



Зварювачі лотків

Бар'єрні термозварювальні плівки

Термозварювальні лотки та стакани

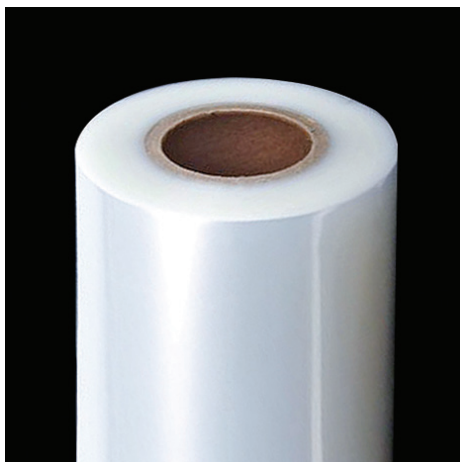




ТЕРМОЗВАРЮВАЛЬНА БАР'ЄРНА ПЛІВКА

Бар'єрна плівка — це спеціальна продукція для лотків, яка забезпечує вакуум або ізоляцію продуктів від зовнішнього середовища. Найчастіше вона використовується на харчових підприємствах або в закладах громадського харчування.

Плівка для запаювання лотків необхідна для зберігання харчових продуктів. Завдяки її можливостям можна продовжити термін придатності їжі або полегшити її зберігання.



Низькобар'єрні плівки – їх в основному застосовують для пакування морепродуктів та м'ясопродуктів у замороженому стані, сипучих продуктів.

Середньобар'єрні плівки для вакуумного пакування – їх виготовляють та застосовують для пакування продуктів харчування. Особливістю цього виду бар'єрної плівки є те, що вона може виконувати функцію формування температури безпосередньо під плівкою, тим самим створюючи можливість запакувати абсолютно різні за обсягом та формою продукти. При цьому гарантується їх тривала безпека у свіжому вигляді.

Високобар'єрні плівки для упаковки продуктів в модифіковане газове середовище складаються з декількох шарів полімерів. Наявність деяких шарів забезпечує вдосконалення бар'єрних властивостей плівки. Один може відповідати за газонепроникність, що дозволяє використовувати високобар'єрні газові плівки для пакування продуктів у модифікованому газовому середовищі, тобто в середовищі з підвищеним або зниженим вмістом того чи іншого газу. Але при тому найважливіша перевага даного виду плівки – можливість більш тривалого зберігання продуктів харчування, що швидко псуються,

без додавання в них консервантів. Це робить продукти кориснішими для людського організму і позбавляє ризику негативного впливу деяких консервантів.



Термозварювальні бар'єрні плівки VoPP

низькобар'єрні плівки для герметичної упаковки без МГС

Ширина, мм	180	220	245	260	270	310	315	370	440	550	630
Товщина, мкм	20-40										
Колір	прозорий										

Термозварювальні бар'єрні плівки PA/PE

середньобар'єрні плівки для вакуумної упаковки

Ширина, мм	180	220	245	260	270	310	315	370	440	550	630
Товщина, мкм	60-80										
Колір	прозорий										

Термозварювальні бар'єрні плівки PET/PE

високобар'єрні плівки для упаковки продуктів в модифіковане газове середовище

Ширина, мм	180	220	245	260	270	310	315	370	440	550	630
Товщина, мкм	50-100										
Колір	прозорий										

ТЕРМОЗВАРЮВАЛЬНІ ЛОТКИ ТА СТАКАНИ

Сучасний ритм життя висуває особливі вимоги до упаковки продуктів харчування. М'ясні, рибні та сирні нарізки, паштети, сири, напівфабрикати останніми роками активніше продаються, якщо вони упаковані із застосуванням бар'єрної плівки, яка дозволяє покупцеві купувати контейнер без дорогої кришки. Як ємність для продукту використовуються лотки, контейнери та стакани.

У рік обсяг ринку готових страв, запакованих таким чином, зростає на 5-7%. І це не дивно, адже кількість ситуацій, в яких потрібно відкрити упаковку з їжею без будь-яких інструментів, постійно зростає. Люди активно подорожують, багато часу проводять в офісі, не мають часу на приготування їжі вдома. При цьому не кожному хочеться користуватися послугами громадського харчування щодня, особливо в складних економічних умовах. За зручну та надійну упаковку недорогого продукту споживач охоче погоджується трохи доплатити, особливо якщо вона буде при цьому яскравою та візуально привабливою.



