

VC999[®]
PACKAGING SYSTEMS

K9

Automatische Vakuumkammer-Bandmaschine
Conveyorized Chamber Vacuum Packaging Machine





Trocknen
Drying

Schrumpfen
Shrinking

Vakuumverpacken
Vacuum Packing

Anwenderfreundlich

- Einfachste Programmierung mit Bedienerführung
- Gradliniges, funktionales Design, ergonomische Arbeitsflächen
- Einfacher Zugang für Wartungsarbeiten
- Deckelhubhöhe und Kammervolumen variabel einstellbar für noch kürzere Zykluszeiten

User-Friendly

- Simple Programming with Menu Guidance
- Functional Design, Ergonomic Work Surfaces
- Easy Access for Maintenance
- Variable Height Adjusting Lid Design and adjustable Chamber Volume for Cycle Speeds

Zusammen mit dem Schrumpftunnel VC999 ST2 und dem Trockner VC999 TR2 entsteht eine Verpackungsline, an deren Ende die Vakuumverpackungen geschrumpft und trocken genug sind für Etikettierung und Verpackung in Kartons.

Adding the VC999 ST2 Shrink Tunnel and the VC999 TR2 Dryer ensures that Vacuum Packages reach the end of the line already shrunk and dry enough for labelling and carton filling.



DESCUBRE MÁS EN

www.taglermaq.cl



Vakuumverpackung

Vacuum Packaging

Modularer Aufbau für alle Anforderungen moderner Lebensmittel-Verpackung

In Betrieben, die Frischfleisch, Fleischprodukte, Käse, Convenience Food und andere Lebensmittel verarbeiten oder umsetzen – aber auch im Non-Food- und Medizinal-Bereich – ist Vakuumverpacken zur Selbstverständlichkeit geworden:

- Für die optimale Reifung
- Für Lagerung und Transport
- Aus wirtschaftlichen Überlegungen
- Als Antwort auf neue Konsumgewohnheiten
- Für die attraktive Auslage in der Selbstbedienung
- Zum Schutz gegen Verschmutzung und andere äussere Einflüsse

Vakuumierte Lebensmittel bleiben länger frisch; es entsteht weder Gewichts- noch Aromaverlust. Fleisch reift im Vakuum beinahe ohne Gewichtsverlust.

VC999 Premium Package – Ihre Vorteile

- Hoher Anpressdruck - sichere, schnelle Versiegelung auch bei grober Faltenbildung, Fett und Produktflüssigkeit
- Unerreichtes VC999-Vakuumieren (99,9% Vakuum), Vakuumierung bis zum Verdampfungspunkt, zur Schonung des Verpackungsgutes

Modular Design for all Modern Foodstuff Packaging Needs

Vacuum Packaging goes without saying these days: Wherever fresh meat, meat products, cheese, convenience food and other foodstuffs are processed or handled – but also in the non-food and medical sector:

- *For Perfect Maturing*
- *For Storage and Transport*
- *For Cost-Effectiveness*
- *For Satisfying Consumer Needs*
- *For Self-Service Requirements*
- *For Protecting against Dirt and external Influences*

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

VC999 Premium Package – Your Advantages

- *High Contact Pressure - quick and safe sealing even with thick creases, grease or product liquids*
- *Unparalleled VC999 Vacuum Technology (99,9% Vacuum), VC999 evacuation stops at the evaporation point for perfect packaging quality*




Biaktive Schweisssschienen

- Biaktive* Schweisssschienen mit elektronischer Temperaturregelung und regulierbarem Anpressdruck *biaktiv = von oben und unten
- Sichere, schnelle Versiegelung auch bei grober Faltenbildung, Fett und Produktflüssigkeit
- Schweissshöhen in 20 mm Schritten individuell einstellbar
- Versiegelung aller verfügbaren schweiszbaren Materialien in höchster Qualität


Die Steuereinheit – das Gehirn der VC999 K9

- 10.4"-Farbdisplay mit Touchbedienung
- Einfache Steuerung und Programmierung mit Softkeys
- Sicherung bewährter Einstellungen durch Verriegelung – Fehleinwirkungen sind praktisch ausgeschlossen
- Benutzerebenen – unterschiedliche Berechtigungen können vergeben werden
- Sprachumschaltung in mehrere Sprachen möglich
- Fernwartungsmöglichkeit über Standardschnittstellen*
- Beidseitig bedienbar

