

## TSG3

*Termosigillatrice per atmosfera modificata protettiva in vaschette preformate*

Il modello TSG3 è il giusto compromesso per le piccole e medie aziende. La facilità d'utilizzo, il cambio stampo veloce e semplice, il sensibile allungamento dei tempi di conservazione grazie all'aggiunta di gas tecnici alimentari, rendono i modelli della serie TSG indispensabili per le aziende alimentari che vogliono confezionare i loro prodotti con la tecnica del sottovuoto + gas (Atmosfera Modificata). Le caratteristiche costruttive e l'utilizzo di componentistica di alta qualità assicurano una lunga vita lavorativa ed una elevata efficienza produttiva. Il generoso dimensionamento della camera del vuoto (410x290 mm) ed il corretto dimensionamento della pompa del vuoto sono sinonimo di elevato rendimento.



## Caratteristiche tecniche

Larghezza macchina	510 mm
Profondità macchina	730 mm
Altezza macchina	1.150 mm
Peso	160 Kg
Alimentazione elettrica	400 V 3 ph+N
Temperatura max piastra saldante	250°
Pressione min. aria compressa	6 bar
Larghezza max bobina film	430 mm
Pompa vuoto	25 Mc/h
Pressione min. aria compressa	6 bar
Produttività in ATM	da 200 a 700 vaschette / ora in funzione del numero di impronte e dei valori impostati
Dimensioni max vaschette	1 da 400 x 280 x h 120 mm2 da 190 x 280 x h 120 mm3 da 110 x 280 x h 120 mm4 da 190 x 130 x h 120 mm6 da 120 x 130 x h 120 mm6 da diam. 90 x h 120 mm8 da 80 x 120 x h 120 mm

## Caratteristiche standard

- Realizzate interamente in acciaio Inox AISI 304 e alluminio Anticorodal anodizzato
- Innovativo design ergonomico con totale assenza di spigoli
- Controller COMETEC AS12100 "Microchip ®" PIC 18F 452
- 20 programmi settabili e memorizzabili
- Sistema "EVC" (Electronic vacuum control) sensore elettronico digitale che garantisce le migliori prestazioni di vuoto e gas in qualsiasi condizione atmosferica senza margine di
- Concepite secondo le più recenti normative e direttive Europee

## Vantaggi dell'atmosfera protettiva

Con questa tecnologia di confezionamento i prodotti alimentari quali pasta fresca, prodotti da forno, carne, pesce, frutta e verdura, formaggi e cibi precotti, mantengono inalterate nel tempo le loro caratteristiche qualitative. Sapore, profumo e aspetto, grazie alla ridotta attività enzimatica e batterica, risultano costanti nel tempo. I vantaggi sono:

- Riduzione dei costi operativi derivanti dalla distribuzione dei prodotti
- Riduzione dei resi per cattivo confezionamento
- Possibilità di offrire prodotti fuori stagione
- Garanzia di sterilizzazione dei prodotti bio-medicali

## Facilità d'utilizzo

Con i modelli TSG è possibile confezionare in modo facile e semplice. Tramite un pannello elettronico di controllo è consentito il funzionamento secondo le differenti necessità di confezionamento: Vuoto + gas + Sigillatura, oppure Vuoto + Sigillatura, oppure sola Sigillatura. I differenti cicli di confezionamento sono inoltre facilmente impostabili e memorizzabili in 20 programmi. La serie TSG può sigillare differenti tipi di materiali quali: Film in polipropilene, Polietilene bassa/alta densità, Alluminio accoppiato, Tyvek® (settore biomedicale), Poliestere, Poliamide. A fine lavoro, tramite il display, è possibile evidenziare la produzione realizzata.

## "Cambio stampo rapido"

La facilità del cambio stampo è uno dei grandi vantaggi della serie TSG. In breve tempo e con poche e semplici operazioni qualsiasi operatore può effettuare il cambio stampo riducendo al minimo il fermo macchina. Gli stampi sono previsti sia di tipo fustellato, con taglio del film in eccedenza lungo il bordo della vaschetta per una più efficace presentazione del prodotto, sia senza fustellatura con semplice taglio trasversale del film di copertura. Essi, in funzione delle dimensioni della vaschetta, possono essere ad una o



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO  
[www.rivac.it](http://www.rivac.it)

più impronte.

Versione online:

