

K5 / K6 / K12

Vákuum kamra gépek
Vacuum chamber machines



Vákuumcsomagolás

Vacuum packaging

Moduláris felépítés a modern élelmiszercsomagolás minden követelésének kielégítésére

Friss húsok és húskészítmények, sajttömbök és egyéb friss élelmiszerek elsősorban öt okból kerülnek vákuumcsomagolásba:

- Érelés
- Raktározás
- Szállítás
- Gazdasági megfontolás
- Új fogyasztói szokásokra történő válasz, és a tetszetősebb megjelenés az önkiszolgálásban

Vákuumozott élelmiszerek tovább frissek maradnak; nem keletkezik se súly-, se íz veszteség. Húsok majdnem teljesen súlyvesztés nélkül érlelődnek vákuumban.

Premium Package – előnyei

- Duplacsomagolás melyen a túlhajló fólia eltávolítható
- Magas érintkezési nyomás, mely a lezárást még nagy gyűrődéseknél is engedi, és a gyors munkát lehetővé teszi
- VC999 vákuumozás forráspontig a csomagolt termék védelméül

Modular design for all modern foodstuff packaging needs

There are five main reasons for vacuum packaging of fresh meat and meat products, cheese blocks and other perishable goods:

- *For maturing*
- *For storage*
- *For transport*
- *To save costs*
- *To meet modern consumer needs and self-service requirements*

Vacuum-packed food stays fresh longer; it loses neither mass nor aroma. Meat matures in a vacuum practically without any weight loss.

Premium Package – Your advantages

- *Double sealing with bag overhang removal*
- *Fast working thanks to perfect high-pressure sealing even with thick folds*
- *VC999 evacuation stops at the evaporation point for optimal quality protection*





VC999 K5 / K6

Szükséghez szabott teljesítmény *Just the performance you need*

A kamragépek VC999 K5 és K6 az üzemi termelés szükségéit kielégítően időálló anyagokból lettek összeállítva.

Funkcionális tökéletesség

- A forma
- A munkafelületek kialakítása
- A gépek belső szerkezete

A VC kamragépek minden belső és külső alkatrésze a felhasználóbarátságra és a higiénia van kihelyezve. A design a praktikusságot helyezte előtérbe, és tudatosan elkerüli az éles sarkok és szélek használatát ahol a piszok fel tudna halmozódni. A króm-nikkel-acél / üvegszál erősítéses műanyag felépítés elősegíti a gyors és egyszerű tisztítást miközben a legszigorúbb higiéniai előírásoknak is megfelel.

The VC999 K5 and K6 chamber machines are designed for optimal efficiency under the toughest production conditions.

Functional perfection

- Design
- Work-surface ergonomics
- Mechanism

Both inside and out, VC999 chamber vacuum packaging machines are designed for optimal user-friendliness and hygiene. The engineering is based on functionality. It avoids sharp edges and corners where dirt can collect. The stainless steel construction is easily cleaned and complies with the strictest hygiene regulations.





Mikroprocesszor irányítás

leegyszerűsíti a programválasztást és kezelői útmutatást ad. Digitális kijelzők a beadott adatok megerősítésére és a csomagolási folyamat megjelenítésére

Microprocessor control

facilitate programming and guide the operator. Digital display shows the program selection and the vacuuming in progress.

GS tesztelt kézvédelem biztonsági kapcsolósínnel beépített szenzorral

GS approved hand protection and connecting block with integrated sensors

Kiválasztható Vákuum érték vagy «vákuumozás forráspontig» (automatikusan szabályozott érték)

Programmable Vacuum or «Vacuuming up to the Evaporation Point» (self-controlled vacuum)

Kézi vákuum stop

Manual Vacuum Stop

Fedő hegesztő- és vágószalakkal nagy kamratér a fedő alatt

Lid with sealing and trimming bars plenty of room underneath hood

Soft szellőzés

a nyomáskiegyenlítéshez, a csomagolt termék és a csomagolás védelméhez

Soft Air Ventilation

A gradual air influx for pressure compensation to save product appearance and packaging material

Rozsdamentes gépház

Rozsdamentes acél / üvegszál erősítéses műanyag, lapos felületek, könnyen törölhető

