



Communiqué n°1

La machine sous-vide en ligne automatique AS 38

La machine d'emballage sous-vide automatique



Machine sous-vide en ligne automatique AS 38 - 1500

L'AS38 est le modèle phare des machines sous-vide automatique. Sa capacité de production permettant de travailler jusqu'à 3 cycles/minute positionne cette ligne comme **une des références du marché**.

Sa **production horaire élevée** (jusqu'à 5 secondes de moins par cycle que la concurrence) est combinée à de multiples avantages : **l'ergonomie du poste de travail** permet de réduire les manipulations, les **tutoriels intégrés à l'écran** de commande renforcent la **simplicité d'utilisation** et sa conception permet un **nettoyage et un entretien faciles et rapides**.

A sa **construction robuste** s'ajoute une **sécurisation de chaque étape de conditionnement** sur l'ensemble de la ligne. A noter que les modèles AS 38 comprennent de série : la prédécoupe, la découpe totale et l'aspiration des "petits morceaux". La **mise en tension automatique des résistances** du système de soudure permet quant à elle d'éviter les variations de dilatation.

L'AS 38 est **personnalisable** pour répondre aux impératifs clients. Quel que soit la configuration choisie, l'approvisionnement des **pièces détachées est rapide et économique**. Il en découle des **domaines d'applications larges et adaptés à une multitude de produits : viande fraîche, viande transformée, fromage, charcuterie ou encore poisson**. Le résultat obtenu est de qualité supérieure. Combinée à un tunnel de rétraction et un assécheur, l'AS 38 devient une **ligne complète automatique de thermo-emballage**.

N'hésitez pas à nous contacter pour concevoir la ligne adaptée à vos besoins !

Exemples d'applications



Contact presse / press contact :

Nathalie Bignon

Tél +33 (0) 2 33 30 23 41

n.bignon@jvmanagement.fr



J'inVestis #5

Toutes les solutions Emballage de
All packaging solutions from

<https://www.jvlafrancaise.com/magazines-jinvestis/>

