

K
C
D
O
O



VC600

Tek Odalı Vakum Makinesi
Single Chamber Vacuum Machine

VAKUM NEDİR?

Vakum kullanarak ambalajlama tekniği (ambalaj içindeki havanın boşaltılması) uzun yıllardan beri kullanılıyor. Ancak eski dönemlerde, sadece yüksek basınca dayanıklı ürünler vakumlanabilirken, günümüz teknolojisinde gazlı vakumlama teknikleri ile her türlü ürünü vakum veya MAP ambalaj altına almak mümkün oldu.

Vakumlama yöntemi ile yapılan ambalajlar, ürünün dış ortamdaki ömrünü yaklaşık 3 katına kolaylıkla çıkarmaktadır. Buna bir takım ek koşullar eklendiğinde (şoklama, soğuk zincir, pişirme vb.) ürünün raf ömrü 2 yıla kadar uzayabilmektedir.

APACK olarak sizlere sunduğumuz Odalı Vakum Makinelerimiz çağdaş teknolojiyle ve yüksek kaliteyle üretilmiştir. Bütün vakum makinelerimiz tam kontrollü ve gazlı olarak satışa sunulmaktadır.



WHAT IS VACUUM?

As inner air is deflated, the decomposition by microorganism, rust on the metal parts can be prevented. But when it comes to the food, we sterilize it at 80°C after packing because there might be some limit in inner vacuum degree. As packing size is the smallest one, it is convenient for transportation, storage and sterilization by heating. Vacuum state can be made when the air in the container, which resists average air pressure 760mmHg on the ground, is deflated by inhalation pump. In case the container cannot resist average air pressure, it will be shrunk when the air is deflated. (Vinyl vacuum packing for food) Vacuum state (almost no air state) can be made if the air is deflated in a completely tight condition with plastic syringe, after closing the entrance.



VC600 TEK ODALI VAKUM MAKİNESİ

Az yer kaplayan, kolaylıkla hareket ettirilebilen, yeri değiştirildiğinde ayarları bozulmayan yüksek kalitede üretilmiş tek odalı vakum makinemizdir.

VC600 gövdesi tamamen paslanmaz çelikten üretilmiştir. Üst kapağı şeffaf ve darbeye dayanıklı plexiglass malzemeden yapılmıştır. Dijital Kontrol Paneli sayesinde bütün operasyonları (vakum, gaz miktarı, vakum süresi gibi) kolaylıkla ayarlayabilirsiniz.

VC600 uluslararası uygunluk sertifikalarına sahiptir.

Gaz verme sistemi standart olarak bulunan **VC600** vakum makineleri ile ürününüzü ezmeden, bozmadan, suyunu çıkartmadan, püre haline getirmeden vakumlayabilirsiniz. Gazlı kullanıma ihtiyacınız yoksa gaz kullanımını kapatabilirsiniz.

VC600 Kaynak Ünitesi kolaylıkla sökülüp temizlenebilir. Oda temizliği çok kolaydır. Az enerji tüketir.

VC600 Küçük ve orta ölçekli üretimlerinizde etkin bir çözümdür.

Vakumda kullanılacak her nitelikte ve kalitede vakum torbalarını **APACK** olarak temin etmekteyiz.



VC600 SINGLE CHAMBER VACUUM MACHINE

VC600 is a single chamber vacuum machine. It is made by stainless steel body and high quality, impact proof plexyglass top cover.

VC600 fits in a small places. It can be easily move and never needs readjustment.

VC600 has a very useful digital control panel. You can control every function of vacuum processing.

VC600 has got international attestation of compliance certificates.

In addition to all this specialities, **VC600** has got gas system as standard.

The gas delivery system fitted as standard with **VC600** vacuum machine without crushing your product, without breaking, removing the water, you can vacuum without bringing puree. The gas system can turn off if not necessary.

VC600 Sealing Unit is easily remove and clean.

VC600 consumes less energy as compared to other.

VC600 is very effective solution for small or medium level productions.

APACK supports deliver high quality vacuum pouches.