Для забезпечення свіжості продуктів харчування важливі бар'єрні властивості плівки, тому для упаковки лотків використовується високobar'єрна або середньobar'єрна плівка, що надійно захищає від грибків і бактерій. Сучасні полімерні комбінації дозволяють виготовляти плівки завтовшки 55-65 мікрон.

Яку ємність вибрати? За співвідношенням ціна-якість виробники харчової продукції найчастіше надають перевагу жорстким пластиковим лоткам, які зберігають свою форму як при заповненні продуктом, так і при транспортуванні. Лоток є ємністю з ребрами жорсткості, зручною для розфасовки продуктів.

Лотки під зварювання почали випускатися близько чверті століття тому. Спочатку їх використовували для пакування кондитерських виробів, але поступово таким чином стали упаковувати продукцію кулінарії, різні нарізки, м'ясо, рибу, птицю та інші продукти.

Переваги лотків та стаканів під зварювання


- зручність складування, зберігання, транспортування – як порожніми, і наповненими;
- невелика вага;
- міцність;
- стійкість до механічних, температурних, хімічних впливів;
- забезпечення тривалої безпеки та належної якості продукту;
- естетичний зовнішній вигляд;
- можливість виготовлення індивідуальних типорозмірів;
- низька вартість.



Достатньо звернути увагу на упаковку продуктів у будь-якому магазині, щоб зрозуміти - без лотків під зварювання зараз складно собі уявити харчову промисловість.

**ВАЖЛИВО! Лоток та плівка повинні мати однаковий хімічний склад.
В іншому випадку адгезії між ними може не бути.**

	Довжина x ширина, мм	Висота, мм	Матеріал	Колір
	187 x 137	16 25 36 50 65 83	PP	прозорий, чорний * інші кольори під замовлення
	190 x 144	18 50 63	PP APET APET/PE	
	190x144 Skin	18	APET APET/PE	
	227 x 178	10 40 50 60 80 110	PP APET APET/PE	

	Діаметр горловини, мм	Висота, мм	Об'єм, мл	Матеріал	Колір
	95	107	320	PP	прозорий

ЗВАРЮВАЧІ ЛОТКІВ

Трейсилер - це обладнання, що призначене для пакування продуктів у лотки та стакани, герметично запаюють бар'єрною плівкою, що дозволяє зберігати продукти від вологи, бруду та забезпечує їх тривалий термін зберігання. Може використовуватись для запаювання та вакуумування, заповнення його газовою сумішшю. Лоток або стакан можна обирати під розміри матриці, які пропонує виробник, або замовити матрицю, яка буде відповідати параметрам вашої ємкості.

Види пакувальників:

- ручний;
- напівавтоматичний;
- автоматичний.



Ручний трейсилер. Має компактні розміри, тому часто використовується у невеликих магазинах, або у закладах харчування. Щоб запакувати товар, потрібно помістити лоток у матрицю, накрити його бар'єрною плівкою та закрити кришку для запаювання. Цей вид пакувальника не може бути обладнаним функцією відкачування повітря та газонаповнення. Їх зазвичай купують для невеликих торгових точок.

Напівавтоматичний трейсилер. Має відносно невеликі розміри та настільний або підлоговий тип установки. Моделі цього виду виконують подачу плівки та герметизацію - автоматично. Можуть відкачувати повітря та бути обладнаними функцією подачі газової суміші. Добре підходять для супермаркетів, закладів харчування, невеликих та середніх ви робництв.

Автоматичний трейсилер. Це обладнання конвеєрного типу, тобто, все, що потрібно зробити оператору - це помістити лотки з продукцією на виробничу лінію. подача контейнера до матриці, вакуумування, газация та інші процеси відбуваються автоматично, що позитивно впливає на швидкість пакування (до 1440 робочих циклів за годину). Також, автоматичні трейсилери можуть бути обладнані функцією SKIN упаковки. Як правило, такі пакувальники встановлюють на виробництвах.



FOYER DQ160E, DQ220E, DQ190E Ручні зварювачі лотків



Простий та надійний ручний зварювач лотків. Завдяки ексклюзивній конструкції ручки верхня кришка зварювача закривається без особливих зусиль, не нагрівається та її не потрібно утримувати в нижньому положенні. Це ідеальне рішення для роздрібних точок торгівлі, супермаркетів, закладів громадського харчування.

