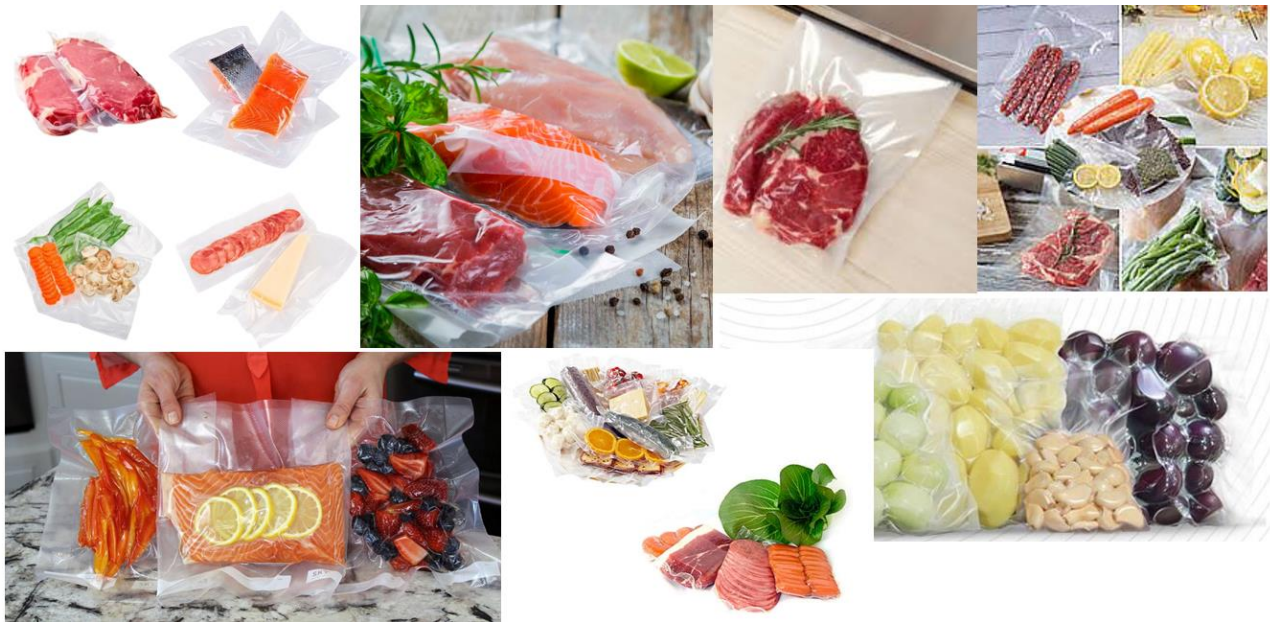


## Mașini de ambalare în vid



### Descrierea tehnologiei.

Ambalarea în vid este o parte esențială a proceselor de lucru din diverse industrii, în special în sectorul alimentar. Acest instrument modern simplifică semnificativ etapele de producție și permite păstrarea alimentelor proaspete pentru o perioadă cât mai lungă de timp.

Principalul scop al ambalării în vid este de a asigura prospețimea și de a păstra proprietățile gustative și nutritive.

Procesul de îndepărtare a aerului din ambalaj și plasarea produsului într-un mediu gazos modificat permite extinderea semnificativă a termenului de valabilitate.

De asemenea, tehnologia de vid este folosită pe scară largă în gastronomie și în industria restaurantelor. Tehnica **sous-vide** (din franceză „sous vide”, care se traduce prin „sub vid”) este o metodă de preparare a alimentelor în care acestea sunt găsite în pungi de vid la o temperatură exact controlată.

### Procesul de împachetare:

- **Pregătirea ambalajului:** Produsele sunt plasate în pungi plastice specializate, care pot avea diverse compoziții, densități și culori. Aceste materiale au, de obicei, o rezistență și etanșeitate ridicate.
- **Îndepărtarea aerului:** Punga cu produsul este plasată într-un aparat de vid, care îndepărtează aerul din aceasta. Acest lucru se realizează cu ajutorul unei pompe care creează o presiune scăzută în interiorul camerei de vid. Ca rezultat al acestui proces, aerul și umiditatea în exces sunt îndepărtate, iar ambalajul se fixează strâns pe produs.

