

## سیل وکیوم روتاری اتوماتیک

این دستگاه جهت بسته بندی انواع ظروف غذا، فرآورده های گوشتی، سالاد، خشکبار، مواد پروتئینی و... مناسب می باشد.

این دستگاه با تخلیه هوای داخل بسته و تزریق گازهای نگه دارنده باعث می شود مواد غذایی بسته بندی شده کیفیت اصلی (طعم، رنگ، و تازگی) خود را حفظ نماید.

این دستگاه مجهز به میز گردان جهت قرارگیری قالب های ظروف می باشد و با توجه به ابعاد ظرف تعداد قالب ها طراحی می گردد. در این مدل ظروف توسط اپراتور داخل قالب دستگاه قرار گرفته و هوای داخل ظرف توسط پمپ وکیوم خارج و گازهای نگهدارنده که برای تازه نگه داشتن مواد غذایی مناسب است به داخل ظرف تزریق می شود و پس از سیل و برش، ظروف به صورت اتوماتیک بر روی نوار نقاله خروجی قرار می گیرد.

### مزایا

۱- دارای بدنه استنلس استیل و تیغه برش هارد استیل

۲- امکان نصب تاریخزن طبق سفارش

۳- امکان ساخت در مدل های ۸ الی ۱۲ قالب و قالب های خاص طبق سفارش

۴- مجهز به نوار نقاله خروجی جهت نصب دستگاه جت پریتر

۵- مجهز به پمپ وکیوم ۲۵ تا ۴۰ متر معکبی (بسته به ابعاد ظرف و تعداد قالب) با قابلیت تنظیم زمان وکیوم

۶- مجهز به ترموستات با کنترل دمای PID

۷- قابلیت طراحی و ساخت در مدل های با قابلیت تعویض قالب

۸- دارای کانتر شمارشگر تعداد ظروف سیل شده

۹- دارای جک پنوماتیک دو مرحله ای جهت تزریق گاز و برش رول قالب ها

۱۰- دارای سیستم PLC و مانیتورینگ جهت کنترل عملیات دستگاه

۱۱- امکان تنظیم عملکرد دستگاه به صورت دستی یا اتوماتیک