- ✓ компактні розміри;
- ✓ температура зварювання регулюється ручкою зі шкалою;
- ✓ конструкція машини з нержавіючої сталі 304 та антикорозійного алюмінію.

	DQ160E	DQ190E	DQ220E
Ширина рулону (max), мм	260	260	320
Діаметр рулону (max), мм	180	180	180
Продуктивність, лотків/год	до 480	до 480	до 480
Напруга живлення, В	220	220	220
Споживана потужність, кВт	0,6	0,6	0,8
Вага, кг	10	11	13,5
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	630×295×270	640×330×250	660×400×270
Розмір лотка (max), мм	200×140×100	200×180×100	260×170×100

FOYER DQ250T, DQ280T, DQ300T

Напівавтоматичні зварювачі лотків



Напівавтоматичний настільний зварювач лотків для герметичного пакування в лотки свіжих продуктів, готових до вживання страв, горіхів, сирів, кондитерських та хлібобулочних виробів, тощо. Оптимально підходить для використання у закладах швидкого харчування, невеликих підприємствах, ресторанах, готелях, кафе, супермаркетах.

- ✓ В процесі роботи подача нової плівки для запайки і одночасна перемотка її відходів відбувається автоматично.
- ✓ Потрібна довжина плівки попередньо задається або контролюється фотодатчиком.
- ✓ Для зручної заміни рулонів електричний привід перемотувача запускається за допомогою кнопки на панелі керування.
- ✓ Запайка лотка і обрізка контурів плівки виконується лише натисканням кнопки на панелі керування. Температура і час запаювання попередньо задаються на цифровому табло.
- ✓ Висувна ніша для подачі лотків оснащена механічним датчиком, який визначає точне розміщення матриці для повної запайки периметра лотка.
- ✓ Тефлонове покриття зварювальної пластини запобігає налипанню плівки.

	DQ250T	DQ280T	DQ300T
Ширина рулону (max), мм	245	250	310
Діаметр рулону (max), мм	180	180	180
Продуктивність, лотків/год	до 480	до 480	до 480
Напруга живлення, В	220	220	220
Споживана потужність, кВт	0,6	0,6	0,8
Вага, кг	29	29	34
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	470×320×630	470×400×660	520×400×660
Розмір лотка (max), мм	200×140×80	200×180×80	260×180×100

FOYER DQ250TA, DQ300TA

Напівавтоматичні зварювачі лотків



Напівавтоматичний настільний зварювач лотків. Оптимально підходить для використання у закладах швидкого харчування, невеликих підприємствах, ресторанах, готелях, кафе, супермаркетах.

- ✓ Конструкція машини з нержавіючої сталі 304.
- ✓ Тefлонове покриття зварювальної пластини запобігає утворенню налипання плівки на її поверхні.
- ✓ В процесі роботи подача нової плівки для запайки і одночасна перемотка її відходів відбувається автоматично. Потрібна довжина плівки попередньо задається або контролюється фотодатчиком.



- ✓ Висувна ніша для подачі лотків має електричний привід, що запускається натисканням кнопки (в ручному режимі), або або через попередньо встановлений час затримки з моменту встановлення лотка в нішу, коли ввімкнуто автоматичний режим роботи.
- ✓ По закінченню часу запайки, упакований лоток видається автоматично. Привід подачі/видачі лотків працює плавно, що полегшує герметизацію лотків з рідкими готовими продуктами.
- ✓ У разі необхідності автоматичний режим пакування можна зупинити аварійною кнопкою на панелі керування.

	DQ250TA	DQ300TA
Ширина рулону (max), мм	260	260
Діаметр рулону (max), мм	180	180
Продуктивність, лотків/год	до 480	до 480
Напруга живлення, В	220	220
Споживана потужність, кВт	0,7	1,3
Вага, кг	45	50
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	470×320×630	470×400×660
Розмір лотка (max), мм	230×200×120	310×200×120 ▶ 1 x 1
		200×140×120 ▶ 2 x 1

FOYER DQ260T-S, DQ370T-S, DQ430T-S

Напівавтоматичні пневматичні зварювачі



Напівавтоматичний настільний зварювач лотків з пневматичним приводом. Оптимально підходить для невеликих підприємств та закладів швидкого заручування. Потребує подачу стисненого повітря.