TEKNİK DETAYLAR



- Paslanmaz Çelik Gövde
- Üretim aşamalarını izleyebilmek ve kontrol için şeffaf kapak
- Kolay kullanılabilen dijital kontrol paneli
- (N2, Co2, O2) Gaz verme üniteleri dahil
- Kolay takılıp çıkartılabilen kablosuz kaynak barı
- Elektrik sistemi AC 220V, 1Ph, 50 Hz, 5.0 KW
- Kaynak ölçüleri (L X W) 600 X 5mm.
- Vakum Odası ölçüleri (W X D X H) 635 X 600 X 170mm.
- Vakum Pompası (m3/h): 54

TECHNICAL DETAILS



- Stainless Steel Body
- Plexyglass Transparent Cover
- Full Function Digital Control Panel
- Includes Gas Delivery Unit (N2, Co2, O2)
- Easy to remove sealing bar
- AC 220V, 1Ph, 50 Hz, 5.0 KW
- Sealing Dimensions (L X W) 600 X 5mm.
- Vacuum Chamber Dimensions (W X D X H) 635 X 600 X 170mm.
- Vacuum Pump(m3/h): 54

BİZ DİĞERLERİNDEN FARKLI OLARAK NE YAPIYORUZ?

İnsanlığın en temel ihtiyaçlarından birisi beslenmedir. Bu nedenle yüzyıllardır yiyeceklerimizi besin değerlerini kaybetmeden saklamak için uğraşırız. Yemeğimizi saklamanın temel koşulu ise onları uzun süre bozulma ve çürümeden koruyabilmektir. İşte biz de **APACK** olarak günümüz koşullarında gıda ambalajı üzerine çözüm ve teknoloji üretiyoruz.

APACK olarak ambalaj çözümleri üretirken, gıdaları tamamen doğal hallerinde, mümkünse katkısız olarak işlemeyi hedef alıyoruz. Bu tüketici açısından en önemli nokta. Sonuçta tüm bu ürünleri sevdiğimizle birlikte tüketiyoruz. Doğru yöntemlerle ve tekniklerle paketlenmeyen ürünlerin hem sağlığımızı tehdit ettiği hem de üreticiyi büyük zarara uğrattığı bilinen bir gerçektir.

APACK olarak yaptığımız çalışmalarda ürünü müşterinin istekleri, talepleri ve beklentileri doğrultusunda, mümkün olan en uzun raf ömrüyle ve minimum maliyette hazırlamaya çalışıyoruz. Elbette lezzetini kaybetmeden, katkı maddeleri kullanmadan, gıdanın en doğal haliyle.

Gerek standart gerekse ihtiyaca göre tasarlanan binlerce çeşit porsiyon ambalaj kullanıyoruz.

Gıdaların özelliklerine göre kullanım alanı değişen yüzlerce çeşit tabak ve fonksiyonel üst film materyalinden yararlanıyoruz.

Bütün bunları yaparken geleceği de düşünüyoruz. Dünyadaki gelişmeleri izlerken, **APACK** olarak ihtiyaçlarımız doğrultusunda yeni teknolojiler geliştiriyoruz.

Gıdalarımızı doğru malzeme içinde koruyarak ambalajlama işini çözdükten sonra ilk olarak el ile çalışan basit paketleme makineleri imal ettik. Paketin kabı ile üzerindeki koruyucu filmi yapıştıran ve bu arada ambalajın içindeki atmosferi istediğimiz nitelikte ayarlayan çok özel bir yöntem tasarladık. Sonrasında bunları daha da geliştirerek seri ambalaj yapabilen üretim zincirleri kurduk.

5 yıldır, bilgi ve deneyimlerimizi kullanarak kendi tasarladığımız makineleri, en küçük parçasına kadar yine kendimiz imal ediyoruz. Ürettiğimiz bütün makineler uluslararası standartlara ve sertifikalara sahiptir. **APACK** isminin arkasında tam 20 yıllık bir deneyim yatıyor. Hem Türkiye’de hem de yabancı ülkelerde 200 ü aşkın firmaya makine ve hizmet desteği veriyoruz.

Biz ürünümüzü sattıktan sonra yatırımcıyı ve üreticiyi kaderiyle başbaşa bırakmıyoruz.