- **Etanșarea ambalajului:** După îndepărtarea aerului, ambalajul este etanșat hermetic. Ambalatoarele în vid pot utiliza diverse metode de etanșare, inclusiv etanșarea prin termofuzare, unde marginile ambalajului sunt topite și unite, formând o cusătură solidă și etanșă.

\* Nu cu mult timp în urmă, ambalării obișnuite în pungi de vid i s-a adăugat o tehnologie inovatoare care constă în introducerea într-un mediu cu produsul ambalat a unui amestec special de gaze ecologice (mediu gazos modificat sau MGM), urmată de etanșarea standard a cusăturilor pachetului. Adăugarea acestui mediu gazos modificat contribuie la păstrarea alimentelor pentru o perioadă mai lungă, menținând toate calitățile gustative și aspectul atractiv fără deformare mecanică.

### Aplicații, produse

Mașinile de vid sunt utilizate pentru ambalarea produselor alimentare în pungi de vid pentru a extinde termenul de valabilitate și a crea un aspect comercial mai bun: șuncă, carne crudă, mezeluri, brânzeturi și produse lactate, produse deshidratate, pește afumat și sărat, nuci, fructe uscate, ierburi etc.

**Domeniul de activitate:** Restaurante, cafenele, catering. Prepararea semifabricatelor pentru gătit ulterioară. Semifabricatele ambalate în vid își păstrează gustul și aroma pentru o perioadă lungă. Proprietățile de barieră ale pachetului de vid protejează eficient produsul de pătrunderea oricăror substanțe externe și a mirosurilor. Ambalarea în vid este ideală pentru păstrarea produselor pentru congelare.

**Domenii bancare, oficiu și poștal:** Cu ajutorul ambalării în vid, se pot ambala rapid și fiabil bancnote, formulare, token-uri, carduri.

**Ambalarea produselor industriale sensibile:** În ambalajul în vid pot fi păstrate componente electronice, piese și aparate sensibile la umiditate, praf, oxidare etc.

**Industria chimică:** Ambalarea în vid oferă o protecție fiabilă pentru produsele chimice, care își schimbă proprietățile sub acțiunea oxigenului.

**Sectorul agrar:** Mașinile de vid sunt utilizate pentru ambalarea semințelor, a produselor de protecție a plantelor, a îngrășămintelor și a hranei speciale.

### Avantajele ambalării în vid:

- **Extinderea termenului de valabilitate:** Îndepărtarea aerului încetinește procesul de oxidare și creșterea bacteriilor, ajutând produsele să rămână proaspete mai mult timp.
- **Păstrarea gustului și texturii:** Ambalarea în vid previne uscarea și pierderea aromelor, menținând produsele în forma lor originală.
- **Economisirea spațiului:** Pungile devin mai compacte fără aer, facilitând stocarea și transportul.
- **Protecția împotriva contaminării:** Ambalarea în vid protejează produsele de umiditate, praf și alți contaminanți externi.

Ambalarea în vid este utilizată nu doar în industria alimentară, ci și în alte domenii, cum ar fi dispozitivele medicale, textilele și bunurile de uz casnic, unde este necesară protecția și extinderea termenului de valabilitate.

## Tipuri de echipamente

### **Compacte fără cameră**

Sunt utilizate în gospodării, pentru producții mici, magazine, restaurante și micile ateliere, unde nu este necesară o mare capacitate de producție. Ambalarea produsului este realizată manual de către operator.

### **Aparate de vidat cu camera (model de masa)**

Sunt utilizate pentru producții mici și medii, ferme, magazine și restaurante unde nu este necesară o mare capacitate de producție. Aceste mașini au o cameră specială în care se plasează punga cu produsul. În interiorul camerei se creează un vid, după care punga este etanșată hermetic. Ele sunt potrivite pentru ambalarea atât a produselor mici, cât și a celor mari.