- ✓ Пневматичний механізм приводу блоку запайки і обрізки плівки більш швидкий, економічний і надійний ніж електричний.
- ✓ В процесі роботи подача нової плівки для запайки і одночасна перемотка її відходів відбувається автоматично.
- ✓ Потрібна довжина плівки попередньо задається або контролюється фотодатчиком при пакуванні плівкою з фотомітками.
- ✓ В автоматичному режимі роботи запайка лотка і обрізка контурів плівки розпочинається одразу після закриття ніші лотка. Температура і час запаявання попередньо задаються на цифровому табло.
- ✓ Висувна ніша для подачі лотків має пневматичний привід, що активується кнопкою на панелі керування.
- ✓ Даний модельний ряд може комплектуватись матрицею на 1/2/4 лотка, в залежності від їх розміру.

	DQ260T-S	DQ370T-S	DQ430T-S
Ширина рулону (max), мм	260	370	430
Діаметр рулону (max), мм		200	
Продуктивність, лотків/год ▶ 1 x 1	до 360	-	-
Продуктивність, лотків/год ▶ 2 x 1	до 640	до 360	до 360
Продуктивність, лотків/год ▶ 4 x 1	-	до 1200	до 1200
Напруга живлення, В	220	220	220
Споживана потужність, кВт	1,1	2,1	2,5
Робочий тиск компресора, МПа	0,6~0,8	0,6~0,8	0,6~0,8
Вага, кг	65	100	130
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	950×780×660	1020×950×660	1100×1130×740
Розмір лотка (max), мм ▶ 1 x 1	310×200×60	-	-
Розмір лотка (max), мм ▶ 2 x 1	200×140×60	310×200×60	370×260×110
Розмір лотка (max), мм ▶ 4 x 1	-	200×140×60	260×170×110

ЗВАРЮВАЧІ ЛОТКІВ З ГАЗОНАПОВНЕННЯМ ТА ВАКУУМУВАННЯМ

Зварювачі лотків з газонаповненням та вакуумуванням забезпечують герметичне закриття лотків з продуктами, що дозволяє продовжити термін їх зберігання та забезпечити безпеку при транспортуванні.

Основні функції зварювачів лотків з газонаповненням та вакуумуванням:

Вакуумування:

- Видаляє повітря з лотка перед його герметизацією.
- Зменшує ризик окислення та розмноження бактерій.
- Продовжує термін зберігання продуктів.

Газонаповнення:

- Заповнює лоток інертним газом (найчастіше використовують азот або суміш газів).
- Зменшує контакт продукту з киснем.
- Підтримує свіжість та вигляд продуктів.
- Використовується для запобігання деформації лотка (особливо важливо для делікатних продуктів).

Зварювання:

- Герметично закриває лоток за допомогою термозварювання спеціальної плівки.
- Забезпечує захист від забруднення та витікання продукту.

Використання:

- Харчова промисловість: для пакування м'яса, риби, овочів, фруктів, готових страв.
- Медицина: для стерильного пакування медичних інструментів або продуктів.
- Інші галузі: де необхідна герметична упаковка з регульованим складом атмосфери.

Орієнтовні строки зберігання деяких продуктів в лотку з газонаповненням

Сире м'ясо: від 7 до 21 днів при температурі (0-2°C)

Ковбасні вироби та готові м'ясні продукти: від 2 до 8 тижнів при температурі зберігання 2-4°C

Свіжа риба: від 5 до 10 днів при температурі 0-2°C

Копчена риба: від 3 до 4 тижнів при температурі 2-4°C

Сири: від 2 до 8 тижнів при температурі 4-6°C

Йогурти та десерти: від 2 до 4 тижнів при температурі 4-6°C

Салати та зелень: від 7 до 14 днів при температурі 4-6°C

Фрукти: від 1 до 4 тижнів при температурі 4-6°C

Вакуумовані готові страви: від 1 до 4 тижнів при температурі 0-4°C, в залежності від складу та страви

Хліб: від 7 до 10 днів при температурі 4-6°C

Ці терміни є орієнтовними і можуть змінюватися в залежності від конкретних умов зберігання, якості пакувального матеріалу та складу газової суміші. Важливо також враховувати санітарні умови виробництва і пакування, які впливають на безпеку та якість продуктів.

FOYER DQ250TA-E

Напівавтоматичний зварювач лотків з газонаповненням

Напівавтоматичний настільний зварювач лотків з МГС для продовження строку зберігання продуктів. Оптимально підходить для використання у закладах швидкого харчування, невеликих підприємствах, ресторанах, готелях, кафе, супермаркетах.