Tüm dünyada 800 den fazla bilim adamı ve teknik eleman ile işbirliği içinde çalışıyoruz.

TÜBİTAK gibi bilimsel araştırma kuruluşlarıyla, üniversitelerle ve laboratuvarlarla işbirliği yaparak uzun soluklu AR-GE çalışmalarına imza atıyoruz.

Beslenme alışkanlıklarımız yaşanan döneme ve toplum geleneklerine göre değişiklik gösterir. Özellikle büyük şehirlerde yaşayanların işten eve yorgun argın döndükten sonra yemek hazırlamak için artık zamanları yok. Hazır yemek konseptini batıdan almış olsak da, bunları Türk Mutfağının damak tadına uygun olarak geliştirmek için yıllardır çalışıyoruz. Geleneksel mutfağımızın lezzetini bütün dünyaya taşımayı hedefliyoruz. Pişmiş hazır yemek konusunda pek çok firma ile işbirliği içinde projelere başladık bile.

Bütün bu bilgi ve becerimizi Uzakdoğu, Ortadoğu, Türki Cumhuriyetler ve Balkanlara taşıyoruz.

APACK olarak gerek tüketiciyi gerekse üreticiyi eğitmek için çok zaman harcıyoruz. Üniversitelerle ve sermaye sahipleri ile sürekli olarak ortak eğitim çalışmaları gerçekleştiriyoruz. Yatırımcıları gıda üretimi ve ambalajı konusunda eğiterek, doğru standartlarda ve katma değerli ürünler kültürüne katkı sağlayarak geleceği hazırlıyoruz.

APACK OLARAK GIDANIZA DEĞER KATAN ÇÖZÜMLER ÜRETİYORUZ.

WHAT IS THE DIFFERENCES OF APACK?

Nutrition is one of humanity's most basic needs.

Therefore, the nutritional value of our food for centuries to keep from losing their strive for. The main requirement for our dinner while storing them long-term is to protect from deterioration and decay.

Today, as **APACK**, we providing and developing **technology** and **solutions** for food packaging.

As **APACK**, when we providing and developing **technology** and **solutions** for food packaging solutions, taking into consideration keeping food in their natural form completely is a mere target of the processing. For us this is the most important point in terms of consumer perception.

Finally, all these products are consumed with loved ones. Products are not packaged with the correct methods and techniques that threaten our health and well-known fact that the manufacturer has inflicted great harm.

In all efforts of **APACK**, we try to prepare of food products in the customer's requests, demands and expectations, in linewith the longest possible shelf life and are trying to create at minimum cost. Of course, without losing flavor, without the use of additives, food in its most natural form.

We are using many thousands different types portion trays either standard ones or should be designed according to the needs.
We are using many thousands different types plates and functional sealer film according to the characteristics of foods.

While we are performing all these, we think about the future. As APACK, when we are following technological developments in the world, we are developing new technologies in line with our needs.

First we developed manual operated food packaging machines after solving preservation by using the right ingredients inour food packaging process. Then, we developed very special process to stick container and film while modifying atmosphere in the container. Package paste the protective film on the container and packaging, and in the meantime the qualities we want to set the atmosphere, we have designed a very special way. Afterwards we developed more capable serial production machines.

For years, we are manufacturing our machines with our design and experience and with our manufactured parts. All the machines we produce comply with international standards and certifications. **APACK** 20 years' experience lies behind its name. We sold our machines to many outstanding companies both in Turkey and in foreign countries and give service support.

We never left alone our client with fate after machine sale.

We are making collaboration with more than 800 scientists and technical staff all over the world.

Our eating habits in the current period will vary according to the traditions and society. Especially those living in big cities after returning home from work and doesn't have time to prepare meals. Although we have taken the concept of ready meals from the west, according to their taste of Turkish cuisine are trying for decades to develop. Traditional culinary pleasures we aim to move the whole world. We are developing ready made meals projects in collaboration with many companies.

We are carrying all of our knowledge and abilities to Europe, Far East, Middle East, Turkic Republics and the Balkans.

WE PROVIDE SOLUTIONS THAT ADD VALUE TO YOUR PRODUCTS.