### **Masini de vidat cu cameră (cu suport propriu pe roți)**

Sunt utilizate pentru producții mici, medii și mari, ferme și producători agricoli, magazine, restaurante și combinate de producție. Aceste mașini au o cameră mărită, în care pot fi plasate un număr mai mare de pungi. **De asemenea, aceste modele pot avea o opțiune suplimentară: adăugarea unui mediu gazos modificat.**

### **Mașini de vidat industriale cu două camera (cu suport propriu cu roți)**

Sunt utilizate pentru producții medii și mari, ferme și producători agricoli, supermarketuri și magazine, combinate de producție și întreprinderi industriale unde este necesară o capacitate mare de producție. Cele două camere de lucru cu capacotă pliabilă asigură o viteză mare de operare, procesul de ambalare și pregătirea celei de-a doua camere având loc simultan. **Aceste modele pot avea o opțiune suplimentară: adăugarea unui mediu gazos modificat.**

### **Mașini de vidat industriale cu Conveyor (cu suport propriu cu roți)**

Sunt utilizate pentru producții mari și întreprinderi unde este necesară o capacitate foarte mare de producție și reducerea costurilor. Aceste modele sunt dotate cu funcția de ambalare utilizând un mediu gazos modificat. Pentru ambalare, aceste modele folosesc folie specializată pe rolă, ceea ce reduce costurile de ambalare.

## Compacte fără cameră

### Aparat de vidat DZ-290A

Aparatul de vidat DZ-290A — este o mașină compactă care poate efectua ambalarea rapid și de calitate. Produsele, după ambalare, pot fi protejate de oxidare, mucegai, umezeală, astfel încât să rămână proaspete pe o perioadă lungă de stocare.



## Parametrii Tehnici

<b>Modelul</b>	<b>DZ-290A</b>
Tensiune (V)	220
Puterea de etanșare (W)	220
Presiunea de vid (kPa)	80
Timpul de vidare și etanșare (sec.)	6~12
Timpul de etanșare (sec.)	1,5~15
Dimensiuni exterioare (Lun*Lat*Î, mm)	390*148*72

Modelul DZ-290A este dotat cu un dispozitiv de filtrare cu dublă funcție pentru ambalarea produselor uscate și umede și are capacitatea de a vida lichide și cantități mici de produse sub formă de pulbere.

Este potrivit pentru pungi plastice obișnuite, pungi alimentare compozite, pungi din folie de aluminiu și alte tipuri de pungi plastice.

Poate fi utilizat în locuri cu spațiu restrâns, cum ar fi în gospodării, cafenele, măcelării, magazine de produse proaspete, brutării sau în bucătării.

## Aparat de vidat cu camera (model de masă ) HVC-260T/1D



Modelul HVC-260T/1D este un dispozitiv de masă cu cameră, dotat cu un panou de control inteligent cu ecran tactil. Cu ajutorul vidului, mașina ambalează produsele în pungi etanșe, excluzând contactul acestora cu mediul înconjurător și încetinind procesele de oxidare.

### Parametrii Tehnici

Modelul	HVC-260T/1D
Tensiune (V)	220
Capacitatea pompei de vid (m <sup>3</sup> /h)	4
Lungimea etanșării (mm)	260
Lățimea cusăturii (mm)	5
Dimensiunile camerei (mm)	275×205×213
Puterea de încălzire (W)	200
Greutate (Kg)	27,5

Aparatul de vidat HVC-260T/1D este un model industrial de ambalare în vid, cu o cameră adâncită, destinat creării de ambalaje etanșe cu conținut scăzut de aer. Acest dispozitiv este potrivit pentru utilizare în restaurante, industria alimentară, precum și pentru ambalarea altor produse care necesită protecție împotriva influențelor aerului și a factorilor externi. Este fabricat din materiale durabile și fiabile, cum ar fi oțelul inoxidabil, ceea ce asigură longevitatea și ușurința în întreținere.