- ✓ РК сенсорний монітор для зміни параметрів налаштувань, візуального контролю роботи всіх робочих вузлів машини.
- ✓ Конструкція машини з нержавіючої сталі 304.
- ✓ Тефлонове покриття зварювальної пластини запобігає утворенню налипань плівки на її поверхні.
- ✓ В процесі роботи подача нової плівки для запайки і одночасна перемотка її відходів відбувається автоматично.
- ✓ Висувна ніша для подачі лотків має електричний привід, що запускається натисканням кнопки (в ручному режимі) або через попередньо встановлений час затримки.
- ✓ По закінченню часу запайки, упакований лоток видається автоматично. Привід подачі/видачі лотків працює плавно, що полегшує герметизацію лотків з рідкими готовими продуктами.
- ✓ У разі необхідності автоматичний режим пакування можна зупинити аварійною кнопкою на панелі керування.



	DQ250TA-E
Режим роботи	наповнення газом + запаявання
Ширина рулону (max), мм	260
Діаметр рулону (max), мм	180
Продуктивність, лотків/год ▶ 1 x 1	до 480
Напруга живлення, В	220
Споживана потужність, кВт	0,7
Вага, кг	45
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	690×850×750
Розмір лотка (max), мм ▶ 1 x 1	230×200×120

FOYER DQ400T-E, DQ450T-E

Напівавтоматичні зварювачі лотків з газонаповненням



Напівавтоматичний настільний зварювач лотків з МГС для продовження строку зберігання свіжих продуктів, готових до вживання страв, горіхів, сирів, кондитерських та хлібулочних виробів, тощо. Оптимально підходить для використання у закладах швидкого харчування, невеликих підприємствах, ресторанах, готелях, кафе, супермаркетах.

- ✓ РК сенсорний монітором для зміни параметрів налаштувань, візуального контролю роботи всіх робочих вузлів машини;
- ✓ фотодатчик (для плівок з мітками);
- ✓ конструкція машини з нержавіючої сталі 304;
- ✓ форма з анодованого алюмінію 6061;
- ✓ кнопка аварійної зупинки;
- ✓ індикація несправності в реальному часі;
- ✓ можливість швидкого налаштування та сервісного обслуговування.

	DQ400T-E	DQ450T-E
Режим роботи	наповнення газом + запаювання	
Ширина рулону (max), мм	390	440
Діаметр рулону (max), мм	220	
Продуктивність, лотків/год ▶ 1 x 1	до 360	
Продуктивність, лотків/год ▶ 2 x 1	до 640	
Напруга живлення, В	220	
Споживана потужність, кВт	1,8	
Робочий тиск компресора, МПа	0,6-0,8	
Вага, кг	92	100
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	690×850×750	690×875×750
Розмір лотка (max), мм ▶ 1 x 1	330×220×70	380×230×70
Розмір лотка (max), мм ▶ 2 x 1	220×150×70	230×175×70

■ FOYER DQ305L-E, DQ320L-E - газонаповнення + запаювання

■ FOYER DQ305L-V, DQ320L-V - вакуумування + газонаповнення + запаювання

Високопродуктивні напівавтоматичні зварювачі лотків



Напівавтоматична високопродуктивна машина для пакування харчових продуктів у бар'єрні лотки з вакуумуванням та газонаповненням. Машина виготовлена з нержавіючої сталі з використанням високоякісних компонентів, може використовуватись як самостійний елемент або інтегруватись до комплексних ліній автоматизації виробництва. Вимагає присутності оператора на 1-й стадії для заповнення лотків продуктом, для заміни використаного рулону з плівкою та періодичного видалення намотаних відходів плівки, а також для контролю роботи машини. Під час укладання лотків оператор може знаходитись з будь-якої сторони транспортера.

- ✓ РК сенсорний монітор для зміни параметрів налаштувань, візуального контролю роботи всіх робочих вузлів машини;
- ✓ фотодатчик (для плівок з мітками);
- ✓ конструкція машини з нержавіючої сталі 304;
- ✓ форма з анодованого алюмінію 6061;
- ✓ сумісна з транспортувальними лініями.

