

franco pack

www.francopack.fr

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE OU SOUS GAZ

MTS 280 & AMAPS



MTS 280 & AMAPS - Operculeuse de barquettes sous gaz

Les operculeuses de barquette Audion MTS et AMAPS sont destinées au conditionnement de produits alimentaires sous atmosphère contrôlée. Elles utilisent un tout nouveau concept breveté qui s'appuie sur le principe physique de Bernoulli. Ces machines n'utilisent pas comme cela est fait traditionnellement de pompe à vide. Dans le cas de nos machines, c'est la gestion de l'injection de gaz qui crée dans la barquette une turbulence; cette turbulence ayant pour effet de remplacer l'oxygène par le gaz de conservation. Grâce à ce tout nouveau principe, il est possible d'obtenir un pourcentage résiduel d'oxygène proche de 0% et ce, sans pompe à vide. La MTS 280 est une machine de table mono barquette contrairement à la AMAPS qui est une machine sur pied pouvant accepter plusieurs barquettes par cycles.

Les avantages :

- Conservation beaucoup plus longue des produits.
- Pas de dépression à subir pour les produits fragiles au vide.
- Cadence plus rapide que les operculeuses standard.
- Coût énergétique très bas et pas de dégagement de chaleur lié à la pompe à vide.



MTS 280



AMAPS

Exemple d'application

Tous les produits alimentaires conservables sous atmosphère contrôlée peuvent être emballés. Dans presque tous les cas leur durée de conservation va être augmentée en comparaison avec les systèmes traditionnels avec pompe à vide.



REFERENCE	MTS 280	AMAPS
Dimensions maxi de la barquettes	227 x 177 mm Diamètre 183 mm	370 x 270 mm
Largeur de soudure	Entre 2 et 8 mm	8 mm
Epaisseur maxi du film	62 microns	62 microns
Diamètre maxi de la bobine	245 mm	320 mm
Poids net	45 kg	245 kg
Dimensions hors tout	677 x 465 x 371 mm	810 x 785 x 1350 mm
Voltage et consommation	230 V mono - 1100 W	230 V mono - 2700 W