



**MAP 25** tabak kaynak makinası

## MAP25 yeni nesil fonksiyonel tabak kaynak makinası



## Teknik Özellikler

### MAP 25 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.

Enerji.....:	400V, 50Hz, 3/N/PE
Güç.....:	max 6.0 kw
Vakum pompası.....:	60 m3/saat (opsiyon: 20, 40 )
Basıncılı hava.....:	6 bar homojen-kuru
Basıncılı hava tüketimi:	30 nl/dak
Koruyuc gaz.....:	2-6 bar
Kumanda sistemi.....:	24 vdc

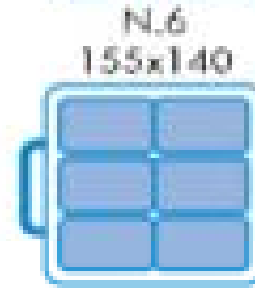
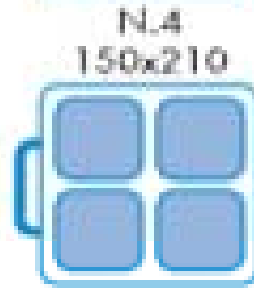
En:	65 cm
Boy:	109 cm
Yükseklik:	172 cm
Ağırlık:	220 kg

Film eni:	470 mm
Bobin iç çapı:	76 mm
Bobin dış çapı:	280 mm
Kapasite:	2-4 işlem/dakika

Opsiyonel:	baskılı filmler için fotosel sıvı ve toz ürünler için filtre
------------	---

## Kalıp opsiyonları

Kalıp yerleşim planı ve dıştan dışı ölçüleri (mm):



## PLC – dokunmatik ekran



## PLC – dokunmatik ekran



## PLC – eğitim ekranı

Delta Soft Simulator V2.08. Kernel Ver - R 2.59

**DELTA**

**MAP gazları:**

**-> Oksijen (O<sub>2</sub>)**  
Genellikle gıdanın hızlı bir şekilde okside olmasına sebep olması yanında bazı durumlarda da kullanılmasında yarar vardır;  
\* Natural renk ve tazeliğin korunması (taze kırmızı ette olduğu gibi)  
\* Solunumun dengelenmesi (taze sebze ve meyvelerde)  
\* Anerobic organizmaların gelişiminin önlemek (bazı balık ve sebzelerde)

**-> Karbondioksit (CO<sub>2</sub>)**  
Aerobik bakteri ve küflerin gelişimini önler. Bazı hazır gıdalarda %25 kadar kullanılması istenir.

**-> Azot (N<sub>2</sub>)**  
İnört gaz olduğu için atmosferde zaten %70 olan oranı ambalaj içinde arttırmak çok yaygın bir uygulama  
Aynı zamanda ambalaj içi ile atmosfer basıncı arasındaki basınç dengesinde sağlar. Diğer gazların oranlarını dengelemek içinde kullanılmaktadır.

GERİ SAYFA ANA MENU İLERİ SAYFA

F1 F2 F3 F4 ◀ ▶ ↶ SYS

# sağlık ve kalite "garantisi"

## ambalaj



**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



200 gr  
SÜTLÜAÇ kasesi



300 gr ikili DOT tabađı



300 gr ikili DOT tabađı

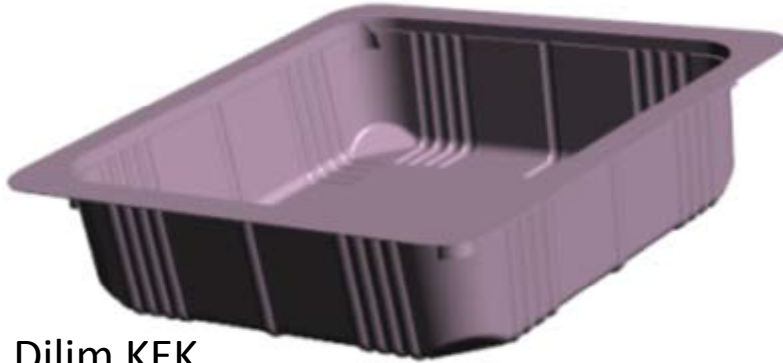
## Örnek tabak dizaynları



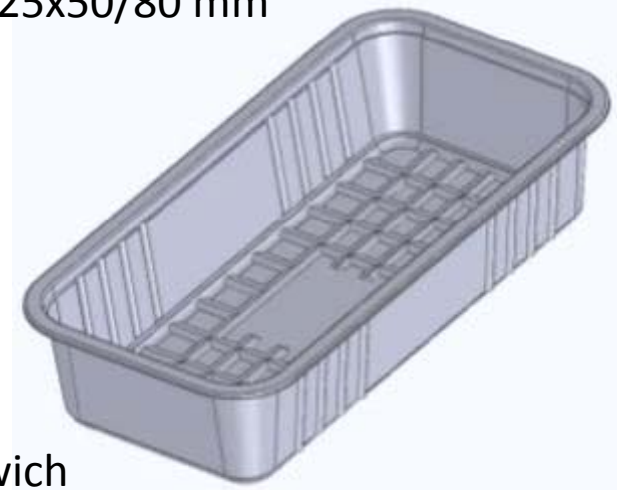
200-400 gr  
144x190x26/36/45 mm



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



Dilim KEK  
110x110x30 mm



Sandwich  
90x190x50 mm

## Ugulama örnekleri



↑ İkili hazır yemek

↓ Sandwich



↓ İçi dolgu lu çikolata ↑ Hurma



## Ugulama 6rnekleri



↑ Meze grubu ↓ Pilav



↓ Soğuk meze ↑ Dürüm



## Ugulama örnekleri



↑ Sütlüaç ↓ Salmuralı zeytin



↓ Hair yemek ↑ Peynir helvası



## Ugulama örnekleri



↑ Yarı kurutulmuş sebzeler ↓ Zerde



↓ Salamuralı Zeytin ↑ DOT'ta ikili yemek



## Ugulama örnekleri



↑ Midye dolma ↓ Patörize Döner



↓ Izgara sebze pilav ↑ İçli köfte

