

## Cechy charakterystyczne grupy urządzeń:

Pakowarki w naszej ofercie to pakowarki stołowe służące do pakowania próżniowego wędlin, mięsa, nabiału, warzyw itp.

Przeznaczone są do sklepów, hurtowni, małej produkcji i gastronomii.

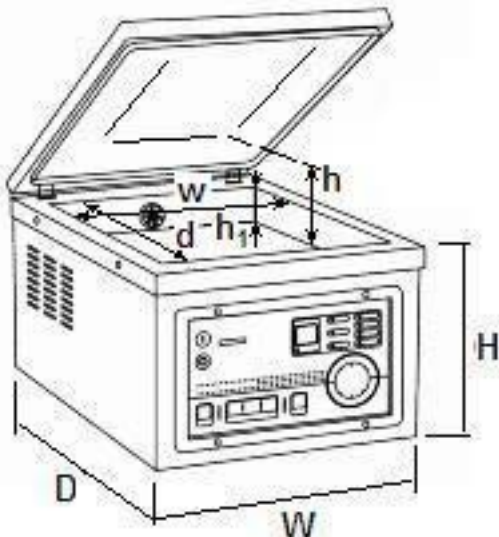
### Małe ale bardzo wydajne i potrafi ą pozytywnie zaskoczyć!

- Główną zaletą pakowarek stołowych są małe gabaryty, dzięki czemu pakowarki zmieszczą się wszędzie tam gdzie wydaje się, że nie ma już miejsca.
- Nasze pakowarki są dostosowane do pakowania produktów suchych i twardych ale również mokrych, pylących a także płynów i sosów.
- Próżnia osiągnana jest w sposób stopniowy tak że wszystkie delikatne elementy pozostają na swoim miejscu.
- System stopniowej próżni bardzo dobrze sprawdza się przy pakowaniu wszelkiego rodzaju proszków i produktów o ostrych krawędziach.
- Wszystkie pakowarki są w całości wykonane ze stali nierdzewnej, a ich przezroczysta pokrywa pozwala na obserwację procesu pakowania.

### Pakowarka próżniowa **CVP-350**

Cechy charakterystyczne wybranego modelu:

- wykonanie nierdzewne AISI 304
- sterowanie cyfrowe
- ustawienie czasu próżni
- ustawienie czasu zgrzewu
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- wydajność pompy próżniowej: 20 mc/h
- listwa zgrzewająca - podłączenie bezprzewodowe
- higieniczna komora - łatwe czyszczenie
- wyłaczanie daty na zgrzewie



## DLACZEGO PAKOWAĆ?

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE MA WPŁYW NIE TYLKO NA ESTETYCZNY WYGLĄD WYROBU ALE DECYDUJE TEŻ O JEGO ŚWIEŻOŚCI I DŁUŻSZYM OKRESIE DO SPOŻYCIA.

PAKOWARKI PAKUJĄ PRODUKTY W FOLIĘ BARIEROWĄ, KTÓRA ZAPEWNI:

- SZCZELNOŚĆ OPAKOWANIA
- ODPORNOŚĆ NA PAROWANIE
- WYTRZYMAŁOŚĆ OPAKOWANIA
- ŚWIEŻOŚĆ TOWARU

BAKTERIE SĄ NAJCZĘSTSZĄ PRZYCZYNĄ PSUCIA SIĘ PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH. ZASTOSOWANIE OPAKOWAŃ PRÓŻNIOWYCH ELIMINUJE BAKTERIE TLENOWE, PLEŚNIE I DROŻDŻE, CO WYDŁUŻA KILKUKROTNIENIE OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA.

W PRZYPADKU ZASTOSOWANIA DO PAKOWANIA MIESZANEK GAZU OBOJĘTNEGO USUNIĘTE ZOSTAJĄ BAKTERIE TLENOWE I BEZTLENOWE, CO ELIMINUJE:

- JEŁCZENIE TŁUSZCZÓW
- ZMIANĘ SMAKU I ZAPACHU
- POGORSZENIE BARWY
- UTLENIANIE WITAMINY C, WITAMINY E, BETA-KAROTENU
- UTRATĘ WAGI PO SCHŁODZENIU
- ODPAROWANIE ZAWARTYCH PŁYNÓW
- PRODUKTY DŁUŻEJ ZACHOWUJĄ SWÓJ WYGLĄD, SMAK I WARTOŚCI ODŻYWCZE

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE JEST TEŻ SZCZEGÓLNIENIE DOBRYM SPOSOBEM PRZECHOWYWANIA W WARUNKACH CHŁODNICZYCH (TEMP. 4°C) ŻYWNOŚCI JUŻ PODDANEJ OBRÓBCE TERMICZNEJ.

