

# MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE PROFESSIONNELLES

Agro-  
alimentaire



# Cycle d'emballage sous vide

L'emballage sous vide est un moyen efficace d'augmenter la durée de conservation des aliments et de protéger physiquement les produits des agressions extérieures. Le cycle d'emballage sous vide comporte 4 étapes.



## 1 EXTRACTION DE L'AIR

L'air est extrait du produit, du sac et de la chambre jusqu'à ce que le niveau de vide prédéfini ait été atteint ou que le point d'ébullition ait été détecté.



## 2 INJECTION DE GAZ (OPTION)

Également appelée emballage sous atmosphère modifiée ou MAP. L'ajout de gaz alimentaires permet de protéger physiquement les produits fragiles de la pression du vide.



## 3 SOUDURE

Le système de soudure adapté permet de fermer hermétiquement les sachets. Plusieurs solutions sont offertes en fonction du type et de l'épaisseur du sachet sous vide ainsi que de vos besoins en emballage.



## 4 REMISE EN ATMOSPHÈRE

Une fois le sac soudé, l'air revient dans la chambre. Dès que la pression dans la chambre est identique à la pression extérieure, le couvercle s'ouvre.

#videfinaloptimal  
#emballagesousvide  
#chambresousvide

# Gaz & Remise en atmosphère

## INJECTION DE GAZ

Avant la phase de soudure, il est possible d'ajouter un gaz (de l'azote par exemple). Les machines sous vide Henkelman peuvent être équipées de l'option Injection de gaz. Cette technique est nommée Conditionnement sous Atmosphère Modifiée (MAP).

## POURQUOI INJECTER UN GAZ ?

L'injection d'un gaz peut augmenter la durée de conservation du produit, offre une protection supplémentaire et empêche la coloration du produit. Un mélange d'azote (N<sub>2</sub>) et de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) est souvent utilisé. De l'oxygène (O<sub>2</sub>) peut également être ajouté pour certaines applications.

## GAZ ALIMENTAIRES

Le mélange de gaz le plus approprié dépend du produit alimentaire en question. Votre fournisseur de gaz peut vous informer au mieux de la composition optimale pour votre application.

## REMISE EN ATMOSPHÈRE

Une fois que le cycle d'emballage sous vide est achevé et que le sac sous vide a été soudé, l'air revient dans la chambre par l'intermédiaire de la soupape d'aération. Dès que la pression atmosphérique à l'intérieur est égale à la pression extérieure, le couvercle s'ouvre. Cela fonctionne par une aération normale et une aération avec la fonction Soft Air.

## SOFT AIR

En utilisant la fonction Soft Air, l'air est progressivement et doucement renvoyé dans la chambre. Ce processus progressif est basé sur une durée prédéfinie. Le sac à vide enveloppe le produit de manière contrôlée. Pour une protection optimale du produit comme du sac à vide. L'option Soft Air est particulièrement adaptée à l'emballage sous vide de produits alimentaires fragiles ou tranchants.

## EXEMPLES d'Injection de gaz Soft Air

Pains à hamburger



Fruits de mer



Pralines



Pommes



Sushis





# Titaan

Machines d'emballage sous vide entièrement automatiques avec des convoyeurs de transport amovibles. Le design intelligent en acier inoxydable ainsi que les matériaux de haute qualité garantissent une fiabilité lors de chaque étape de mise sous vide, quel que soit l'environnement. Profitez de ces modèles de haute capacité et optimisez au maximum vos processus opérationnels.