Pompa puternică și sistemul de control asigură crearea rapidă și eficientă a vidului. Este echipat cu un capac transparent al camerei din plastic special rezistent, pentru un control comod asupra procesului de ambalare. Dispozitivul poate funcționa în modul automat, ceea ce simplifică procesul de ambalare și permite obținerea unei calități constante a ambalajului. De asemenea, oferă posibilitatea de ajustare manuală a parametrilor de ambalare, ceea ce este util atunci când se lucrează cu diferite tipuri de produse. Simplitatea în utilizare și întreținere face din aparatul de vidat HVC-260T/1D un instrument convenabil pentru utilizarea profesională.

## Aparat de vidat cu cameră (model de masă ) DZ – 260T si DZ - 300T



Aparatul de vidat cu camera – modelul de masă DZ – 260T și DZ – 300T este o mașină semi-automată destinată ambalării produselor alimentare sau a bunurilor industriale în mediu fără aer (vid). Aparatul elimină aerul din punga de ambalare, după care se realizează etanșarea hermetică a punga de vid cu produsul.

### Parametrii Tehnici

Modelul	DZ - 260T	DZ - 300T
Dimensiunile camerei, (mm)	390*270*50	390*290*50
Vid maxim, (hPa)	0,05	0,05
Lungimea etanșării, (mm)	260	300
Numărul de bare de sudură, (buc)	1	1
Lățimea cusăturii, (mm)	5	5
Capacitatea pompei de vid, (m <sup>3</sup> /h)	4	4
Ciclul mediu de ambalare, (sec.)	20...60	30...70
Tensiune, (V)	220	220
Puterea consumată, (kW)	0,33	0,33
Dimensiunile exterioare (LxIxH), (mm)	502*330*380	615*415*450
Greutate, (Kg)	37,2	40

Vacuomatorul DZ – 260T și DZ – 300T este un model industrial de ambalator în vid, destinat creării de ambalaje etanșe cu un conținut scăzut de aer. Acest dispozitiv este potrivit pentru utilizare în restaurante, industria alimentară, precum și pentru ambalarea altor produse care necesită protecție împotriva influențelor aerului și a factorilor externi. Este fabricat din materiale durabile și fiabile, cum ar fi oțelul inoxidabil, ceea ce asigură longevitatea și ușurința în întreținere.

Pompa puternică și sistemul de control asigură crearea rapidă și eficientă a vidului. Aparatul de vidare este echipat cu un capac transparent al camerei din plastic special rezistent, pentru un control comod asupra procesului de ambalare. Dispozitivul poate funcționa în modul automat, ceea ce simplifică procesul de ambalare și permite obținerea unei calități constante a ambalajului. De asemenea, oferă posibilitatea de ajustare manuală a parametrilor de ambalare, ceea ce este util atunci când se lucrează cu diferite tipuri de produse. Simplitatea în utilizare și întreținere face din vacuumatorul DZ – 260T și DZ – 300T un instrument convenabil pentru utilizarea profesională.



## Mașini de vidat cu cameră (cu suport propriu cu roți)

### DZ – 400S (Gaz) si DZ – 500S (Gaz)



Mașina de vidat DZ – 400S, cu opțiunea de adăugare a unui mediu gazos modificat, este o mașină semi-automată destinată ambalării produselor alimentare sau a bunurilor industriale în mediu fără aer (vid). Mașina elimină aerul din pungă, după care se adaugă o amestecare de gaze modificate, iar apoi se realizează etanșarea hermetică a pungii de vid cu produsul.

### Parametri Tehnici

Modelul	DZ - 400S gas	DZ - 500S gas
Dimensiunile camerei, (mm)	440*420*70	535 x 535 x 110
Tipul Pachetului	Standart	Standart
Vid maxim, (hPa)	0,1	0,1
Lungimea etanșării, (mm)	390	500
Numărul de bare de sudură, (buc)	2	2
Lățimea cusăturii, (mm)	10	10
Capacitatea pompei de vid, (m <sup>3</sup> /h)	20	20
Ciclul mediu de ambalare, (sec.)	15...40	25...50
Tensiune, (V) Puterea consumată, (kW)	220	220
	1	1
Dimensiunile exterioare (LxIxH), (mm)	540*490*960	600 x 630 x 900
Greutate, (Kg)	70	120

Mașina de vidat este echipată cu un panou de control digital, în care pot fi programate cele mai frecvent utilizate moduri de ambalare în vid. Dimensiunea camerei este suficient de mare pentru a putea plasa în interior fie un pachet de vid mare, fie mai multe pachete mici într-un singur ciclu. De exemplu, se pot sigila simultan 3-4 pachete mici într-o singură operațiune, ceea ce crește semnificativ productivitatea muncii.