EĞİTİM MİSYONUMUZ

Ambalaj ve Gıda Sektörünün kalitesinin sürdürülebilir bir gelişme göstermesi için hem üreticilerin hem de tüketicilerin beklentilerinin dinamik olması gerekiyor. Beklentiler tükendiği an sektörler de durklamaya girer, ve gelişme kabiliyetini kaybeder.

Beklentilerin artması sadece ekonomik gerekliliklerden dolayı ortaya çıkmaz. Beklentilerin harekete geçmesi için hem beyin (bilgi), hem göz, hem de lezzet eğitimi gereklidir.

Üretici hangi ürünü, ne şekilde, hangi kalitede üreteceğini planlarken sektörel eğitimini gerçekleştirmiş olmalıdır.

Tüketici de kullandığı ürünlerin kalitesi ve çeşitliliğinin artması yolunda üreticiye doğru talepte bulunabilmesi için tüketim eğitimini gerçekleştirmiş olmalıdır.

Dünya ile rekabet edebilmenin en temel koşulu sektörün kendini geliştirebilen, dinamik ve yüksek kalitede olmasıdır. Bu noktada eğitim sektörün temel dinamiğini oluşturmaktadır

APACK olarak üreticinin eğitimine çok önem veriyoruz. Sadece anahtar teslimi çözüm üretip veya makinelerimizi satıp üretici ile ilişkimize ara vermiyoruz. Gelişen piyasa koşulları ve ürün çeşitliliği hakkında sürekli bilgi ve deneyim aktarıyoruz.

APACK olarak tüketicinin de eğitimi bizim için çok önemli. Çünkü piyasayı ve üreticiyi tetikleyen en büyük unsur sayıları hızla artan bilinçli tüketici davranışlarıdır.

Sektörümüzün en önemli eksiklerinden birisi, piyasa ile akademik kurumları arasındaki kopukluk. Üniversiteler ve meslek eğitim kurumları ile sektörümüzün birlikte çalışması hem kaliteli eleman ihtiyacını hem de teknik ve doğru bilgi akışını sağlayacaktır.

Bütün bu gerekçelerle **APACK** olarak gerek tüketiciyi gerekse üreticiyi eğitmek için çok zaman ve çaba harcıyoruz. Üniversitelerle ve sermaye sahipleri ile sürekli eğitim çalışmaları ve seminerler gerçekleştiriyoruz. Yatırımcıları, gıda üretimi ve ambalajı konusunda eğiterek, doğru standartlarda ve katma değerli ürünler kültürüne katkı sağlayarak geleceğe hazırlıyoruz.

Siz de ambalaj ve gıda sektöründe çizginizi yükseltmek isterseniz eğitim çalışmalarımıza katılabilirsiniz.

Yapmanız gereken bizimle iletişim halinde kalmanız...



OUR TRAINING POLICY

One of the package key features is to protect the product during transport and storage. The packaging is also the only way to attract consumer's attention in the market. The package is used to communicate the quality of the packaged product and at the an attractive, striking pack design-based, for example on eye-catchingly printed film or specially designed labels – is remembered by the consumer so well that he recognizes the product again easily after he has finished eating. Controlled opening aids, re-closable or simple portion size are example of further design features that draw attention to quality of the packaged goods. We spend a great deal of time at **APACK** to educate both the consumer and the producer. We constantly hold joint educational seminars with universities and entrepreneurs. We prepare the investors for the future by educating them in food production and packaging at the right standards and by contributing to the culture of food items with added value. Production of top quality, culinary meals for retail and ultra convenient components for food service. R&D Team consists of Chefs who have proven experience in cooking at a high restaurant level and have huge experience with international palates and recipes. Create & develop the highest quality products and produce them on an industrial scale, without any sacrifice to taste, appearance or colour. Enhancing sales by offering the newest technologies in packaging, alongside the latest innovations for food- preparation.





APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mahallesi 18.Sokak No.36/B, 34885 ATAŞEHİR İSTANBUL – TÜRKİYE
info@apack.com.tr Tel: +90 216 661 33 71 Fax +90 216 661 33 70 www.apack.com.tr

