

Conveyor Belt Machine AS 38 - 1000

Tunnel details



Tunnel ad immersione

Tunnel di termoretrazione ad immersione in acqua calda. Utilizzato nei sistemi di confezionamento sottovuoto per ottimizzare l'aspetto della confezione e migliorarne la sicurezza. Struttura robusta e adeguatamente coibentata per minimizzare le perdite di calore, con un sistema automatico di mantenimento del livello dell'acqua costante. Doppia versione del riscaldamento dell'acqua: tramite resistenze elettriche o tramite immissione di vapore.

Thermoshrinking tunnel

Thermoshrinking tunnel with immersion into hot water. Used in vacuum packing systems to optimize the package aspect and improve its security. Robust and adequately isolated structure to minimize the heat leakage, with automatic system to maintain the level of water constant. Double version of water heating: by electric elements or by steam injection.

Caratteristiche tecniche / Technical details	TU 60/90	TU 120/100	TU 1300
Dim. rulliera immersione / Dim. immersion track	600 x 900 mm	800 x 930 mm	836 x 1300 mm
Profondità di immersione / Immersion depth	250 mm	300 mm	280 mm
Potenza elettrica installata / Electric power installed	23 kw	36,5 kw	48 kw
Consumo vapore / Steam consumption	80 kg/h	100 kg/h	150 kg/h
Dimensioni di ingombro / Overall dimensions	1250 x 923 x 1670(h) mm	1100 x 1300 x 2165(h) mm	2160 x 1315 x 1680(h) mm
Capacità vasca / Tank capacity	250 lt	350 lt	500 lt



36016 Thiene (VI) Italy - Via del Lavoro, 15 - Z.I.
Tel. +39 0445 380021 - Fax +39 0445 366775 - info@saccardo.com

www.saccardo.com



Italian **culture** of vacuum packing machines

Italy since 1965

AS 38 - 1000

NOW YOU CAN REALLY CHOOSE

Now you can really choose Ora puoi veramente scegliere



CONVEYOR BELT MACHINE AS 38 - 1000

Confezionatrice sottovuoto automatica
 a nastro - alta produttività
 High productivity - automatic
 belt type vacuum packing machine

AS 38 - 1000

Confezionatrice sottovuoto automatica
 Confezionatrice sottovuoto automatica a nastro progettata per unità industriali di grande volume nel settore carni fresche, carni lavorate e formaggio. La struttura, le movimentazioni e l'impianto pneumatico adottati, permettono un'ottimizzazione dei tempi di ciclo, garantendo un'elevata produzione oraria con la sicurezza di una presentazione stabile e ottimale delle confezioni. Sistema di controllo macchina PLC con diversi programmi memorizzabili per adeguare la macchina alle specifiche esigenze lavorative e produttive. Pannello comandi touch screen a colori, semplice ed intuitivo dal quale si gestiscono tutti i parametri di lavoro. Costruzione semplice e robusta per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

Dotazioni della macchina:

- pre-taglio: foratura del lembo del sacco per evitarne l'esplosione qualora rimanesse al di fuori della campana di vuoto;
- taglio sfrido meccanico: rifilatura dell'eccedenza del sacco;
- aspirasfridi: aspirazione tramite motore degli sfridi tagliati e loro convogliamento all'interno di un bidone di raccolta;
- monitoraggio elettronico dello stato delle pompe del vuoto per la salvaguardia del booster.

Optional: nastro di carico separato

- per caricamento automatico dei prodotti senza operatori: con avanzamento automatico a step;
- per l'utilizzo di un solo operatore: con avanzamento a step azionato manualmente tramite pulsante.



Belt type vacuum packing machine

Automatic belt type vacuum packing machine designed for large-volume-industrial size units in the field of fresh meats, processed meats and cheese. The adopted structure, movements and pneumatic settings allow the optimization of cycle times, guaranteeing a high hourly production and a stable and good packs presentation. PLC machine control system with different storable programs to adapt the machine to the specific working and productive exigencies. Colour Touch Screen check panel, simple and intuitive, needed to manage all working parameters. Simple and robust machine construction to facilitate the cleaning and maintenance operations.

Machine equipment:

- pierce cutting: to pierce the end of the bag to avoid its explosion in case it remains outside the vacuum chamber;
- mechanical scrap cutting: trimming of the exceeding part of the bag;
- scrap aspiration: aspiration through motor of scraps after cutting and their conveyance inside a collecting tank;
- electronic control of vacuum pumps status to protect the booster pump.

Optional: separated loading belt

- for the automatic loading of products without any operator: with automatic step advancement;
- to apply just one operator: with step advancement manually activated through button.

Nr. barre saldanti / Nr. of seal bars/	2 parallele / 2 parallel	2 parallele / 2 parallel
Lunghezza barre saldanti / Length of seal bars	2 x 1000 mm	2 x 1500 mm
Distanza tra le barre / Distance between bars	860 mm	800 mm
Altezze coperchio / Highs of lid	160, 220, 260 mm	160, 220, 300, 360 mm
Dimensioni di ingombro / Overall dimensions	2935 x 1500 x 2047(h) mm	4065 x 1500 x 2047(h) mm
Peso / Weight	1780 Kg ca.	2000 Kg ca.
Impianto pneumatico / Pneumatic setting	7-8 bar - 500nl/min	7-8 bar - 500nl/min

Caratteristiche tecniche / Technical details

AS 38 - 1000

AS 38 - 1500



Le immagini, le caratteristiche e le misure riportate non sono impegnative. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche senza preavviso.
 Above images and data are not binding. We reserve the right to make modifications without notice.