châssis et cuve en acier inoxydable
Nombre de barre de soudure	2 parallèles	2 parallèles
Longueur barre soudure (mm)	2 x 1 000	2 x 1 500
Distance utile entre les barres (mm)	860	800
Hauteur max. produit (mm)	160 / 220 / 260 / 300	160 / 220 / 260 / 300
Cycle de production (cycle/min)	Jusqu'à 3	Jusqu'à 3
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	3 031 x 1 500 x 2 024 - 1 900 kg	4 067 x 1 500 x 2 036 - 2 200 kg
Capacité pompe roots (m³/h)	1 000	1 500 / 1 000
Capacité pompe extérieure (m³/h)	2 x 300	1 x 630 / 2 x 300
OPTIONS		
Soudure bi-active et thermorégulée spécifique pour les sacs en aluminium ou les emballages précédemment créés par les machines flowpack	Oui	Oui
Convoyeur séparé pour le travail avec un seul opérateur ou en combinaison avec des systèmes de chargement automatiques	Oui	Oui
Tasseaux anti-roulement sur bande transporteuse spécifique pour les produits ronds	Oui	Oui
Dispositif d'emballage soft Vacuum	Oui	Oui

Gamme VN 1500



■ Intérieur VN 1500

LES + PRODUIT

- Idéal pour les barres de jambon ou les produits verticaux
- Longueur de barre
- Entrée / sortie automatiques
- Construction robuste



■ VN 1500

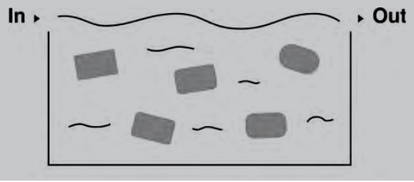
Données techniques	VN 1500
Matériaux	Structure en acier inoxydable et aluminium anodisé
Nombre de barre de soudure	1
Longueur barre soudure (mm)	1 500
Dimensions max. produit : l x h (mm)	300 x 190
Cycle de production (cycle/min)	2 cycles/min max (dépendant du groupe de vide et des produits conditionnés)
Contrôle du vide	mbar
Dimensions ext. L x P x H (mm)	3 434 x 1 180 x 1 989
Vitesse max. du convoyeur (vitesse réglable)	30 m/min
Convoyeur de chargement et convoyeur chambre	Séparés
Bandes convoyeurs	Mailles modulaires
Moteur tambour inox avec surface caoutchoutée	IP69
Puissance électrique installée	400 VA - 380 V, 50 Hz, 3 phases + T
Air comprimé	600 Nl à 6 bars
OPTIONS	
Pompe à vide	300 - 2 x 300 ou 630 m³/h
Roots	500 ou 1 200 m³/h
Modem pour téléassistance	Oui

Tunnels de rétraction & Assécheurs

LES + PRODUIT

- Extraction vapeur intégrée
- Construction inox
- Sécurité du niveau d'eau
- Bac automatique
- Chauffe vapeur disponible

Découvrez notre vidéo en ligne



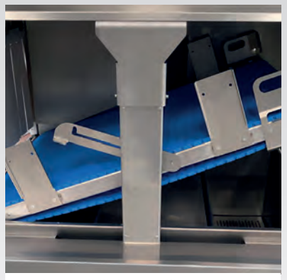
■ Rétraction par immersion



■ TU 77



■ TU 1080



■ Accessibilité cuve d'immersion



■ Convoyeur motorisé



■ Sachet rétracté en sortie du tunnel



■ Cuve d'immersion

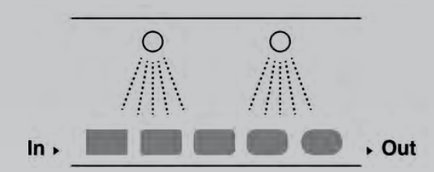


■ Résistances de chauffe

Données techniques	TU 77	TU 1080
Matériaux	Structure en acier inoxydable	Structure en acier inoxydable
Type de bac	À immersion	À immersion
Chauffage de l'eau	Résistances électriques	Résistances électriques
Capacité du réservoir d'eau (l)	170	340
Dimensions tapis d'immersion (mm)	700 x 650	1 000 x 800
Profondeur d'immersion (mm)	250	250
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	900 x 1 320 x 1 750 - 280 kg	1 210 x 1 600 x 1 420 / 1 565 - 450 kg
Vitesse du tapis d'immersion (m/min)	Fixe - 6,5	Fixe - 6,5
Contrôle	Électromécanique / PLC	–
OPTIONS		
Chauffage de l'eau	Émission de vapeur	Émission de vapeur
Puissance de chauffe supp.	Oui	Oui
Convoyeur à rouleaux libres	Oui	Oui