Housing in Stainless Materials

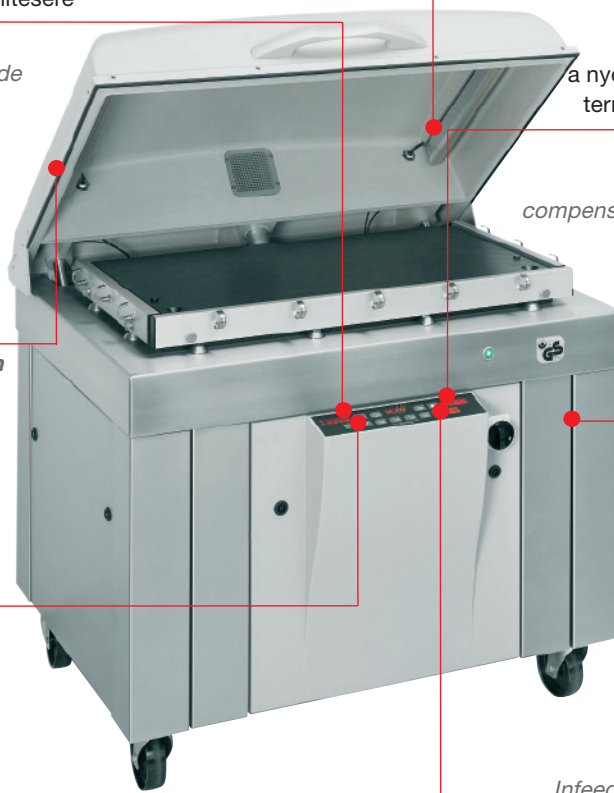
Super refined steel/fibreglass reinforced resin, smooth surfaces, easy to wipe

Opció

Görgők a nehéz termékek egyszerűbb mozgatásához

Option

Infeed / outfeed roller conveyor for easy transfer of heavy products



VC999 K12

Általános jellemzők

Sophisticated Design

VC999 Duplakamra gép – két egymástól függetlenül működő kamra kétszeres teljesítmény eléréséhez

Premium Package – előnyei

- Magasabb teljesítmény a két kamra működtetésén keresztül
- Csak egy üzemeltető szükséges a hegesztőszálak elhelyezésének köszönhetően
- Helytakarékos – falhoz lehet állítani
- Teljesen integrált, kompakt moduláris felépítés teljes körű hozzáféréssel egy egyszerűbb fenntartásért és szervizelésért
- Két egymástól függetlenül programozható egységnek köszönhetően két különböző termék egyidejűleg is csomagolható

VC999 Double chamber machine – two independently working chambers for double capacity

Premium Package – Your advantages

- Increased cycle speed thanks to parallel operation of the two chambers
- Only one operator required due to ergonomic seal bar arrangement
- Space saving – machine can be positioned against the wall
- Fully integrated modular construction with all around access for easy maintenance and service
- Individual programming of each chamber side allows parallel processing of two different products



További előnyei a Duplakamra gépnek / Additional advantages of the Double chamber machine



Fedő hegesztő- és vágószalakkal
Automatikus fedő mozgató

Lid with sealing and trimming bars
Automatic hood control

Kamránként külön beállítható Vákuum érték vagy «Vákuumozás forráspontig»
(automatikusan szabályzott érték)

For each chamber autonomous programmable Vacuum or «Vacuumising up to the Evaporation Point»
(self-controlled vacuum)

Kamránként független Mikroprocesszor irányítás digitális kijelzőkkel
Leegyszerűsített program választást és kezelői útmutatást ad. Digitális kijelzők a beadott adatok megerősítésére és a csomagolási folyamat megjelenítésére.

Autonomous microprocessor control with digital display for each chamber
facilitates programming, guides operator, displays selection and vacuuming progress.



