

SVG 80



Termosigillatrice automatica in linea con atmosfera protettiva
per vassoi, vaschette e contenitori alimentari

WWW.AUTOPAC.IT



GESTISCI IN COMPLETA AUTONOMIA IL TUO PRODOTTO

SVG80 nasce per soddisfare le esigenze di confezionamento dei salumi in atmosfera protettiva, permettendo di gestire in modo rapido ed efficiente la vendita al banco o takeaway direttamente dentro il punto vendita. Viene anche utilizzata all'interno di laboratori per la consegna dei prodotti alimentari alla GDO o da asporto.

Con l'eliminazione dell'ossigeno e l'introduzione di gas protettivi all'interno della confezione è possibile allungare la shelf life dei prodotti, mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche e visive, fino alla data di scadenza stabilita, offrendo una qualità superiore rispetto a prodotti di carattere industriale e riducendo gli invenduti ed eventuali scarti.

Grazie alle sue ridotte dimensioni il sistema SVG80 viene spesso inserito direttamente nell'area vendita permettendo di mostrare alla propria clientela l'intero processo di confezionamento.

Con l'introduzione di nuovi formati è ora possibile confezionare svariate tipologie di prodotti freschi, spaziando dalla gastronomia, salumeria, macelleria, pasta fresca o tecnologia skin.

I VANTAGGI DEL SISTEMA SVG80

RAPIDA ED EFFICIENTE : SVG80 permette di ottimizzare la gestione del reparto di vendita o laboratorio, riducendo gli sprechi di prodotto e migliorando l'efficienza produttiva degli operatori durante i periodi di basso afflusso clientela.

Gli stampi ottimizzati permettono il confezionamento fino a 300 confezioni/ora con residuo di ossigeno pari allo 0.0% riducendo il consumo di gas protettivi e consumi elettrici rispetto ai tradizionali sistemi.

AFFIDABILE: Studiata per richiedere la minor manutenzione possibile, SVG80 viene assemblata con i migliori componenti disponibili sul mercato, subendo rigorosi collaudi prima dell'entrata in servizio.

Il sistema viene fornito con manuale tecnico per manutentori, in modo da permettervi in totale autonomia la gestione delle più semplici operazioni di manutenzione, oltre che al completo supporto dei nostri tecnici per soddisfare sempre qualsiasi vostro quesito o esigenza.

DESIGN ESCLUSIVO: Non necessita di compressori essendo completamente elettrica, la concezione a moduli permette di inserire in qualsiasi momento accessori come prolunghe in entrata e uscita confezione, impilatori e disimpilatori vassoi, bilance pesa prezzo e pompe vuoto di varie cubature per soddisfare al meglio le varie esigenze di ergonomia e tipologia di confezionamento.

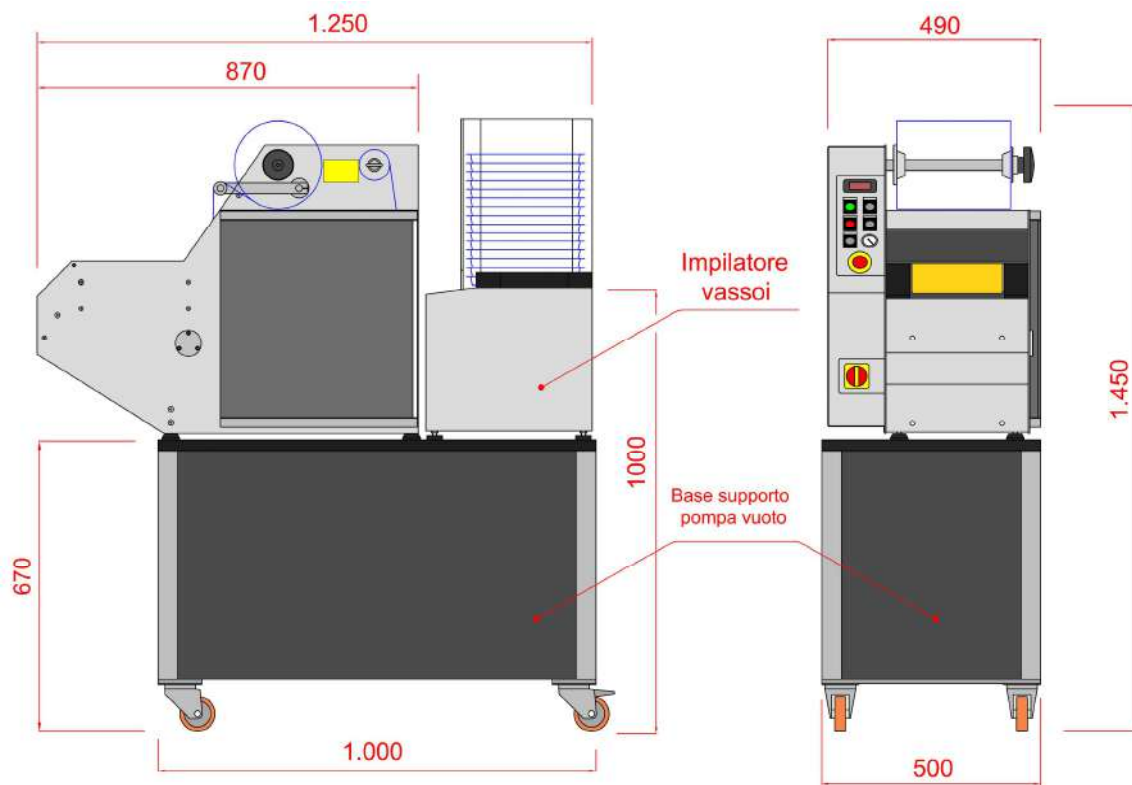
FORMATI: La macchina è disponibile per la tecnologia in atmosfera protettiva in due formati fissi non intercambiabili fra loro: AP 270 x 210 H. MAX 45mm e B6 180 x 250 H Max 45 mm

SVG80 viene anche utilizzata per il confezionamento senza atmosfera protettiva con la nostra gamma di vassoi in cellulosa e polipropilene formati 270 x 210, 180 x 210, 190 x 137 altezza max 45 mm.