■ TU 800



■ Rétraction par aspersion

Données techniques	TU 800
Matériaux	Structure en acier inoxydable
Type de bac	À aspersion
Chauffage de l'eau	Résistances électriques
Capacité du réservoir d'eau (l)	120
Largeur max. du produit (mm)	805
Hauteur max. du produit (mm)	260
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 652 x 1 290 x 2 075 - 500 kg
Vitesse du tapis convoyeur (m/min)	0 - 28
Contrôle	Électromécanique / PLC
OPTIONS	
Chauffage de l'eau	Émission de vapeur
Hauteur max. du produit (mm)	350

Gamme Dryer 800



■ DRYER 800

LES + PRODUIT

- 3 lames d'air pour le séchage
- Vitesse réglable du convoyeur
- Structure inox
- Panneau de commande intuitif
- Complète la ligne d'emballage
- Production d'air autonome



■ Lames d'air

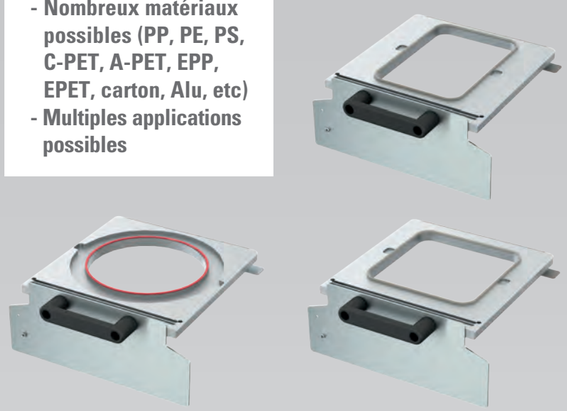
Données techniques	DRYER 800
Matériaux	Structure en acier inoxydable & Convoyeur en acier inoxydable à mailles larges
Largeur maximale des produits (mm)	750
Hauteur maximale des produits (mm)	350
Vitesse du tapis convoyeur (m/min)	De 0 à 28
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 482 x 1 355 x 1 910 - 350 kg
Alimentation électrique	400 V / 50 Hz
Consommation (kW)	Env. 8

Operculeuses semi-automatiques

Gamme ReeSeal / ReeTray

LES + PRODUIT

- Jusqu'à 6 cycles/min
- Scellage sans réinjection de gaz
- Nombreux matériaux possibles (PP, PE, PS, C-PET, A-PET, EPP, EPET, carton, Alu, etc)
- Multiples applications possibles





■ ReeSeal 25

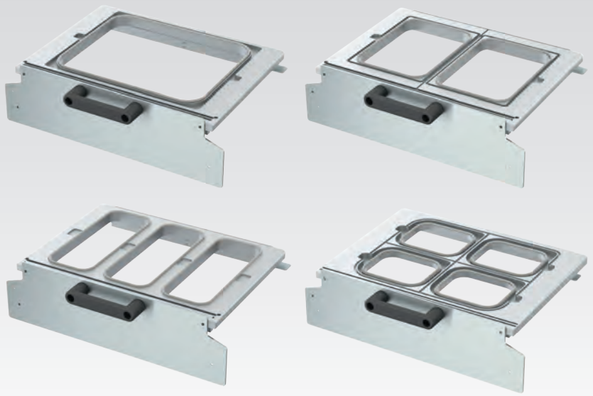


■ 1.1 — Max. S 230 x 280 - Max. SX 190 x 270 H max. 100



■ 1.2 — Max. S 110 x 280 - Max. SX 95 x 270 H max. 100

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeSeal 25





■ ReeSeal 32



■ 1.1 — Max. S 380 x 280 - Max. SX 360 x 270 H max. 100



■ 2.2 — Max. S 185 x 135 - Max. SX 180 x 130 H max. 100



■ 1.2 — Max. S 280 x 185 - Max. SX 180 x 270 H max. 100



■ 3.1 — Max. S 115 x 280 - Max. SX 110 x 270 H max. 100

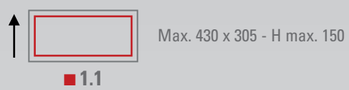
■ Formats et disposition des barquettes pour ReeSeal 32



