



**AutoMAP100** tabak kaynak makinası

## AutoMA100 fonksiyonel otomatik tabak kaynak makinası

- Teknik Özellikleri
- Kalıp opsiyonları
- PLC ve Makine fonksiyonları
- Salık ve kalite garantisi ambalaj
- Tabak opsiyonları
- Uygulama örnekleri



## Teknik Özellikler

### AutoMAP 100 Teknik Özellikleri:

Dokunmatik ekran ve PLC ile her türlü fonksiyonu, hata mesajlarını ekranda gösteren, toplam üretim sayacı, 99 programı ile 24 vdc kontrol devresi standart özelliklerini içermektedir.

ZERO2 programı ile kademeli vakum yapabilmekte böylelikle ürün içindeki oksijenide alabilmekte, sıvı gıda ve soslar ile sıcak ürünlerde bundan böyle kolayca ambalajlanabilmektedir.

<b>Enerji:</b>	400V, 50Hz,3/N/PE
<b>Güç:</b>	min 4.0 – maksimum 8.0 kw
<b>Vakum pompası:</b>	100 -160 m3/saat
<b>Basınçlı hava:</b>	6 bar homojen-kuru
“ tüketim:	305 nl/dak
<b>Koruyuc gaz:</b>	2- 6 bar

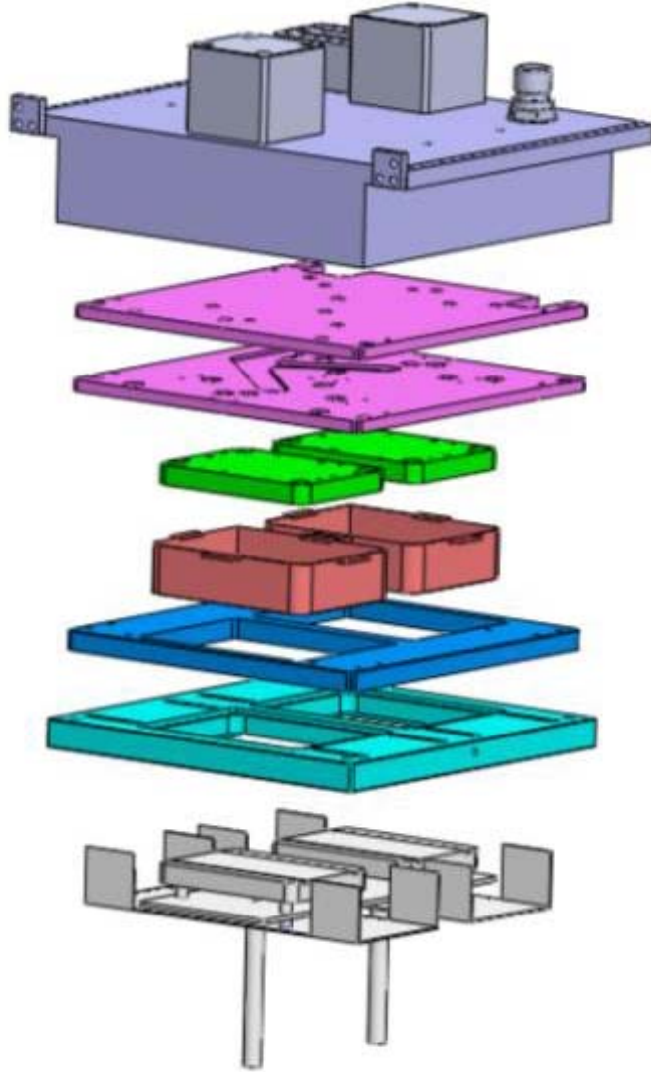
<b>Film eni:</b>	420 mm
<b>Bobin iç çapı:</b>	76 mm
<b>Bobin dış çapı:</b>	300 mm
<b>Kapasite:</b>	7-12 işlem/dakika
<b>Opsiyonel:</b>	sıvı /toz filtresi

### Makine ölçüleri:

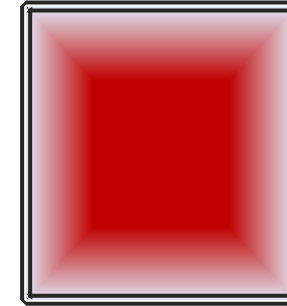
<b>En:</b>	900 mm
<b>Boy:</b>	2.80-3.675 mm
<b>Yükseklik:</b>	1.663 mm
<b>Yükleme bölümü:</b>	1.5-3.0 mt
<b>Ağırlık:</b>	1.000 kg