Mașina de vidat este dotată cu un capac transparent al camerei din plastic special rezistent, pentru un control comod asupra procesului de ambalare. Modelul DZ – 400S și DZ – 500S (Gaz) permite plasarea produsului într-un mediu gazos modificat, ceea ce ajută la creșterea semnificativă a duratei de valabilitate a produselor perisabile.

## Mașini de vidat industriale cu două camere (cu suport propriu cu roți)

### HVC-410S/2B

**Mașina de vidat** HVC-410S/2B-G, cu opțiunea de adăugare a unui mediu gazos modificat, este un model actualizat din seria HVC. Modelele din seria HVC au beneficiat de îmbunătățiri în funcționalitate și parametrii. Caracteristica distinctivă a acestei serii este camera de lucru plată. Dispune de o performanță ridicată, fiind o alegere excelentă pentru producții unde este necesară o viteză mare de ambalare, dar există restricții de spațiu.



## Parametrii Tehnici

<b>Modelul</b>	<b>HVC-410S/2B</b>
Tensiune, (V)	380/220
Puterea consumată, (W)	750
Vid maxim, (hPa)	1
Lățimea cusăturii, (mm)	10
Dimensiunile camerei, (mm)	510×500×150
Capacitatea pompei de vid, (m <sup>3</sup> /h)	20
Dimensiunile exterioare (L×l×H), (mm)	1070×685×930
Greutate, (Kg)	170



Masina de vidat HVC-410S/2B-G este destinat utilizării industriale în întreprinderile din sectorul alimentar și non-alimentar. Este ideal pentru ambalarea în vid și în mediu gazos: șuncă, carne crudă, produse din carne, brânzeturi și produse lactate, produse uscate, pește afumat și sărat, nuci,

fructe uscate, ierburi etc. Se distinge printr-o performanță ridicată și o calitate impecabilă a ambalării. Pompa de vid de tip industrial este concepută pentru o sarcină de lucru intensă. Datorită dimensiunilor compacte, este potrivit pentru spații restrânse.

Dispozitivul este realizat complet din oțel inoxidabil de calitate alimentară, având o cameră de formă plată, ceea ce facilitează menținerea acesteia în curățenie. Cele două camere de lucru cu capacitate rabatabilă asigură o viteză mare de lucru, iar procesul de ambalare și pregătirea celei de-a doua camere se desfășoară simultan. Ciclu mediu de vidare durează 30 de secunde, oferind operatorului timp suficient pentru a umple cu produs a doua cameră.

Fiecare cameră de lucru are câte două planșe de sudură cu lungimea de 410 mm, iar lățimea standard a sudurii este de 10 mm. Modelul HVC-410S/2B-G este echipat cu funcția de umplere cu gaz. Vidarea în mediu gazos permite extinderea semnificativă a duratei de valabilitate a produselor perisabile. Timpul de umplere cu gaz poate fi setat pe panoul de control și, la nevoie, opțiunea poate fi dezactivată.

Datorită raportului optim între preț și calitate, aparatul se bucură de o cerere ridicată din partea clienților.

## Mașini de vidat industriale cu două camere (cu suport propriu cu roți)

### HVC-610S/2B-G

**Mașina de vidat** HVC-610S/2B-G, cu opțiunea de adăugare a unui mediu gazos modificat, este un model actualizat din seria HVC. Modelele din seria HVC au beneficiat de îmbunătățiri în funcționalitate și parametrii. Caracteristica distinctivă a acestei serii este camera de lucru plată. Dispune de o performanță ridicată, fiind o alegere excelentă pentru producții unde este necesară o viteză mare de ambalare.