■ Scellage multi compartiment



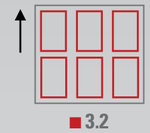
■ ReeTray 25 STX



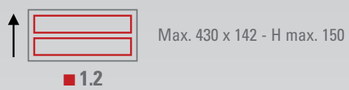
■ 1.1 — Max. 430 x 305 - H max. 150



■ 2.2 — Max. 205 x 142 - H max. 150



■ 3.2 — Max. 142 x 130 - H max. 150



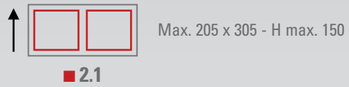
■ 1.2 — Max. 430 x 142 - H max. 150



■ 2.3 — Max. 205 x 95 - H max. 150



■ 4.1 — Max. 95 x 305 - H max. 150



■ 2.1 — Max. 205 x 305 - H max. 150



■ 3.1 — Max. 130 x 305 - H max. 150

■ 4.2 — Max. 95 x 142 - H max. 150

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeTray 25 STX





■ Thermo scellage

Données techniques	ReeSeal 25 S - 25 SX	ReeSeal 32 S - 32 SX	ReeTray 25 SXT
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Nombre de cycles/min	Jusqu'à 6	Jusqu'à 6	Jusqu'à 6
Mode de soudure	Automatique	Automatique	Automatique
Dimension max. des barquettes (mm)	230 x 280	360 x 270	430 x 305
Profondeur max. des barquettes (mm)	100	100	150
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	200	200	300
Largeur max. du scellage de film (mm)	240	390	470
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	312 x 551 x 455 - 30 kg	481 x 551 x 455 - 40 kg	710 x 1 080 x 802 - 100 kg
Alimentation électrique	1 / N / PE 230 V AC - 50 / 60 Hz	1 / N / PE 230 V AC - 50 / 60 Hz	1 /N / PE 230 V AC - 50 Hz (Différents types sur demande)
Consommation (kW)	Max. 1	Max. 2	Max. 4,2
Air comprimé	–	–	6 bar - 7 Nl / c
Coupe au profil	Sur SX uniquement	Sur SX uniquement	–

OPTIONS			
Perforateur de film	Oui	Oui	Oui
Hauteur des barquettes jusqu'à 150 mm	Oui	Oui	Standard
Centrage auto. pour film imprimé	X	X	Oui
Chariot à roues pour cadres	Oui	Oui	Oui
Dispositif de levage du plateau en bas	X	X	X
Filtre pour liquide et poudre	X	X	X
Compresseur silencieux	X	X	X

Operculeuses semi-automatiques

Gamme ReeTray 20

LES + PRODUIT

- Polyvalence des process de mise sous-vide avec réinjection de gaz
- Construction machine en acier inoxydable, outils et chambre à vide en aluminium anodisé
- Outils interchangeables avec ReeBasic
- Modèle 100 % électrique



■ ReeTray 20 VGT (sur table)



■ ReeTray 20 VGM (mobile)