## ZALETY PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- PRZEDŁUŻENIE OKRESU PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA 2-5 KROTNIENIE
- ZYSKI ZWIĄZANE Z OGRANICZENIEM PSUCIA SIĘ PRODUKTÓW
- W OPAKOWANIU PRÓŻNIOWYM NIE ODPAROWUJĄ PŁYNY, SOKI I ZAPRAWY
- KLIENT DŁUŻEJ MOŻE SIĘ CIESZYĆ SMAKIEM PRODUKTÓW
- FOLIA BARIEROWA ZAPEWNI SZCZELNIENIE I TRWAŁE OPAKOWANIE
- PRODUKTY ZAPAKOWANE PRÓŻNIOWO ZACHOWUJĄ APETYCZNY WYGLĄD I SMAK

## CO PAKUJEMY ???

- MIĘSO SUROWE, PRZETWORZONE (NP. WĘDLINY)
- PÓŁPRODUKTY, PRZETWORY MĄCZNE, SERŹY
- PŁYNY, WARZYWA, OWOCE
- CZĘŚCI ELEKTRONICZNE

## PROCES PAKOWANIA

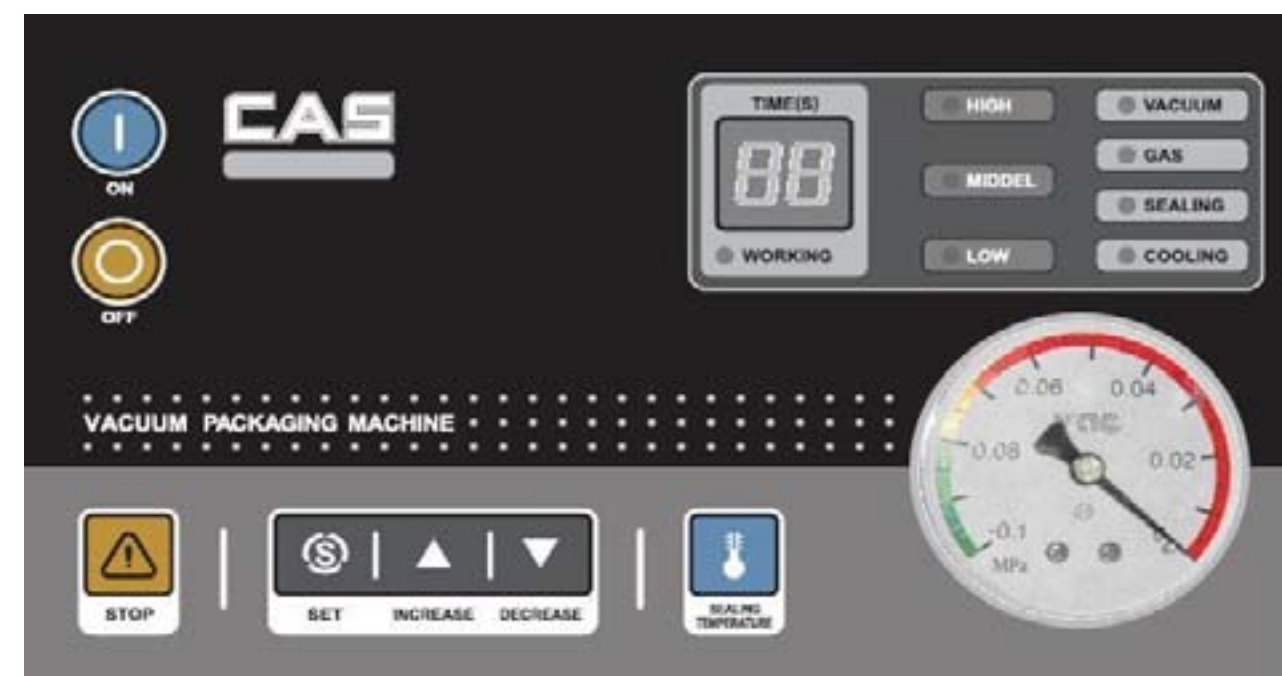
POLEGA NA WŁOŻENIU DO KOMORY WORECZKÓW Z PRODUKTEM, UŁOŻENIU ICH NA LISTWIE ZGRZEWAJĄCEJ ORAZ ZAMKNIĘCIU POKRYWY - PO KILKUDZIESIĘCIU SEKUNDACH PRODUKT JEST ZAPAKOWANY PRÓŻNIOWO I GOTOWY DO SPRZEDAŻY.

KAŻDY PROCES PAKOWANIA JEST KONTROLOWANY Z PANELU STEROWNICZEGO.

KAŻDA PAKOWARKA POSIADA MOŻLIWOŚĆ REGULOWANIA STOPNIA PRÓŻNI, CZASU ZGRZEWANIA - ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WYPOSAŻENIA W SYSTEM DOZOWANIA GAZU.