*abhängig von der Infrastruktur des Kunden


Transportband

- Frequenz geregelter Bandantrieb: Diverse Geschwindigkeiten sowie Start- und Stop-Rampen einstellbar
- Optional ist ein geteiltes Einlaufband für die automatische Beladung erhältlich
- Für einfache Reinigung mit einem Handgriff entspannt und blitzschnell demontiert


Option Restbeutelabsaugung

- Sauber und effizient: Abgeschnittene Reste der Beutel werden beidseitig direkt abgesaugt

Vorperforation

- Verarbeitung überlanger Beutel mit zusätzlichen Perforiermessern

Bi-Active Sealing Bars

- Bi-Active* sealing bars with electronic temperature and seal time setting and controlled contact pressure *bi-active = from the top and bottom
- Quick and safe sealing even under difficult conditions like thick thick creases, such as product grease and liquids
- Seal bar height adjustment with spacer units
- High-quality sealing of all available sealable materials

The Control Unit – the VC999 K9 Brain

- 10.4" color display with touch-screen
- Easy to operate with softkeys invoking functions
- Tried and tested settings can be saved – practically eliminating errors.
- Different user levels
- Various languages can be selected
- Remote maintenance possible via standard interfaces*
- Can be operated from both sides

*depends on customer's infrastructure

Conveyor Belt

- Frequency-controlled belt drive to regulate conveyor speed smoothly and adjust start/stop pads in selected position
- Option: Splited infeed conveyor belt for automatic loading
- Easy clamp and release belt for fast cleaning

Option Trim Removal System

- Extracts bag trims directly into trim collector unit installed on both sides

Pre-Perforation

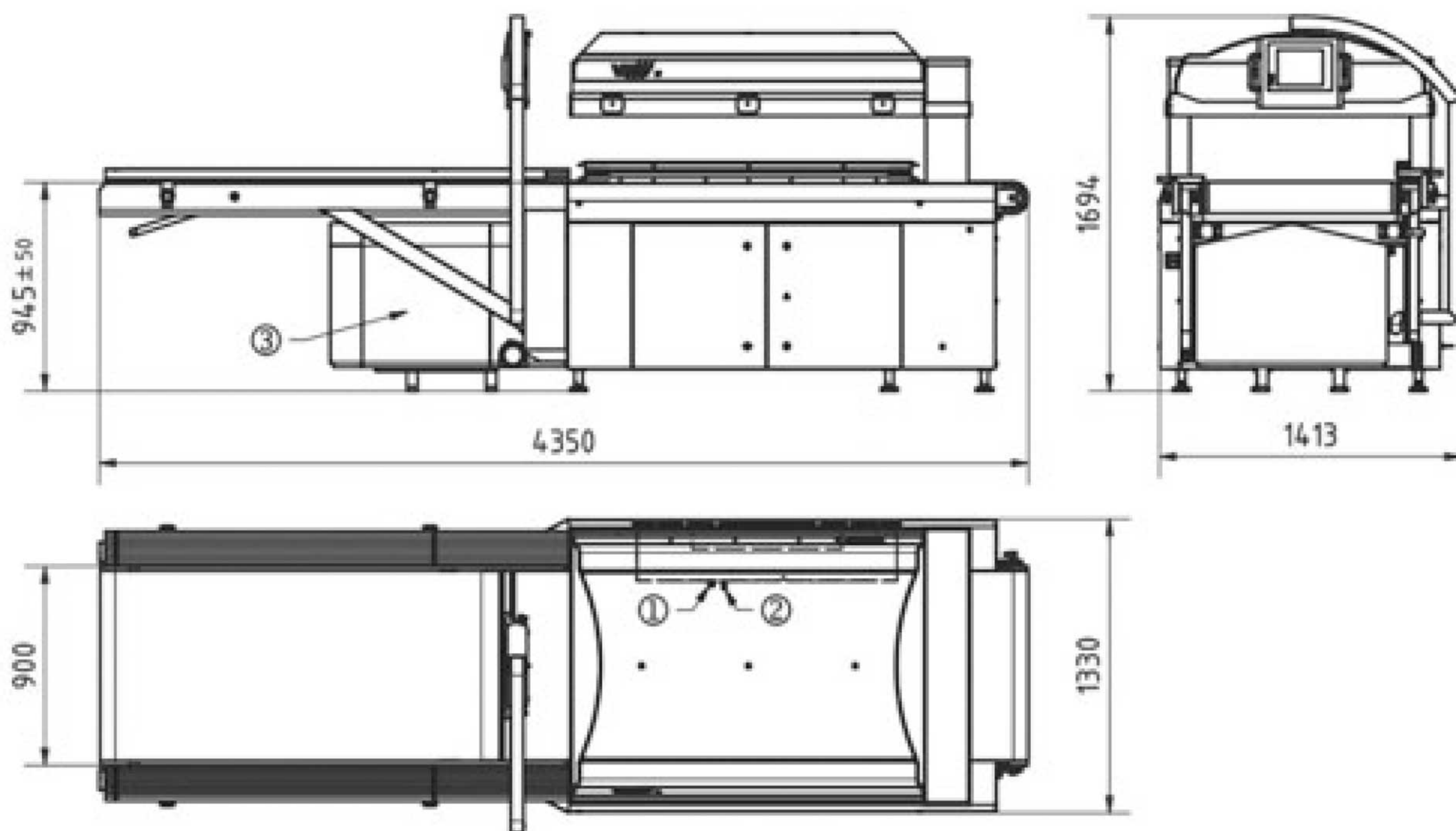
- Processing overlong bags easily with additional perforating knives