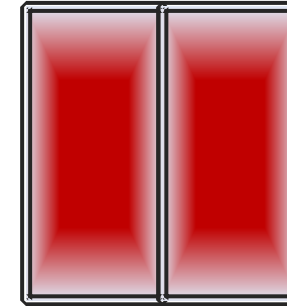
## Kalıp opsiyonları



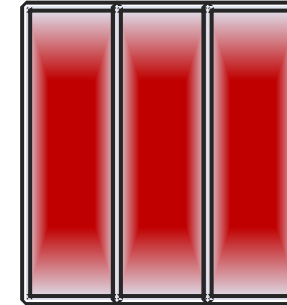
Kalıp yerleşim planı (mm):



**N.1**  
**350x350**



**N.2**  
**350x175**



**N.3**  
**350x115**

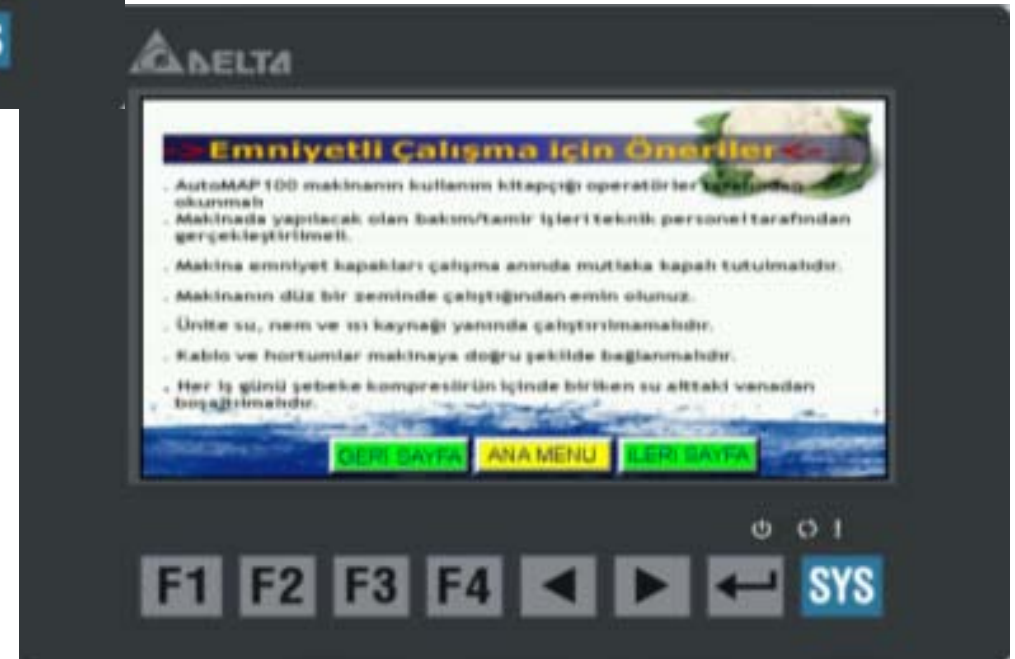
## PLC – dokunmatik ekran



## PLC – dokunmatik ekran



## PLC – eğitim ekranı





**EMAP:** Meyve ve sebzelerde, %2-5 O<sub>2</sub> ve %3-8 CO<sub>2</sub> 'in bir denge atmosferi olgunlaşmayı - yumuşamayı geciktirir ve mikrobiyal bozulmayı azaltır. Biz bu ambalaja (Dengelenmiş Modifiye Atmosfer Ambalaj) diyoruz.

Ortam ısı, gıdanın solunum hızı, ambalaj malzemesinin geçirgenliği, gıdaya uygulanan ön işlemler ve mikrobiyel yük raf ömrünü etkilemektedir.



**MAP:** Gıdayı çevreleyen atmosfer bileşiminin, tek bir gaz veya gaz karışımı ile yer değiştirme işlemidir

**AMAÇ:** Meyve & sebzelerin solunum hızlarını min. indirmek, biyokimyasal & bozunma reaksiyonlarının hızını azaltmak, patojen bakterilerin ve küflerin gelişimini engelleyerek gıdaların raf ömrünün uzatılmasıdır.