■ 1.1 Max. 360 x 270 - H max. 100



■ 1.2 Max. 360 x 135 - H max. 100



■ 2.1 Max. 180 x 270 - H max. 100



■ 2.2 Max. 180 x 130 - H max. 100



■ 3.1 Max. 110 x 270 - H max. 100

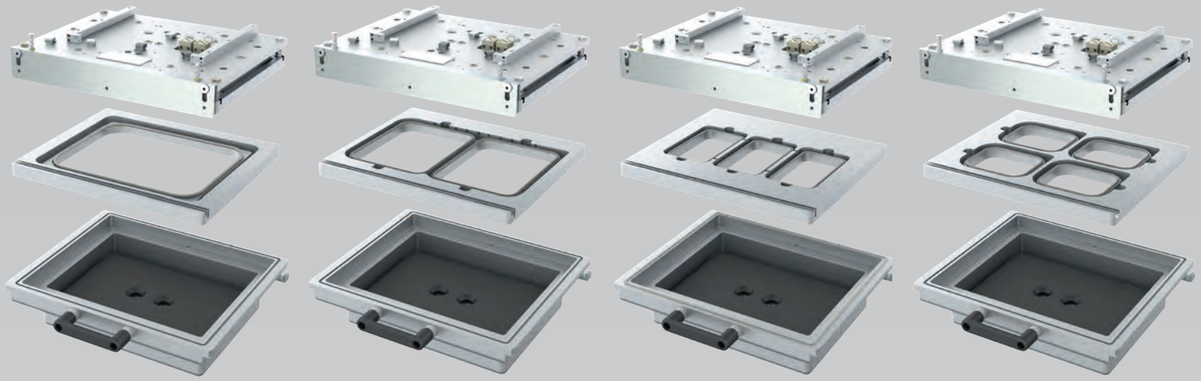
■ Formats et disposition des barquettes pour ReeTray 20 VGT et VGM



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Exemples d'applications



■ Configuration de l'outillage



■ Exemples d'applications

Données techniques	ReeTray 20 VGT	ReeTray 20 VGM
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Nombre de cycles/min	Jusqu'à 3	Jusqu'à 4
Mode de soudure	Automatique	Automatique
Dimension max. des barquettes (mm)	360 x 270	360 x 270
Hauteur max. des barquettes (mm)	100	100
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	230	230
Largeur max. du scellage de film (mm)	390	390
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	560 x 880 x 630 - 70 kg	560 x 1 000 x 1430 - 140 kg
Alimentation électrique	3/ N / PE 230 V AC - 50 / 60 Hz	3/ N / PE 400 V AC - 50 Hz
Consommation (kW)	Max. 3,6	Max. 4
Air comprimé	–	–
Pompe à vide (m^3/h)	20	40
OPTIONS		
Perforateur de film	Oui	Oui
Hauteur des barquettes jusqu'à 150 mm	X	X
Centrage auto. pour film imprimé	X	X
Chariot à roues pour cadres	Oui	X
Dispositif de levage du plateau en bas	X	X
Filtre pour liquide et poudre	Oui	Oui
Compresseur silencieux	X	X

Operculeuses semi-automatiques

Gamme ReeTray 30 / Jumbo / PAIL

LES + PRODUIT

- Encombrement optimisé
- Faible niveau sonore du compresseur
- Multifonction (scellage, MAP, balayage de gaz, Skin et ProSkin)
- Jumbo : modèle conçu pour les barquettes de grande longueur (ex. poisson entier)



■ 1.1 — Max. 430 x 305[1] - H max. 95

■ 1.2 — Max. 430 x 142[1] - H max. 95



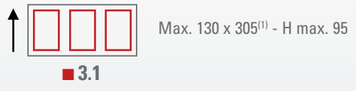
■ 2.1 — Max. 205 x 305[1] - H max. 95



■ 2.2 — Max. 205 x 142[2] - H max. 95



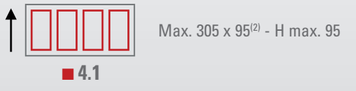
■ 2.3 — Max. 205 x 95[2] - H max. 95



■ 3.1 — Max. 130 x 305[1] - H max. 95



■ 3.2 — Max. 142 x 130[2] - H max. 95



■ 4.1 — Max. 305 x 95[2] - H max. 95

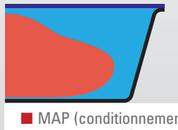
(1) M.A.P. & Skin - (2) seulement M.A.P.

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeTray 30

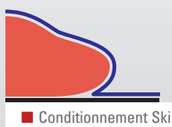
Découvrez notre vidéo en ligne



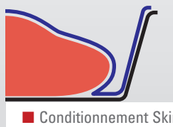
■ ReeTray 30



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement Skin sur carton plat



■ Conditionnement Skin







■ Exemples d'applications



■ ReeTray 200 Jumbo



■ ReeTray 25 PAIL

■ 1.1 — Max. 590 x 390 H max. 130

■ 1.2 — Max. 590 x 180 H max. 130

■ 2.1 — Max. 285 x 390 H max. 130

■ 2.2 — Max. 180 x 285 H max. 130

■ 3.1 — Max. 390 x 190 H max. 130

■ 3.2 — Max. 180 x 190 H max. 130

■ 4.1 — Max. 390 x 135 H max. 130

■ 4.2 — Max. 180 x 135 H max. 130

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeTray 200 Jumbo



■ 1.1 — Max. Ø 305 - H max. 270

■ 2.1 — Max. Ø 200 - H max. 270

■ Formats et disposition pour ReeTray 25 PAIL (contenant cylindrique)