Scansiona il QR code per
visualizzare il video dimostrativo



SPECIFICHE SVG80



AP AUTOPAC SISTEMI AUTOMATIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO	
INGOMBRI E DATI TECNICI	
TENSIONE ELETTRICA	380+230 V. 50 Hz
CONNSIONE ELETTRICA	Spina 16 A. 5 Ploi
ASSORBIMENTO ELETTRICO	MAX 1600 Wat
PESO MACCHINA	120 Kg
PESO BASE POMPA VUOTO	75 Kg
CONNESSIONE GAS	Tubo 10 mm Max 5 Bar
MADE IN ITALY / AUTOPAC	

ALCUNI ACCESSORI PER IL SISTEMA SVG 80



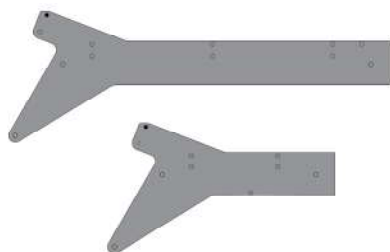
DSP 80

Disimpilatore automatico vassoi.
Permette di caricare fino a 9 vassoi
per rendere completamente automatico
Il ciclo di confezionamento.



P80 Impilatore vassoi

Permette di impilare automaticamente i vassoi
confezionati in uscita dalla macchina
Attualmente disponibile per formato 270 x 210 mm.



P1, P2 e R80

Permettono di estendere in modo orizzontale
la parte di ingresso o uscita dei vassoi.
Sono disponibili in varie lunghezze e
formati AP (270 x 210 mm) e B6 (180 x 250 mm).

VASSOI SERIE GA IN R-PET PER SVG80



Realizzati in R-PET (contenuto minimo riciclato 90%) i vassoi GA in r-pet nascono per ridurre al minimo il loro impatto ambientale, mantenendo di riferimento le prestazioni di confezionamento. Medio alta barriera ai gas protettivi, alta trasparenza, sono sigillabili a bassa temperatura. Le pellicole di chiusura sono disponibili con trattamento anticondensa e stampa personalizzata.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	CONF.X PEZZI
GA 20 G PET	Vassoio in R-pet fondo piatto	270 x 210 h. 20	2 x 220 = 440
GA 20 GR PET	Vassoio in R-pet con n° 4 rialzi	270 x 210 h. 20	2 x 220 = 440
GA 35 GB PET	Vassoio in R-pet Bi scomparto	270 x 210 h. 35	4 x 150 = 600
GA 45 GB PET	Vassoio in R-pet Bi scomparto	270 x 210 h. 45	2 x 125 = 250
GA 35 G PET	Vassoio in R-pet fondo piatto	270 x 210 h. 35	4 x 150 = 600
GA 45 G PET	Vassoio in R-pet fondo piatto	270 x 210 h. 45	4 x 100 = 400
GA B6 PET H 20	Vassoio in R-pet fondo piatto	250 x 180 h. 20	4 x 100 = 400
GA B6 PET H 27	Vassoio in R-pet fondo piatto	250 x 180 h. 27	51 x 60 = 3060
GA B6 PET H 43	Vassoio fondo piatto/microcelle	250 x 180 h. 43	51 x 55 = 2805

VASSOI SERIE GA B6 SKIN / ATM PER SVG80



Realizzati in polipropilene monomateriale sono disponibili in colore nero o trasparente. I vassoi GAB6 SKIN uniti alle apposite pellicole nascono per il confezionamento in skin, ma offrono ottime prestazioni anche in atmosfera protettiva per pasta fresca, carni, gastronomia, ecc.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	CONF.X PEZZI
GA 27 B6 / B	Vassoio in PP nero fondo piatto	250 x 180 x 27	420 Vassoi
GA 27 B6	Vassoio in PP trasp. fondo piatto	250 x 180 x 27	420 Vassoi
GA 35 B6 / B	Vassoio in PP nero fondo piatto	250 x 180 x 35	384 Vassoi
GA 35 B6	Vassoio in PP trasp. fondo piatto	250 x 180 x 35	384 Vassoi

ESEMPI DI INSTALLAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Salumi e formaggi con vaschette in R-pet GA 20 G con o senza rialzi







PASTA FRESCA O SURGELATA

In atmosfera protettiva con vaschette in R-Pet

Oppure surgelata con vaschette realizzate in pura cellulosa refrigerabili fino a -40°





GASTRONOMIA

In atmosfera protettiva con vaschette in R-Pet mono o doppio scomparto



SISTEMA STV PER TAGLIO E SALDATURA VASSOIO

La sigilla e taglia vaschette STV, permette in una sola operazione il taglio + termo sigillatura delle vaschette doppio scomparto confezionate con il sistema SVG80, dividendo in due parti la vaschetta mantenendo al suo interno il gas protettivo. Questo piccolo accessorio è ideale per il confezionamento di formaggi, gastronomia e pasta fresca in ATM.



GA 35 GB PET



CONFEZIONAMENTO IN SKIN PACK

Il sistema SVG80 è disponibile anche nella variante per confezionamento in skin pack. Lo stampo mono formato studiato per vaschette B6 180 x 250 altezza 27 e 35 mm permette in modo completamente automatico il confezionamento in skin sfruttando al massimo i noti benefici di questa tipologia di confezionamento, ideale per gastronomia, carni fresche e prodotti surgelati.

