

K12S Vakuum-Kammermaschine

Technisches Datenblatt

Die wechselweise Bedienbare mit hoher Taktrate

Wirtschaftlich, leicht bedienbar, platzsparend und gesamtheitlich auf Hygiene ausgelegt. Dieses mobile Modell verpackt höchst zuverlässig verschiedenste Produkte in Beutel. Ihre variablen Eigenschaften macht sie zu einem zuverlässigen Partner für das anspruchsvolle Umfeld einer Metzgerei, wie auch zu einer geeigneten Lösung für das Einsatzgebiet der Gemüse- & Obstindustrie. Die K12S ist eine Doppelkammer-Maschine mit zwei unabhängig funktionierenden Kammern. Diese können im Wechsel von nur einer Person bedient werden. Dadurch wird eine wesentlich höhere Taktrate gegenüber einer Ausführung mit einem Schwenckdeckel erreicht.

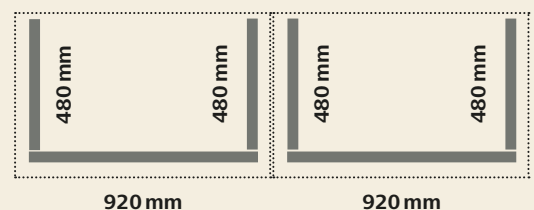


Fakten

Nutzbare Kammergrösse	2 x (920 x 480 x 214 mm) *
Aussenmass ohne Panel	2312 x 969 x 1084 mm *
Schweisschienenlängen	2 x 920 mm / 4 x 480 mm
Gewicht mit Pumpe	800 kg
Maschinenzyklus	je Kammer bis 3 Zyklen/min
Elektrischer Anschluss	400 V / 3 / 50 Hz / 9 kW **
Druckluft	
Betriebsdruck	6 bar
Druckluftverbrauch	4 NL/Zyklus
Schlauchanschluss	ID 9 mm
Vakuumpumpe	205 m ³ / h
Schweiss- und Trenntechnologie	oben Gegenlage unten
Vorbelüftung/Softbelüftung	serienmässig
Verdampfungspunktsensor (H ₂ O-Sensor)	serienmässig
MAP (Schutzgasoption)	optional
Füllplatten	serienmässig
Automatischer Deckel	serienmässig
Evakuierungsarten	bis zur Verdampfung bis zum Sollwert in Stufen zum Sollwert auf Zeit (Notbetrieb)
Fahrbarer Unterbau	ja
Beutelrestabsaugung	nein



Nutzbare Produktbereich



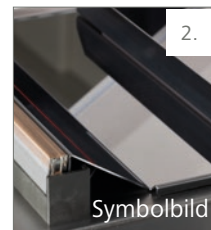
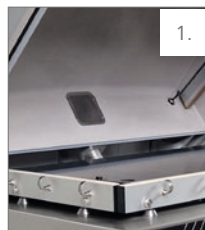
* Breite x Tiefe x Höhe

** Spannungsvarianten auf Anfrage
Technische Änderungen vorbehalten



Optionen & Zubehör

1. VC999-Kammermaschinen sind auch mit MAP erhältlich
2. Einsatz für das Verpacken von Flüssigkeiten
3. Ausgelagerte Pumpe zur Lärm-/Geruchs- und Wärmereduktion
4. Erweiterung zur manuellen Schrumpflinie
5. Einfüllschaufel-Set



Verpackungsmaterial | Die passenden Beutel für jedes Kundenbedürfnis