DESCUBRE MÁS EN

www.taglermaq.cl

Überlegenes Konzept *Sophisticated Design*



- ① Elektrischer Anschluss / *Electrical connection*
 ② Druckluftanschluss / *Compressed air connection*
 ③ Elektrischer Anschluss Pumpe(n) / *Electrical connection pump(s)*

Technische Daten / <i>Technical Data</i>	VC999 K9
Schweisschienen / <i>Sealing Bars</i>	
Schweisslänge / <i>Length</i>	2 x 1500 mm
Abstand zwischen Schienen / <i>Usable spacing between Sealing Bars</i>	900 mm
Höhen einstellbar / <i>Height adjustment range</i>	30 mm / 60 mm / 90 mm / 140 mm
Max. Produkthöhe (Standard) / <i>Max. Product Height (Standard)</i>	285 mm
Deckelhöhe einstellbar	in 20 mm Schritten bis 300 mm, min. 60 mm / <i>Steps of 20 mm up to 300 mm, min. 60 mm</i>
Leistung (Takte/Min.) / <i>Capacity (Cycles/Min)</i>	bis zu / <i>up to</i> 4*
Gewicht ohne Pumpen, ohne Absaugung, ca. / <i>Weight without Pumps and Waste Evacuation, approx.</i>	1720 kg
Anschlusswert (bei 400 V / 3 / 50 Hz) / <i>Power Consumptions (at 400 V / 3 / 50 Hz)</i>	Maschine / <i>Machine</i>
VC999 K9 ohne Pumpe / <i>VC999 K9 without Pump</i>	9 kW / 40 AT
Verschiedene Pumpenkombinationen möglich / <i>Various combinations of pumps possible</i>	
Netzspannung / <i>Power Supply</i>	400 V / 3 / 50 Hz
Andere Anschlusswerte auf Anfrage / <i>Other Power Supplies available upon Request</i>	
Druckluftanschluss / <i>Compressed Air Connection</i>	6 bar
Druckluftverbrauch pro Takt / <i>Compressed Air Consumption per Cycle</i>	10 NI

* abhängig von Produkt, Feuchtigkeit, Temperatur und Enddruck / ** depending on product, moisture, temperature and final pressure*

Technische Änderungen bleiben vorbehalten / *Subject to Technical Changes*



DESCUBRE MÁS EN

www.taglermaq.cl