	DQ305L-V	DQ305L-E	DQ320L-V	DQ320L-E
Режим роботи	вакуум + газ + запаювання	газ + запаювання	вакуум + газ + запаювання	газ + запаювання
Ширина рулону (max), мм	280		320	320
Діаметр рулону (max), мм	220			
Продуктивність, лотків/год ▶ 1 x 1	до 240	до 360	до 240	до 360
Продуктивність, лотків/год ▶ 2 x 1	до 400	до 640	до 400	до 640
Об'єм вакуумного насоса, (м ³ /год)	20	-	40	-
Напруга живлення, В	220	220	380	220
Споживана потужність, кВт	2,5	1,5	3,5	1,5
Робочий тиск компресора, МПа	0,6~0,8			
Вага, кг	145	110	160	125
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	920×780×1400		1020×920×1400	
Розмір лотка (max), мм ▶ 1 x 1	310×200×60		380×260×60	390×260×60
Розмір лотка (max), мм ▶ 2 x 1	200×140×60		260×175×60	260×175×60

▀ FOYER DQ370L-E, DQ400L-E - газонаповнення + запаювання

▀ FOYER DQ370L-V, DQ400L-V - вакуумування + газонаповнення + запаювання

Високопродуктивні напівавтоматичні зварювачі лотків



Напівавтоматична високопродуктивна машина для пакування харчових продуктів у бар'єрні лотки з вакуумуванням та газонаповненням. Машина виготовлена з нержавіючої сталі з використанням високоякісних компонентів, може використовуватись як самостійний елемент або інтегруватись до комплексних ліній автоматизації виробництва. Вимагає присутності оператора на 1-й стадії для заповнення лотків продуктом, для заміни використаного рулону з плівкою та періодичного видалення намотаних відходів плівки, а також для контролю роботи машини. Під час укладання лотків оператор може знаходитись з будь-якої сторони транспортера.

- ✓ РК сенсорний монітор для зміни параметрів налаштувань, візуального контролю роботи всіх робочих вузлів машини;
- ✓ фотодатчик (для плівок з мітками);
- ✓ конструкція машини з нержавіючої сталі 304;
- ✓ форма з анодованого алюмінію 6061;
- ✓ сумісна з транспортувальними лініями.

	DQ370L-V	DQ370L-E	DQ400L-V	DQ400L-E
Режим роботи	вакуум + газ + запаювання	газ + запаювання	вакуум + газ + запаювання	газ + запаювання
Ширина рулону (max), мм	370		390	
Діаметр рулону (max), мм	220			
Продуктивність, лотків/год ▶ 1 x 1	до 400	до 640	до 400	до 640
Продуктивність, лотків/год ▶ 2 x 1	до 700	до 1000	до 700	до 1000
Продуктивність, лотків/год ▶ 4 x 1	до 1300	до 1700	до 1300	до 1700
Об'єм вакуумного насоса, (м ³ /год)	63	-	100	-
Напруга живлення, В	380	230	380	230
Споживана потужність, кВт	4,5	2,5	5	2,8
Робочий тиск компресора, МПа	0,6~0,8			
Вага, кг	265	170	300	200
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	1160×1050×1650		1250×1150×1640	
Розмір лотка (max), мм ▶ 1 x 1	430×310×60		490×330×60	
Розмір лотка (max), мм ▶ 2 x 1	310×200×60		330×230×60	
Розмір лотка (max), мм ▶ 4 x 1	200×140×60		230×150×60	

▀ **FOYER DQ580SAT-E** - наповнення газом + запаювання

▀ **FOYER DQ580SAT-V** - вакуумування + наповнення азотом + запаювання

Високопродуктивні напівавтоматичні зварювачі лотків



- ✓ ПК сенсорний монітором для зміни параметрів налаштувань, візуального контролю роботи всіх робочих вузлів машини;
- ✓ фотодатчик (для плівок з мітками);
- ✓ конструкція машини з нержавіючої сталі 304;
- ✓ форма з анодованого алюмінію 6061;
- ✓ сумісна з транспортувальними лініями.