Données techniques	ReeTray 30	ReeTray 25 PAIL	ReeTray 200 Jumbo
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Nombre de cycles/min	Jusqu'à 5	Jusqu'à 4	Jusqu'à 3
Mode de soudure	Automatique	Automatique	Automatique
Dimension max. des barquettes (mm)	430 x 305	Ø 305	590 x 390
Hauteur max. des barquettes (mm)	95	270	130
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	470	300	250
Largeur max. du scellage de film (mm)	300	470	460
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	710 x 1 080 x 1 600 - 215 kg	710 x 1 080 x 1 600 - 215 kg	2 290 x 1 360 x 1 870 - 500 kg
Alimentation électrique	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz (Différents types sur demande)	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz (Différents types sur demande)
Consommation (kW)	Max. 4,9	Max. 4,2	Min. 4 - Max. 9,5
Air comprimé	6 bar - 7 Nl / c	6 bar - 7 Nl / c	6 bar - 25 Nl / c
Pompe à vide (m^3/h)	60	40 - 60	100

OPTIONS			
Perforateur de film	Oui	Oui	Oui
Hauteur des barquettes jusqu'à 150 mm	Oui	Standard de 270 mm	X
Centrage auto. pour film imprimé	Oui	Oui	Oui
Chariot à roues pour cadres	X	X	X
Dispositif de levage du plateau en bas	Oui	Oui	Standard
Filtre pour liquide et poudre	Oui	Oui	Oui
Compresseur silencieux	Oui	Oui	X

Operculeuses semi-automatiques

Modèle rotatif

LES + PRODUIT

- Rapidité et simplicité d'utilisation
- Idéale pour l'emballage des lots de petites et moyennes dimensions
- Haute capacité de production avec le chargement et déchargement en temps masqué
- Changement d'outillage sans outils



Rotarius

Découvrez notre vidéo en ligne



Max. 406 x 294
H max. 100 / H max. Skin 40



Max. 406 x 137
H max. 100 / H max. Skin 40



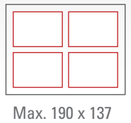
Max. 190 x 294
H max. 100 / H max. Skin 40



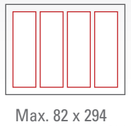
Max. 406 x 82
H max. 100 / H max. Skin 40



Max. 118 x 294
H max. 100 / H max. Skin 40



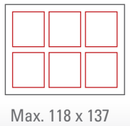
Max. 190 x 137
H max. 100 / H max. Skin 40



Max. 82 x 294
H max. 100 / H max. Skin 40



Max. 190 x 82
H max. 100 / H max. Skin 40



Max. 118 x 137
H max. 100 / H max. Skin 40

Formats et disposition des barquettes







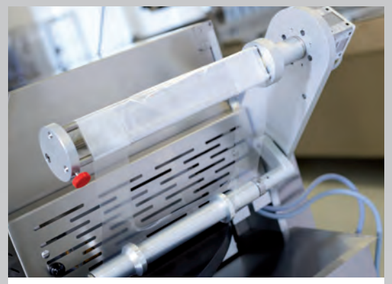
MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



Conditionnement Skin



Plateau tournant à 360°



Enrouleur du squelette du film



Support bobine



Capot de protection



Interface tactile et intuitive



Process Skin



Changement d'outillage facile et rapide

Données techniques	ROTARIUS
Interface de commande	Écran tactile de 7"
Branchement électrique	3 x 230 / 400 V / N / PE 50 / 60 Hz
Air comprimé (bar)	Minimum 6
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 3")
Hauteur barquettes (mm)	Jusqu'à 100
Hauteur barquettes Skin (mm)	Jusqu'à 40
Hauteur produits dépassant (Skin)(mm)	Jusqu'à 25 (selon la surface de thermoformage)
Cadence max. selon config	4 - 8 cycles / min
Encombrement (m^2)	1,6
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 228 x 700 x 1 272 - 450 kg

OPTIONS	
Filtre à liquides	Oui
Filtre à particules	Oui
Photocellules pour film imprimé	Oui
Étagère outillage pour format multiple	Oui
Process Skin	Oui