



MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
CON ALIMENTAZIONE A NASTRO**

***VACUUM PACKAGING MACHINE
WITH BELT FEEDING***

TSN 102-20 TSN 102-40



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO CON ALIMENTAZIONE A NASTRO VACUUM PACKAGING MACHINE WITH BELT FEEDING

TSN 102-20 TSN 102-40

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL FEATURES

Le confezionatrici della serie TSN sono idonee al confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari, quali salumi, carni, affettati vari, surgelati, formaggi, prodotti ortofrutticoli, pasta fresca, dolci, ecc.

I prodotti vengono inseriti all'interno di sacchetti di film e posizionati sul nastro trasportatore di alimentazione macchina che provvederà a portarli in campana al momento dello scarico dei precedenti già confezionati nella fase di sottovuoto. Le fasi del confezionamento risultano pertanto velocizzate e prive di tempi morti.

Le macchine sono munite di dispositivi scorrevoli di guida che garantiscono ai sacchetti un piano di passaggio continuo alle barre saldanti.

Una cornice di sicurezza protegge l'intero perimetro della campana durante la discesa della stessa, dall'introduzione di qualunque corpo estraneo.

Quadro elettrico gestito da PLC.

Pompa da vuoto esterna alla struttura.

Dispositivi opzionali :

- Sistema di immissione gas inerte in campana
- Seconda coppia di barre saldanti posteriori (di serie su TSN 102-40)

The packaging machines of the TSN series have been designed to vac-pack foodstuffs, like charcuteries, fresh meat, sliced ham, deep-frozen products, cheese, fruit and vegetable, noodles, confectionery, etc.

The products are put into film bags and positioned onto the feed conveyor which carries the products to the hood, as soon as the already vac-packed ones are unloaded. Therefore there are no dead times, thus resulting in shorter packaging cycles.

The machines are equipped with sliding guide devices which provide the bags with a continuous plane leading to the sealing bars.

During the hood down stroke, a safety guard protects the whole hood perimeter preventing any access to it.

PLC-controlled panel.

Vacuum pump outside the plant frame.

Optional devices:

- *Inert gas flushing system to the hood.*
- *Second pair of back sealing bars (standard on TSN 102-40)*

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

	TSN 102-20	TSN 102-40
Lunghezza barre saldanti <i>Length of the sealing bar</i>	mm 1000	mm 1000
Distanza tra le barre saldanti <i>Distance between the sealing bars</i>	mm 450 (optional)	mm 1000
Portata effettiva pompa da vuoto <i>Rated flow of the vacuum pump</i>	mc/h 300	n. 2 x mc/h 300
Tempo di vuoto indicativo (regolabile) <i>Approx. vacuum time (adjustable)</i>	sec. 30	sec. 20
Tempo totale ciclo indicativo <i>Approx. floor to floor time</i>	sec. 45	sec. 35
Altezza piano di carico <i>Height of the loading table</i>	mm 950	mm 950
Dimensioni utili della campana (Larg. x Lung. x alt.) <i>Working dimensions of the hood (Width x Length x Height)</i>	mm 1100 x 550 x 200	mm 1100 x 1100 x 220
Dimensioni di ingombro (lung. x larg. x alt.) <i>Dimensions (Width x Length x Height)</i>	mm 2550 x 900 x 1250	mm 2550 x 1380 x 1250
Alimentazione elettrica trifase <i>Voltage</i>	Volt 400 Hz 50	Volt 400 Hz 50
Potenza elettrica installata <i>Installed power</i>	Kw 7	Kw 14
Pressione aria compressa <i>Pressure of the compressed air</i>	6 Bar	6 Bar
Struttura in acciaio inox, piani in alluminio e polietilene alimentare <i>Steelwork, tables made in aluminium and polyethylene suitable for foodstuffs</i>		



Impianti S.r.l.

Via dell'Artigianato 150 - VIGNOLA (MO) - ITALY - Tel. (+39) 059 774610 - Fax (+39) 059 763701

http://www.macaut.it E-mail: info@macaut.it