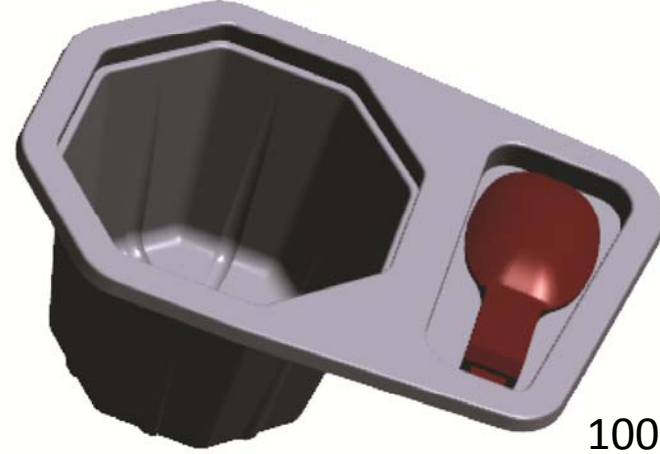
Meyve ve sebzeler yaşayan dokulardır ve hasat edildikten sonra da solunum ve olgunlaşma devam etmektedir



## Örnek tabak dizaynları



200 gr MEZE tabađı



100 gr  
marmelat



300 gr ikili DOT tabađı



100 gr SOS

## Örnek tabak dizaynları



200-400 gr  
144x190x26/36/45 mm



1-3 kg, ½ Gastronom  
265x325x50/80 mm



tatlı  
140x140 mm



