

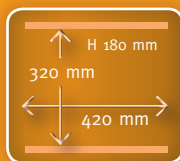
# SÉRIE BOXER



## BOXER 42



Standard  
1 x 420 mm  
soudure



Option  
2 x 420 mm  
soudure

- Capacité de la pompe 21 m³/h
- Cycle de la machine 15-35 sec.
- Dimensions (L x l x h)  
520 x 480 x 450 mm
- Poids 62 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz  
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,75 - 1,0 kW

Pure  
Vacuum

## SÉRIE BOXER

### MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE RENOMMÉE MONDIALE DANS LE CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE ET INDUSTRIEL

- Modèles de table ultra-performants de technologie supérieure
- Gamme complète de solutions pour l'emballage sous vide et sous atmosphère modifiée
- Fonctions de commande avancées et adaptables selon le type d'utilisation
- Nombreux avantages garantissant un retour sur investissement rapide
- Utilisation conviviale et entretien facile avec programme de maintenance

### SECTEUR ALIMENTAIRE

Commerce de détail alimentaire - Restauration - Production artisanale - Grande Surface (viande, volaille, poisson, légumes, etc.)

- Aucune contamination ou multiplication de bactéries, permettant une amélioration de la D.L.C. Donc :
  - économies dues à de meilleures négociations des volumes d'achats, des préparations culinaires élaborées à l'avance et une diminution des pertes de produits.
  - accroissement du chiffre d'affaires avec l'élargissement de l'offre et de la clientèle.
- Maintien optimal des conditions d'hygiène du produit et du lieu de stockage (fermeture hermétique)
- Élimination des pertes caractéristiques au produit (aucune dessiccation, moisissures ou brûlures de gel)
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage)
- Application des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire
- Idéal pour la mise en oeuvre de la cuisine-sous-vide.

### SECTEUR INDUSTRIEL

Electronique - Semi-conducteurs - Métallurgie - Produits pharmaceutiques - Textile - Laboratoires etc

- Conditionnement anti-corrosion et anti-oxydation
- Protection contre l'humidité et la poussière
- Réduction de volume et économie d'espace de stockage
- Solution contre les éraflures et rayures pendant la manutention
- Diminution des risques de fraude
- Garantie de la stérilité originale du produit
- Emballage antistatique (ESD)



## CARACTÉRISTIQUES

### GÉNÉRALITÉS

- Modèle de table
- Construction robuste avec châssis en inox
- Chambre à vide inox emboutie au design étudié pour un nettoyage facile
- Couvercle transparent
- Barres de soudure amovibles sans connexions électriques
- Plaques d'insertion volumique

### FONCTIONS DE CONDITIONNEMENT

- **Mise sous-vide**  
Niveau de vide final de 99,80% (2 Mbar)
- **Injection de gaz**  
Injection de gaz pour la protection du produit et une durée de conservation prolongée
- **Soft-air**  
Remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage

### FONCTIONS DE SOUDURE

- **Double-soudure**  
2 x 3,5 mm fils de résistance bombé pour élimination des restes de produits et fermeture solide et hermétique
- **Soudure-coupure**  
1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande simultanée (coupure du reste du sac)
- **Soudure-coupure 1-2**  
1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande séparée (sac rétractable)
- **Soudure large**  
1 x fil de résistance plat de 8,0 mm
- **Soudure bi-active**  
Barres de soudure supérieure et inférieure avec soudure plate de 5 mm (sac épais, aluminium) (seulement pour le modèle Boxer 42 XL Bi-active et Boxer 42XL ESD)

### FONCTIONS DE COMMANDE OPÉRATIONNELLE

- **Commande temporelle**  
Temps de vide et soudure / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables
- **Commande numérique par détecteur de pression**  
Pourcentage de vide pour un paramétrage précis et constant indépendamment du produit / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables / Vide additionnel
- **Commande numérique Quickstop H2O sensor**  
Pourcentage de vide avec détection automatique du point d'ébullition / cycle rapide et meilleur préservation du produit

### FONCTIONS DE COMMANDE COMPLÉMENTAIRES

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe / fonction de mise en veille / compteur d'heures avec alarme paramétrable pour entretien / Assistance diagnostique pour maintenance

### FONCTIONS OPTIONNELLES / ACCESSOIRES

- Plaques inclinées avec réglette magnétique pour le conditionnement de produits liquides
- Raccord pour système de mise sous vide externe (bacs gastro etc.)
- Kit de maintenance standard pour entretien régulier
- Adaptations spéciales des machines pour des produits et/ou environnements industriels particuliers
- Meuble sur roulettes avec étagères

■ Option ■ Standard

Sous réserve d'erreurs d'impression