## GAZ JAKI I DLACZEGO?

Produkt	Skład mieszanin gazowych [%]		
	Tlen	Dwutlenek węgla	Azot
Mięso czerwone	60-85	15-40	-
Gotowane/ konserwowane mięso	-	20-35	65-80
Drób	-	25	75
Ryby (białe)	30	40	30
Ryby (w oleju)	-	60	40
Łosoś	20	60	20
Sery twarde	-	100	-
Sery miękkie	-	30	70
Chleb	-	60-70	30-40
Ciastka bez składników mleczarskich	-	60	40
Ciastka ze składnikami mleczarskimi	-	-	100
Żywność suszona i prażona	-	-	100



### RADY EKSPERTA:

- DOSKONAŁA, IMPREZOWĄ PRZEKĄSKĄ JEST MELON LUB ARBUZ ZAPAKOWANY PRÓŻNIOWO Z ALKOHOLEM (LIKIERY, WIŃA A NAWET SPIRYTUSY). W CIĄGU 20 MINUT ZAPAKOWANE PRÓŻNIOWO KAWAŁKI OWOCÓW WCHŁONĄ 100% PŁYNU I NABIORĄ OSZAŁAMIAJĄCEGO SMAKU!
- JEŚLI PAKUJEMY PRÓŻNIOWO LUB MARYNUJEMY POTRAWĘ Z CYTRYNĄ, NALEŻY UŻYĆ ŻÓLTEJ CZĘŚCI SKÓRKI. BIAŁA CZĘŚĆ NADA POTRAWIE GÓRZKIEGO SMAKU.
- MAJĄC PAKOWARKĘ PRÓŻNIOWĄ, MOŻEMY ODGRZEWAC ZAPAKOWANE PRODUKTY W ZWYKŁYM GARNKU Z WODĄ LUB BEMARZE. CO WIĘCEJ, MOŻEMY JEDNOCZEŚNIE ODGRZEWAC RÓŻNE POTRAWY - ICH SMAK I ZAPACH NIĘ PRZENIKNĄ SIĘ.
- PRZEPISY SANITARNE NIĘ ZEZWALAJĄ NA PRZECHOWYWANIE PRODUKTÓW MIĘSNYCH I RYBNYCH W JEDNEJ LODÓWCE/SZAFI Ę CHŁODNICZEJ, CHYBA, ŻE SĄ ONE ZAPAKOWANE PRÓŻNIOWO.

### RADY HANDLOWE:

- PAKOWANIE PRÓŻNIOWE MIĘSA I WĘDLIN, OWOCÓW NA ŻYCZENIE KLIENTA, MOŻE BYĆ BARDZO DOBRĄ FORMĄ ZACHĘCENIA KLIENTA DO ZAKUPÓW.
- JEDNOCZEŚNIE WĘDLINY I SERY KTÓRE ZOSTAŁY POKROJONE, ALE NIENYKORZYSTANE W JEDNYM DNIU MOGĄ BYĆ ZAPAKOWANE PRÓŻNIOWO I PODANE, BĄDŹ SPRZEDANE, W KOLEJNYCH DNIACH BEZ UTRATY SWOICH WALORÓW SMAKOWYCH I WARTOŚCI ODŻYWCZYCH.
- TEN SPOSÓB DZIAŁANIA OGRANICZA STRATY ZWIĄZANE Z WYRZUCANIEM PSUJĄCYCH SIĘ PRODUKTÓW, CO DAJE NIEOCENIONE OSZCZĘDNOŚCI W KUCHNI I ZAWSZE ŚWIEŻE, SMACZNE PRODUKTY.

Model	CVP-260/PD	CVP-350/MS	CVP450/A
Wymiary pakowarki WxDxH	480x330x320	560x425x460	560x520x460
Wymiary komory pakowarki wzdłuż (całkowita)/h <sub>1</sub> (wzręki komory)	385x280x90mm/50mm	450x370x220mm/170mm	460x450x220/170mm
Wymiary listwy grzewczącej (WxD)	260x8	350x8	450x8
Wydajność pompy próżniowej (m <sup>3</sup> /h)	10	20	20
Wydajność (cykl/min)	1-2	1-2	1-2
Pobór mocy (kW)	0,37	0,90	0,90
Masa netto (kg)	36	62	68
Masa brutto (kg)	44	73	80
Wymiary opakowania (mm)	570x440x460	670x550x600	670x620x600

### Zdjęcia



Oznaczenia wymiarów pakowarek: CAS CVP



Widok pakowarki CAS CVP-260/PD



Widok pakowarki CAS CVP-350/MS



Widok pakowarki CAS CVP-450/A



Widok sterownika pakowarek CAS CVP



Zestaw czdónek - Wyposażenie pakowarek CAS CVP