Kahvaltı seti  
140x190x40 mm

## Grup ambalaj tabak tasarımları



## Ugulama örnekleri



↓ Sandwich ↑ Sütü tatlı



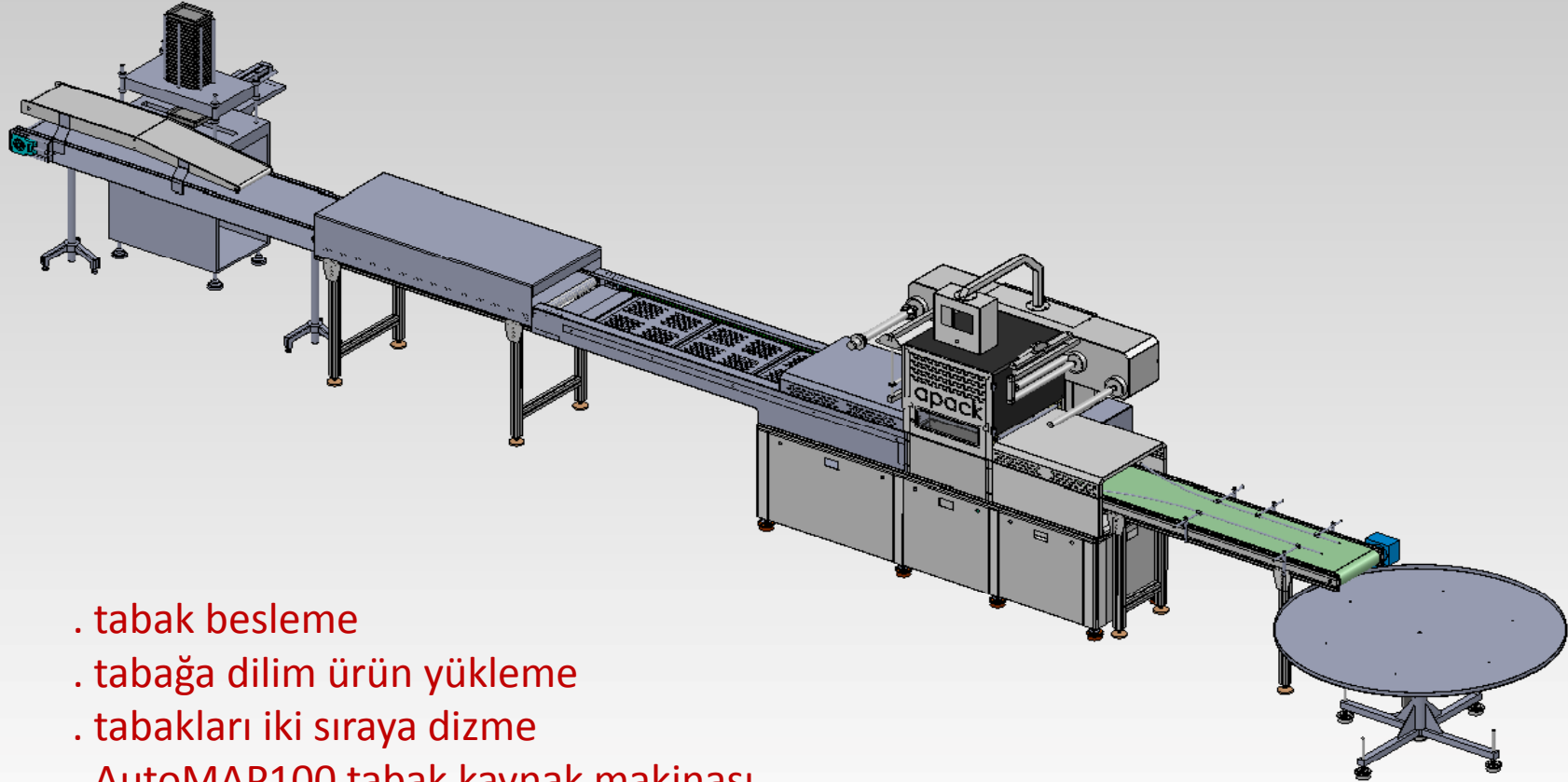
## Ugulama örnekleri



↓ kurutulmuş ürünler ↑ kahvaltı seti

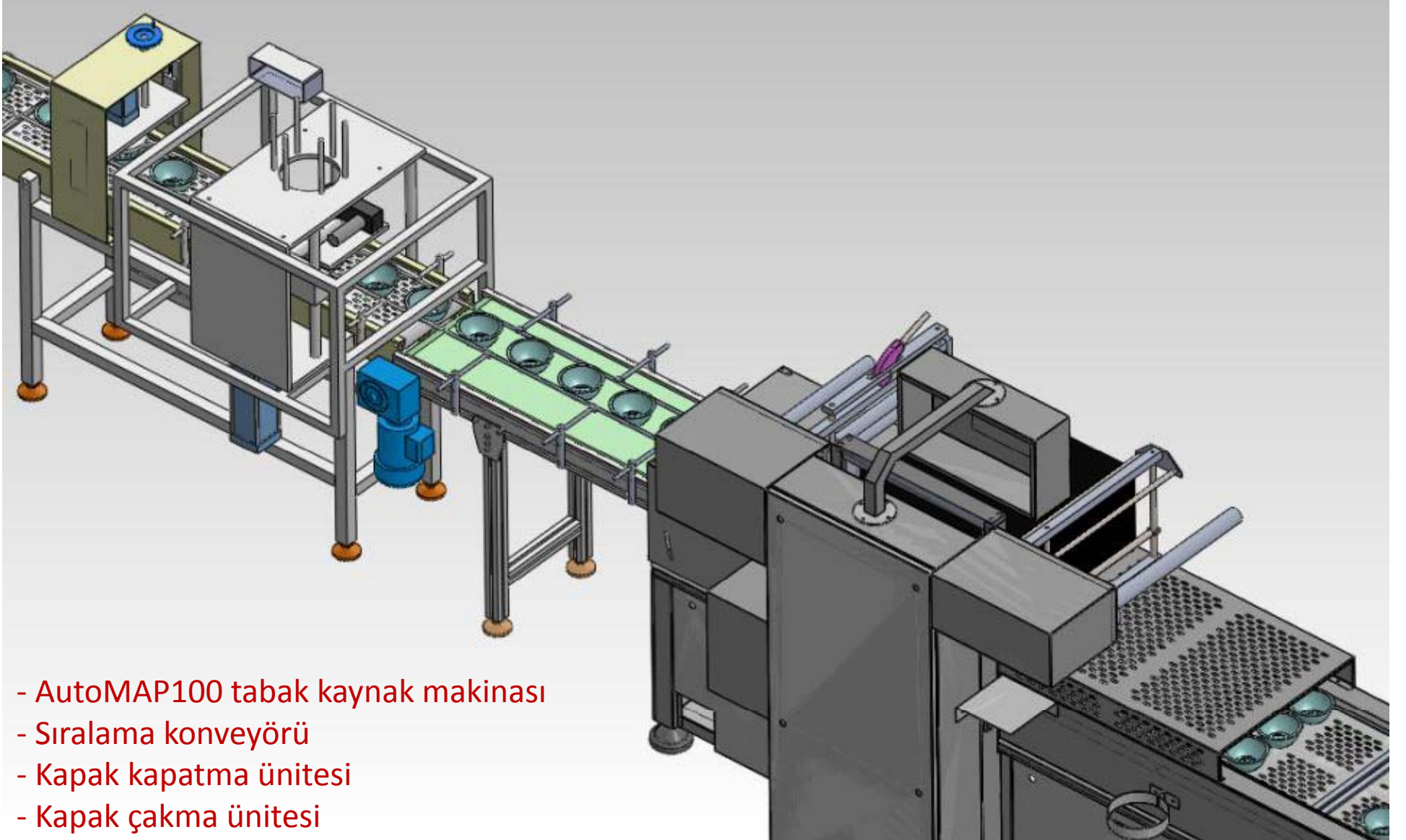


## Hat Çözümleri

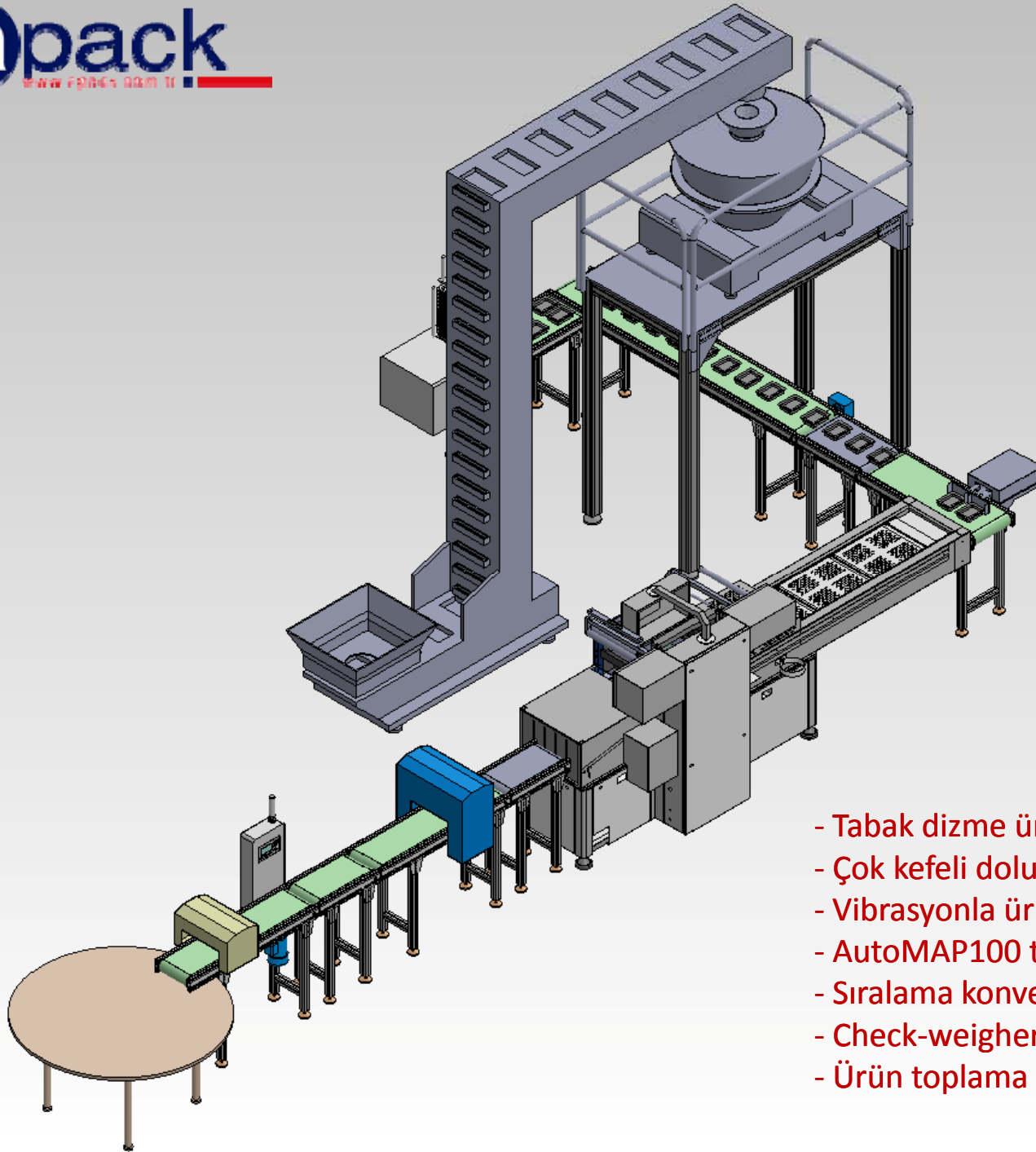


- . tabak besleme
- . таба dilim ürün yükleme
- . tabakları iki sıraya dizme
- . AutoMAP100 tabak kaynak makinası
- . ürün sıralama konveyörü
- . ürün toplama masası

## Hat Çözümleri



- AutoMAP100 tabak kaynak makinası
- Sıralama konveyörü
- Kapak kapatma ünitesi
- Kapak çıkma ünitesi



- Tabak dizme ünitesi
- Çok kefli dolun
- Vibrasyonla ürün dağıtım
- AutoMAP100 tabak kaynak makinası
- Sıralama konveyörü
- Check-weigher ve metal dedektör
- Ürün toplama masası