



N° de Artículo: 001

Fabricante: IMAQ S&S S.A.S

Origen: Colombia

Línea: Empaque - Formado

Más Detalles

Amplia rampa de carga de 1,040 mm y expandible de acuerdo a solicitud del cliente, con guardas de protección como medida de seguridad para quien la opera.

Recolectores eléctricos de 1/3HP. y con sensor de parada. Opcional aspirador de 3HP. de acuerdo a solicitud del cliente.

El acero inoxidable 304 garantiza la calidad, resistencia e impermeabilidad de todo el equipo. Cumple con legislación vigente para superficies en contacto con alimentos 4142 de 2012 y resolución 683 de 2012

DESCRIPCIÓN

Equipo de alta tecnología que permite empaque mediante el proceso de encapsulado individual, con o sin vacío o en atmosfera modificada (opcional con valor adicional), en material plástico de tipo rígido, semi rígido o flexible, que es modificado mediante molde desarrollado según tamaño, profundidad y calibre requerido de acuerdo al producto a empaquetar. El proceso de termoformado aporta al mejoramiento de la presentación final gracias a los dos componentes principales de empaque: la capsula con profundidad adaptable al gramaje y la tapa superior que mejora y facilita la identificación del proveedor y su distribución final.

APLICACIONES

Desarrollada para procesos de empaque, apto para:

- Alimentos de línea cárnica y salsamentaria
- Quesos.
- Salsas y productos pastosos (paté- puré)
- Aplicable a otras áreas de la industria en general (farmacéutica, entre otras)

Especificaciones Técnicas

Composición:	Acero Inoxidable 304
Dimensiones:	5200x1070x1770 mm, medidas por confirmar
Voltaje:	220 VAC/ 3PH/ 60 HZ
Servomotor y reductor:	1 Kw
Potencia:	9 Kw
Bomba para vacío:	Busch 100 m ³ /h para instalación y conexión externa
Paso o avance:	Avance seleccionado 240mm
Consumo Agua:	≤ 20 galones / hora
Caudal:	Consumo aire comprimido 40 L/H.

INDUSTRIAS A LA QUE ESTÁ DIRIGIDO

Equipo exclusivamente diseñado para la industria de alimentos, especializada en procesados cárnicos, marinados, curados y embutidos.



+57 3176916452

+57 3138407010



Cra. 69A #37B sur 82
Bogotá- Colombia



imaq.sas@gmail.com
hcarlosimaq@gmail.com
asistenteadm.imaq@gmail.com

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

SISTEMA DE CONTROL	<ul style="list-style-type: none"> • Tablero de control con pantalla táctil • Tecnología Siemens; pantalla touch screen de 7" • Servo Drive Sinamics V90 • Control de operación con brazo giratorio que permite operar la máquina en ambos lados • Sensor de control mediante vacuómetro.
SOFTWARE	<ul style="list-style-type: none"> • Identificador de alamas por estaciones • Protección de acceso por contraseña con tres niveles de autorización • Contadores para control de producción • 32 programas reprogramables • Sistema de alarmas y advertencias en pantalla • Control de temperatura de redundancia para operación segura
CADENA	<ul style="list-style-type: none"> • Cadena de 5/8" en acero inoxidable. • Pinzas especialmente diseñadas para permitir tolerancias en variaciones de ancho de material evitando su estiramiento al paso del tiempo garantizando alta velocidad y máxima durabilidad
SERVOMOTOR	<ul style="list-style-type: none"> • Servomotor marca Siemens • Con freno y reductor planetario
COMPONENTES NEUMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Separados dentro de armario eléctrico • Válvula de escape al exterior con silenciador • Regulador de presión 1/2" con filtro • Válvulas y cilindros marca Airmatic
COMPONENTES ELÉCTRICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Ubicados en estructura de control hermético • Incluye cableado y componentes electrónicos de protección y control

INDUSTRIAS A LA QUE ESTÁ DIRIGIDO

Equipo exclusivamente diseñado para la industria de alimentos, especializada en procesados cárnicos, marinados, curados y embutidos.



