



CALUMATIC STV-1



Description :

La Calumatic permet de fermer automatiquement les bocaux avec ou sans vide. La Calumatic est la seule machine à sceller sous vide sans utiliser de vapeur. Le vide dans le bocal est obtenu en extrayant l'air présent dans le bocal au moyen d'une pompe à vide peu de temps avant la fermeture. Différents types de couvercles et de bocaux peuvent être fermés en utilisant des emballages de différentes tailles. Machine idéale pour les produits où aucune humidité ne doit pénétrer. L'alimentation en couvercles peut être effectuée grâce à un élévateur. Les couvercles peuvent être préchauffés grâce à un système de préchauffage. Cette machine n'est plus disponible en neuf sur le marché à l'heure actuelle. Nous proposons des machines complètement reconditionnées simple et multi-têtes qui sont équipées des toutes dernières avancées technologiques et sont comme neuves.

Film : https://www.youtube.com/watch?v=DuOMDFB_qmg&t=24s

Film : <https://www.youtube.com/watch?v=U7x-ZTmC1z0>

Avantages :

- Différents types/tailles de couvercles peuvent être utilisés.
- Fermeture sous vide « à froid », pas d'inclusion d'humidité.
- Très fiable et robuste, facile à insérer dans une ligne complète pour une automatisation ultérieure.
- Réglage de la pression de fermeture du couvercle.

Options :

- Alimentateur/trieur de couvercles.
- Chauffage du couvercle.
- Outillage pour différentes dimensions de verres/bocaux et couvercles.

Caractéristiques techniques	
Modèle	STV-1
Capacité de production	Jusqu'à 1 800 bocaux par heure
Pression air comprimé	6 bar
Raccordement électrique	380 volts – 50 Hz – 4,5 kW
Dimensions (L x l x H)	3 300 x 1 300 x 2 500
Poids	750 kg