Продуктивність, лотків/год ▶ лоток 187 x 137 мм	до 1400	до 1200
Продуктивність, лотків/год ▶ лоток 190 x 144 мм	до 1400	до 1200
Продуктивність, лотків/год ▶ лоток 227 x 178 мм	до 900	до 840

	DQ580SAT-E	DQ580SAT-V
Режим роботи	наповнення газом + запаювання	вакуумування + наповнення газом + запаювання
Ширина рулону (max), мм	260	
Діаметр рулону (max), мм	220	
Напруга живлення, В	230	
Споживана потужність, кВт	2,5	5,5
Продуктивність вакуумного насоса (м ³ /год)	-	на вибір, max 100 м ³ /год
Робочий тиск компресора, МПа	0,6~0,8	
Вага, кг	230	230 + 50*
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	1190×970×1400	1190×970×1400 700×390×270*
Розмір лотка (max), мм ▶ 1 x 1	480×200×70	
Розмір лотка (max), мм ▶ 2 x 1	227×200×70	
Розмір лотка (max), мм ▶ 3 x 1	200×144×70	

* зовнішній вакуумний насос

▀ **FOYER DQ580AT-E** - наповнення газом + запаювання

▀ **FOYER DQ580AT-V** - вакуумування + наповнення газом + запаювання

Високопродуктивні автоматичні зварювачі лотків з конвеєром



Автоматична конвеєрна високопродуктивна машина для пакування харчових продуктів у бар'єрні лотки з вакуумуванням та газонаповненням. Машина вимагає присутності оператора на 1-й стадії для заповнення лотків продуктом, для заміни використаного рулону з плівкою та періодичного видалення намотаних відходів плівки, а також для контролю роботи машини. Під час укладання лотків оператор може знаходитись з будь-якої сторони транспортера.

- ✓ сумісна з транспортувальними лініями;
- ✓ РК сенсорний монітором для візуального контролю роботи всіх робочих вузлів машини;
- ✓ фотодатчик (для плівок з мітками);
- ✓ конструкція машини з нержавіючої сталі 304;
- ✓ форма з анодованого алюмінію 6061.

	DQ580AT-E	DQ580AT-V
Режим роботи	наповнення газом + запаювання	вакуумування + наповнення газом + запаювання
Ширина рулону (max), мм	580	
Діаметр рулону (max), мм	220	
Продуктивність, лотків/год	до 1400	до 1300
Напруга живлення, В	230	380
Споживана потужність, кВт	2,5	5,5
Продуктивність вакуумного насоса (м ³ /год)	-	100
Робочий тиск компресора, МПа	0,6~0,8	
Вага, кг	281	360 + 50*
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	1600×940×1400	1600×940×1400 800×790×500*
Розмір лотка (max), мм ▶ 1 x 1	480×230×70	
Розмір лотка (max), мм ▶ 2 x 1	330×225×70	
Розмір лотка (max), мм ▶ 3 x 1	230×140×70	

* зовнішній вакуумний насос

▀ **FOYER DQ810TG-S** - запаювання

▀ **FOYER DQ810TG-E** - наповнення азом + запаювання

Високопродуктивні автоматичні зварювачі лотків з конвеєром

Автоматична конвеєрна високопродуктивна машина для пакування харчових продуктів у бар'єрні лотки з вакуумуванням та газонаповненням. Машина вимагає присутності оператора на 1-й стадії для заповнення лотків продуктом, для заміни використаного рулону з плівкою та періодичного видалення намотаних відходів плівки, а також для контролю роботи машини. Під час укладання лотків оператор може знаходитись з будь-якої сторони транспортера.

Машина виготовлена з нержавіючої сталі з використанням високоякісних компонентів, може використовуватись як самостійний елемент або інтегруватись до комплексних ліній автоматизації виробництва. Застосування: свіже м'ясо, перероблене м'ясо, морепродукти, овочі, продукти сільського господарства, готіві продукти харчування, електричні деталі, медичні інструменти тощо.



- ✓ сумісна з транспортувальними лініями;
- ✓ РК сенсорний монітором для зміни параметрів налаштувань, візуального контролю роботи всіх робочих вузлів машини;
- ✓ фотодатчик (для плівок з мітками);
- ✓ конструкція машини; з нержавіючої сталі 304;
- ✓ форма з анодованого алюмінію 6061.

	DQ810TG-S	DQ810TG-E
Режим роботи	запаювання	+ наповнення газом + запаювання
Ширина рулону (max), мм	560	
Діаметр рулону (max), мм	220	
Продуктивність, лотків/год	до 2000	до 2000
Напруга живлення, В	220	220
Споживана потужність, КВт	3,3	3,3
Робочий тиск компресора, МПа	0,6~0,8	
Вага, кг	600	600
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	2920×900×1520	2920×900×1520
Розмір лотка (max), мм	200×140×60	

ВАКУУМНЕ СКІН ПАКУВАННЯ



Скін-пакування (від англ. **skin packaging**) — це метод пакування, при якому продукт розміщується на щільній підкладці або готовому лотку з подальшим його обгортанням у нагріту тонку прозору плівку з полімерів за допомогою спеціального обладнання (вакуумних скін-пакувальних машин).

- ✓ **Захист продукту:** Плівка забезпечує герметичність, захищаючи продукт від пилу, вологи та механічних пошкоджень.
- ✓ **Естетичний вигляд:** Прозора плівка підкреслює зовнішній вигляд товару, що покращує його презентабельність та приваблює покупців.
- ✓ **Економія матеріалів:** Використовується менше пакувального матеріалу порівняно з традиційними методами пакування.
- ✓ **Зручність транспортування:** Продукти в скін пакуванні менше пошкоджуються під час транспортування та зберігання.

FOYER DQ330VSL, DQ440VSL - вакуумування + запаювання

Високопродуктивні напівавтоматичні скін зварювачі лотків

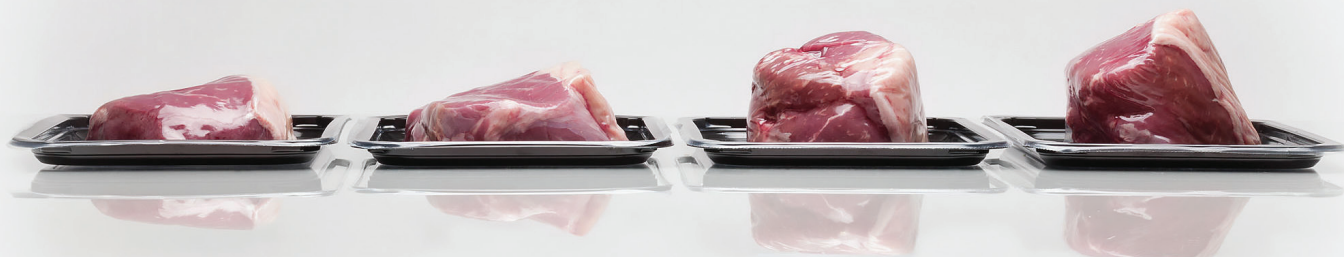


Високопродуктивний напівавтоматичний зварювач лотків призначений для упаковки продуктів у лотках за технологією скін. Пластична плівка натягується на поверхню лотка з продукцією і повністю облягає його завдяки підігріву. Машина виготовлена з нержавіючої сталі з використанням високоякісних компонентів, може використовуватись як самостійний елемент або інтегруватись до комплексних ліній автоматизації виробництва.

Застосування: свіже м'ясо, перероблене м'ясо, морепродукти, овочі, продукти сільського господарства, готові продукти харчування, електричні деталі, медичні інструменти тощо.

- ✓ сумісна з транспортувальними лініями;
- ✓ РК сенсорний монітором для зміни параметрів налаштувань, візуального контролю роботи всіх робочих вузлів машини;
- ✓ фотодатчик (для плівок з мітками);
- ✓ конструкція машини з нержавіючої сталі 304;
- ✓ форма з анодованого алюмінію 6061.

	DQ330VSL	DQ440VSL
Ширина рулону (max), мм	320	440
Діаметр рулону (max), мм	220	
Продуктивність, лотків/год ▶ 1 x 1	180	-
Продуктивність, лотків/год ▶ 2 x 1	300	300
Продуктивність, лотків/год ▶ 4 x 1	-	500
Продуктивність вакуумного насоса (м ³ /год)	63	100
Напруга живлення, В	380	
Споживана потужність, кВт	4	6,5
Робочий тиск компресора, МПа	0,6~0,8	
Вага, кг	190	370
Габаритні розміри Д×Ш×В, мм	1020×920×1400	1200×1170×1480
Розмір лотка (max), мм ▶ 1 x 1	390×270×40	-
Розмір лотка (max), мм ▶ 2 x 1	270×180×40	380×260×40
Розмір лотка (max), мм ▶ 4 x 1	-	260×175×40





↔ Засновано у 1993 році ↔



FOYER - власна торгова марка ТОВ ВКФ Козак+



office@kozakplus.ua
WWW.KOZAKPLUS.UA



(063) 815-77-44 (багатоканальний)



Україна, м. Вінниця,
Барське шосе, 3-й км