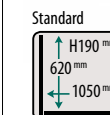
« Les convoyeurs de transport internes et externe et la conception épurée sont les éléments clés de la Titaan 2-90. »

# Titaan



## TITAAAN 110

NOUVEAU



### CAPACITÉ DE LA POMPE

160 m<sup>3</sup>/h

**CYCLE MACHINE** 15-45 sec

**DIMENSIONS DE LA CLOCHE**

620 x 1050 x 190 mm

**DIMENSIONS DE LA MACHINE**

947 x 1200 x 1150 mm

**BARRES DE SOUDURE**

1050 mm (avant), 620 mm (gauche)

**POIDS** 511 kg

**TENSION** 400V-3-50Hz

**PUISSANCE** 4,0-4,2 kW

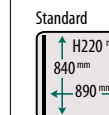
### STANDARD

SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS),  
CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,  
DOUBLE SOUDURE/SOUDURE  
COUPURE /LARGE (10 MM), SOFT AIR,  
BOUTON D'ARRÊT POUR L'INTERRUP-  
TION PARTIEL OU COMPLET DU CYCLE,  
CONVOYEUR INTERNE, PÉDALE

### OPTIONS

SOUDURE COUPURE 1-2/POMPE  
BUSCH 300 M<sup>3</sup>/H, CONTRÔLE DES  
LIQUIDES, PRÉPARATION POUR POMPE  
EXTERNE, CONVOYEUR MANUEL

## TITAAAN 2-90



### CAPACITÉ DE LA POMPE

300 m<sup>3</sup>/h

**CYCLE MACHINE** 30-50 sec

**DIMENSIONS DE LA CLOCHE**

840 x 890 x 220 mm

**DIMENSIONS DE LA MACHINE**

1061 x 2420 x 1150 mm

**BARRES DE SOUDURE**

2 x 840 mm

**POIDS** 850 kg

**TENSION** 400V-3-50Hz

**PUISSANCE** 5,5 kW

### STANDARD

SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ  
(ACS), CONTRÔLE PAR CAPTEUR  
DE VIDE, DOUBLE SOUDURE/  
SOUDURE COUPURE /LARGE  
(10 MM), SOFT AIR, BOUTON D'ARRÊT  
POUR L'INTERRUPTION PARTIEL OU  
COMPLET DU CYCLE, 2 CONVOYEURS  
INTERNES, PÉDALE

### OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, SOUDURE  
COUPURE INDEPENDANTE 1-2,  
CONVOYEUR DE TRANSPORT EXTERNE  
(600 X 3000 MM), PRÉPARATION  
POUR POMPE EXTERNE

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de rappe et d'impression.

# Henkelman en quelques mots



**HENKELMAN EST LE SPÉCIALISTE** en matière de développement, de production et de distribution de machines d'emballage sous vide professionnelles. Notre position de leader dans la technologie d'emballage sous vide nous distingue de la concurrence grâce à la gamme de solutions la plus grande et la plus variée pour le conditionnement sous vide des produits alimentaires comme non alimentaires. De la plus petite emballeuse sous vide de table jusqu'au modèle industriel à double cloche, à usage intensif. Pour cette raison, de très nombreuses entreprises de tous les secteurs à travers le monde font confiance à Henkelman.

**HENKELMAN EST UNE SOCIÉTÉ FAMILIALE**, située à 's-Hertogenbosch, aux Pays-Bas. Avec plus de 50 employés, nous produisons plus de 14.000 machines par an. Pour cela, nous utilisons des pièces de première qualité provenant des Pays-Bas et d'Allemagne. Notre atout le plus précieux est notre vaste réseau d'environ 300 distributeurs exclusifs dans plus de 80 pays.

**HENKELMAN EST UNE MARQUE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE D'ÉQUIPEMENTS DE POINTE POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE.** Nos machines sont «Made in Holland». Et vous pouvez voir la différence. Elles combinent un design fonctionnel et rigoureusement réalisé avec une facilité de fonctionnement optimale et une longue durée de vie. L'installation est aussi simple «branchez & emballez», et la conception intelligente garantit un maintien permanent des normes d'hygiène.

**#livraisonrapide #servicedequalité #supporttechnique  
#soutiencommercial #rapportqualitéprix**



[WWW.HENKELMAN.COM](http://WWW.HENKELMAN.COM)

# MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE PROFESSIONNELLES



Titaniumlaan 10  
5221 CK 's-Hertogenbosch  
Pays-Bas

+31 73 621 36 71  
info@henkelman.com  
www.henkelman.com



HenkelmanVacuum

Agro-  
alimentaire