## Parametrii Tehnici

Modelul	HVC-610S/2B
Tensiune, (V/Hz)	380/50
Puterea consumată, (W)	1500
Vid maxim, (hPa)	1
Lățimea cusăturii, (mm)	10
Dimensiunile camerei, (mm)	720×550×150
Capacitatea pompei de vid, (m <sup>3</sup> /h)	2×20
Dimensiunile exterioare (L×l×H), (mm)	1485×735×930
Greutate, (Kg)	255

Mașina de vidat HVC-610S/2B-G este destinat utilizării industriale în întreprinderile din sectorul alimentar și non-alimentar. Este ideal pentru ambalarea în vid și în mediu gazos: șuncă, carne crudă, produse din carne, brânzeturi și produse lactate, produse uscate, pește afumat și sărat, nuci, fructe uscate, ierburi etc. Se distinge printr-o performanță ridicată și o calitate impecabilă a ambalării. Pompa de vid de tip industrial este concepută pentru o sarcină de lucru intensă. Datorită dimensiunilor compacte, este potrivit pentru spații restrânse.

Dispozitivul este realizat complet din oțel inoxidabil de calitate alimentară, având o cameră de formă plată, ceea ce facilitează menținerea acestuia în curățenie. Cele două camere de lucru cu capacitate rabatabilă asigură o viteză mare de lucru, iar procesul de ambalare și pregătirea celei de-a doua camere se desfășoară simultan. Ciclu mediu de vidare durează 30 de secunde, oferind operatorului timp suficient pentru a umple cu produs a doua cameră.

Fiecare cameră de lucru are câte două planșe de sudură cu lungimea de 610 mm, iar lățimea standard a sudurii este de 10 mm. Modelul HVC-610S/2B-G este echipat cu funcția de umplere cu gaz. Vidarea în mediu gazos permite extinderea semnificativă a duratei de valabilitate a produselor perisabile. Timpul de umplere cu gaz poate fi setat pe panoul de control și, la nevoie, opțiunea poate fi dezactivată.

Datorită raportului optim între preț și calitate, aparatul se bucură de o cerere ridicată din partea clienților.

Include asamblarea, reglarea, consultanța privind întreținerea și materialele necesare la producere, precum și instruirea personalului. Serviciul de garanție este de 1 an, cu întreținere de service inclusă.

## **Masini de vidat industriale cu Conveyor (cu support propriu pe roți)**

Selecția și comanda acestui echipament se realizează conform unui caiet de sarcini tehnic preliminar și cerințelor clientului:

- Tipul produsului
- Productivitatea
- Condițiile de exploatare

## Pungi Vacuum

Pungile vacuum speciale sunt folosite pentru păstrarea alimentelor și a altor obiecte într-un mediu etanș și vid. Aceste pachete sunt adesea fabricate din materiale plastice speciale care permit îndepărtarea aerului din interiorul pachetului și sigilarea etanșă a acestuia, astfel prelungind durata de păstrare a alimentelor și protejându-le de deteriorare.



Denumire	Set
Pungi vaccum netede PA/PE <b>100mm*300</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>100mm*400</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>110mm* 350</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>150mm* 200</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>150mm*300</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>170mm*250</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>200mm*200</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>200mm*300</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>200mm*400</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>250mm*300</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>300mm*300</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>300mm*400</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>350mm*400</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>350mm*450</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>400mm*450</b> mm (200buc), set	200
Pungi vaccum netede PA/PE <b>400mm*700</b> mm (200buc), set	200

## Dispenser de etichete

Aceste dispozitive ajută la îmbunătățirea eficienței proceselor de ambalare, asigurând precizia și viteza aplicării etichetelor.

### Dispenser semi-automat de etichete FYJ-1150D

Acest dispozitiv simplu permite utilizatorului să aplice manual etichete pe ambalaje. Este echipat cu un mecanism automat pentru desprinderea etichetelor de pe rolă și pentru alimentarea acestora.

Dispozitivul este dotat cu un contor electronic și un regulator de viteză pentru alimentarea etichetelor. Lățimea maximă a etichetei este de 120 mm.



**Avantaje:** Preț accesibil, ușurință în utilizare, mobilitate.