

MACHINES DE THERMOFORMAGE

MACHINES DE THERMOFORMAGE



Machines de haute performance d'emballage sous vide ou atmosphère protectrice de produits alimentaires.

Avantages :

- Robustesse - sanitation - coût d'exploitation et de maintenance - facilité d'utilisation - performance - modularité - programmation ouverte - matériel électro-pneumatique ISO

Caractéristiques :

- Structure en acier inoxydable 316 L
- Laize de 300 à 650 (*autres dimensions sur demande*)
- Pas d'avance maximum 1500 mm
- Cadence maximum : 20 cycles par minute
- Profondeur maximum de thermoformage : 150 mm
- Diamètre maximum de bobine : 1000 mm

Equipements annexes :

- Dérouleur de type jumbo
- Analyseur de CO² et de O²
- Ordinateur industriel d'enregistrement et d'exploitation des paramètres machine (outils de statistiques et d'assistance à la maintenance)
- Télémaintenance
- Marquage
- Dépose d'étiquettes, etc...



SEROP
CONCEPT

Z.I. DES PAYS-BAS - 29510 BRIEC-DE-L'ODET
TÉL. 02 98 57 54 44 - FAX 02 98 57 52 63
E-mail : serop@serop-concept.com