+57 3176916452

+57 3138407010



Cra. 69A #37B sur 82
Bogotá- Colombia



imaq.sas@gmail.com
hcarlosimaq@gmail.com
asistenteadm.imaq@gmail.com

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

KIT DE INSTALACIÓN VACÍO	<ul style="list-style-type: none"> •Manguera resistente a presión •Bomba externa para reducir ruido y calentamiento en área de empaque •Bomba Busch con capacidad nominal Busch 250 m •Vacío hasta de 0,5 mbar
SEGURIDAD	<ul style="list-style-type: none"> •Cubierta de seguridad en acero inoxidable perforado en entrada y salida del formado •Cubiertas removibles en área de corte •Cubiertas protectoras a la salida del túnel con dedos plásticos •Guardas de protección en Inox incorporando
SISTEMA DE FORMADO	<ul style="list-style-type: none"> •Formado de alta velocidad por aire comprimido •Incluye filtro de aire comprimido •Aire suministrado por el cliente debe ser seco, libre de aceite •Agua de enfriamiento 60-120l/h
ESTACIÓN DE CARGA	<ul style="list-style-type: none"> •Estación de carga incluye protecciones para evitar contacto de residuos con elementos de funcionamiento de la maquina. •Guías en acero inoxidable ajustables en altura de acuerdo al requerimiento del producto. •Zona de alimentación 1000mm •Set de rieles en área de alimentación y corte
ESTRUCTURA	<ul style="list-style-type: none"> •Espacio inferior de 160-210 •Chasis construido en perfil de 4mm •Equipo fabricado en acero inoxidable 304 •Apto para contacto con alimentos
FOTOCELDA	<ul style="list-style-type: none"> •Foto celda para películas superior impresa •Freno de película incluido •Barra con bisagra para alimentación de película

INDUSTRIAS A LA QUE ESTÁ DIRIGIDO

Equipo exclusivamente diseñado para la industria de alimentos, especializada en procesados cárnicos, marinados, curados y embutidos.



+57 3176916452

+57 3138407010



Cra. 69A #37B sur 82
Bogotá- Colombia



imaq.sas@gmail.com
hcarlosimaq@gmail.com
asistenteadm.imaq@gmail.com

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

CORTE LONGITUDINAL	<ul style="list-style-type: none"> • Motor de acondicionamiento para corte longitudinal rotatorio • Eje de hasta 8 cuchillas rotativas, para corte total • Motor de acondicionamiento directo sin correos ni engranajes • Cubierta de seguridad con enclavamiento electrónico para acceso directo a cuchillas
CORTE TRASVERSAL	<ul style="list-style-type: none"> • Una cuchilla para corte transversal para film flexible. Segundo corte para total del avance, logrado con medio avance del paso
MATERIALES DE ENVASE Y BOBINA DEL FILM	<ul style="list-style-type: none"> • Suministro de película mediante brazo oscilante y freno controlado • Película superior de 405 mm+1 película flexible • Película inferior de 423 mm+2 película flexible hasta 210 micras • Longitud de corte según avance seleccionado • Diámetro de bobina: 350mm • Diámetro de mandril: 76mm
SALIDA	<ul style="list-style-type: none"> • Banda transportadora tipo rodillo. • BANDA DE PVC DE ACCIONAMIENTO CON MOTOR ELECTRICO DE LONGITUD DE 50CM • Recolección de recorte por sistema de carretes accionados cada uno por un motor
LIMPIEZA	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño compacto que facilita su proceso de limpieza y lavado. • Tapas fácilmente removibles para limpieza interna y externa.
ENFRIAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Chiller INCLUIDO EN EL EQUIPO

INDUSTRIAS A LA QUE ESTÁ DIRIGIDO

Equipo exclusivamente diseñado para la industria de alimentos, especializada en procesados cárnicos, marinados, curados y embutidos.



+57 3176916452

+57 3138407010



Cra. 69A #37B sur 82
Bogotá- Colombia



imaq.sas@gmail.com
hcarlosimaq@gmail.com
asistenteadm.imaq@gmail.com