Technikai Adatok / Technical data

Modell / Model	VC999 K5	VC999 K6	VC999 K12
Külső méretek (sz x m x m) / Outside dimensions of machine (w x h x d)	850 x 1072 x 1016 mm	1090 x 1082 x 1016 mm	2215 x 1082 x 1016 mm
Kamra belső mérete (sz x m x m) / Inside dimensions per chamber (w x h x d)	810 x 205 x 605 mm	1045 x 210 x 605 mm	1045 x 210 x 605 mm
Hegesztőszálak száma kamráként / Number of sealing bars per chamber	2	3	3
Hegesztőszálak hossza / Sealing bars length	715/500 mm	940/2 x 500 mm	940/2 x 500 mm
Hálózati csatlakozás / Power connection	400 V/3/50 Hz/4 kW/16 AT	400 V/3/50 Hz/9 kW/25 AT	400 V/3/50 Hz/9 kW/25 AT
Sűrített levegő csatlakozó / Compressed air connection	--	5 – 6 bar, ø belül / inside 9 mm	5 – 6 bar, ø belül / inside 9 mm
Vákuumpumpa / Vacuum pump	100 m ³ /h	220 m ³ /h	220 m ³ /h
Maximális Vákuum / Maximum vacuum	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%
Vákuumozás forráspontig / Vacuumising up to evaporation point	Standard	Standard	Standard
Soft levegő előszellőzés / Soft-air pre-ventilation	Standard	Standard	Standard
Duplaforrasztásos elválasztó zár / Double sealing	Standard	Standard	Standard
Automatikus fedőcsukódás / Automatic chamber closing	--	optional	Standard
Csomagolás per kamra per perc / Cycles/min. per chamber	2 – 3	2 – 3	2– 3
Tömeg (kb.) / Weight approx	330 kg	478 kg	827 kg
Begázosítási rendszer / Gas flushing MAP	optional, ø belül / inside 7 mm	optional, ø belül / inside 7 mm	optional, ø belül / inside 7 mm
Görgős pálya kiegészítve töltőasztallal / Roller track with additional filler plate	optional	optional	--

Technikai változtatások jogát fenntartjuk / Technical changes reserved



A vásárlóink elégedettsége fontos számunkra

- Átfogó csomagolási megoldások egy beszállítótól
- Alapos tanácsadás és segítség
- Nagy teljesítményű, megbízható gépek
- Részletes oktatás önöknél vagy nálunk is
- Világszintű jelenlét a megbízható partnereinken keresztül

Céljaink

- Hosszan tartó kapcsolatok
- Vásárlói elégedettség
- Bizalom és tisztelet
- Közös siker

Committed to Customer Satisfaction

- *Comprehensive packaging solutions from one supplier*
- *Sound advice and support*
- *Efficient, reliable machines*
- *Thorough training at our or your premises*
- *Global presence with our trusted partners*

Our Ambition

- *Long-term partnerships*
- *Customer satisfaction*
- *Trust and respect*
- *Mutual success!*

CH: VC999 Verpackungssysteme AG, Melonenstrasse 2, CH-9100 Herisau, Tel. +41 71 35 35 900, info@vc999.ch

DE: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Industriestrasse 10, D-78234 Engen, Tel. +49 7733 948 999, info@vc999.de

AT: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Gewerbestrasse 1 / 2, A-5164 Seeham, Tel. +43 6217/20812, info@vc999.at

BENELUX: VC999 Packaging Systems Benelux, Balendijk 156, BE-3920 Lommel, Tel. +32 2 669 8008, info@vc999.be

HU: VC999 Hungary Kft, Szentháromság tér 5. 1.emelet 4, 6500 Baja, Mobil: +36 30 4363928

www.vc999.ch

USA: VC999 Packaging Systems, 419 E. 11th Avenue, Kansas City, MO 64116, Tel. +1 816 472 8999, sales@vc999.com

CAN: VC999 Canada Ltd., 153 Rue Sylvestre, Saint-Germain-de-Grantham, QC, J0C 1K0, Tel. +1 819-395-4555, sales.canada@vc999.com

COL: VC999 Packaging Systems S.A.S., Parque empresarial Portos sabana 80, bodega 78, Km 2,5 Autopista Medellin, Bogota, Colombia, Tel. +57 (1) 8776061, sales.colombia@vc999.com

MEX: VC999 Mexico, Av del Federalismo 230 Fracc Industrial la Silla, GPE NL, 67190, Monterrey México, Tel./Fax. +52 81 836 13178, sales.mexico@vc999.com

www.vc999.com

Egy társaság a / a division of the

INAUEN GROUP