

## Performanța ambalării prin CFS PowerPak ST



CFS a devenit un lider în performanța echipamentelor și a materialelor în ceea ce privește prepararea, procesarea, marinarea, tranșarea și ambalarea produselor din carne și un expert recunoscut când vine vorba de tehnologia de ambalare pe care dumneavoastră vă puteți baza. Pentru mai bine de 50 de ani compania CFS a fost cea care a stabilit tendințele de piață și a lucrat constant pentru a aduce noi standarde de productivitate. Forța din spatele muncii specialiștilor CFS a fost

întotdeauna stimulată de necesitățile de ambalare și sugestiile clienților cu care aceștia au colaborat îndeaproape pentru dezvoltarea unor soluții inovative de ambalare. Produsele și serviciile oferite de CFS sunt destinate în principal industriei alimentare și se axează pe tratarea cărnii de porc, pui, fructe de mare dar și pe produsele pe bază de brânză.

CFS PowerPak ST este o mașină de termoformare inovativă, special concepută pentru spațiile

și volumele mici de producție. Deși ocupă un spațiu minim, aparatul poate fi configurat flexibil și are aceleași calități și componente ca și PowerPakNT și PowerPakRT - alcătuirea cadrelor, sistemele de transport film, sistemele de supapă, lanțurile transportoare și controalele touch screen sunt identice la fiecare dintre cele trei mașini. Mașinile PowerPak oferă o tehnologie compactă, fără compromisuri în privința calității și durabilității.

Mai jos vă prezentăm mașina fiabilă și performantă de ambalat prin termoformare CFS PowerPak ST pentru filme rigide, flexibile și atmosfera modificată:

- Pentru filme rigide și flexibile
- Trei lățimi fixe ale filmului: 320 mm, 360 mm, 420 mm
- Adâncimea până la max. 130 mm, funcție de încălzire/formare și sistemul de tăiere
- Max. index 400 mm cu capac încălzire, max. index aprox. 250 mm cu preîncălzire
- Diversitate de configurare rame (combinație de module pentru extensia secțiunii de încărcare și tăiere)
  - Extensia încărcării: 1.000 mm
  - Extensia tăierii sau etichetării: 500 mm, 1.750 mm
- Evacuare prin intermediul unei rețele fine superioare, sau găuri laterale

- Injecție cu gaz prin găuri laterale, sau prin bara transversală cu duze
- Etichetare/tăiere
  - Standard: Spațiu pentru 2 x ghilotine, sau 1 x Cross punch (articulație genunchi)
  - Extensie 500 mm (2 x guilotines și 1 x cross punch, sau 2 x cross punch)
  - Extensie 1.750 mm (etichetator superior sau unitate transversală ink jet . Caracteristicile de tăiere ca mai sus)
  - Numai o singură extensie este posibilă (fiecare la tăiere și încărcare)
- Caracteristici tăiere transversală
  - Ghilotină standard
  - Cross punch (articulație genunchi)
  - Gaură de agățare în combinație cu ghilotină sau cross punch
- Caracteristici Tăiere Longitudinală
  - Prețul de bază include motor separat cu multiple cuțite rotative (viteză reglabilă pentru filme

inferioare flexibile și rigide )

- Casete cuțite rotative.
- Sistem cutite Squeeze optional
- Sistem de tăiere unitar!
- Tăiere fâșie pentru filme rigide subțiri cu cuțite rotative ( se va testa!)
- Îndepărtarea marginilor
- Recipient vacuum, sau rebobinare laterală a fâșii, sau sfărâmare laterală
- Eliminarea pachetului
- Jgheab inclus în prețul de bază
- Bandă 750 mm , acționare viteză variabilă, ca opțiune.

O investiție într-o soluție CFS este o investiție pe termen lung al succesului firmei dumneavoastră. Fiabilitatea și performanța sunt vitale pentru continuitate operațională, astfel încât CFS creează design-ul și construiește echipamentul pentru a oferi disponibilitate maximă la un cost redus.



### CFS PowerPak ST

The CFS PowerPakST is an innovative thermoformer especially designed for small output requirements and small production volumes. Although it occupies only minimal space, it can still be flexibly configured. It has the same high-end quality and components as the PowerPakNT and the PowerPakRT – the construction of the frames, film transport systems, valve systems, conveyor chains and touch screen controls are identical in each of the three machines. The PowerPakST offers compact technology without compromises in quality or durability.

CFS PowerPak<sup>ST</sup>  
Packed Performance



## CLIMAMAT STAR – TWIN

# VEMAG



**FAZA I  
ȘI FAZA II  
DE MATURARE  
ÎNTR-O  
SINGURĂ  
INCINTĂ**

### CLIMAMAT STAR® Installations for manufacturing long-life meat products

In the manufacture of long-life meat products, water is withdrawn from the product in a controlled drying process to achieve shelf life. The first phase of significant water loss is called pre-maturing, during which time smoking can also take place. Post-maturing and storage make up the second phase with less drying and constant air conditions. VEMAG can supply suitable storage and post-maturing rooms for this purpose.

Instalația de climatizare CLIMAMAT STAR – TWIN unește sistemul clasic de pre-maturare și maturare ulterioară într-o singură instalație. Fără mișcări de cărucioare puteți asigura o maturare și o afumare perfectă a cârnaților cruzi și a salamurilor în cel mai scurt timp într-un singur spațiu.

Instalația de climatizare CLIMAMAT STAR – TWIN permite producerea de cârnați, de regula de calibrul 16-18 mm, asigură o marfă cu o greutate constantă destinată unui anumit tip de ambalaj individual sau pentru mai multe batoane.

Într-un termen foarte scurt, de regulă de la 36 de ore până la 72, 80 de ore, în funcție de calibrul mărfii, se obține un produs uscat, apt de a fi ambalat. Cu cât calibrele sunt mai înguste cu atât succesul este mai pregnant.

Secretul acestei instalații, proces de



maturare dezvoltat de firma VEMAG constă în combinarea circulației aerului atât vertical cât și orizontal în interiorul instalației. Schimbarea circulației aerului în interiorul instalației poate fi obținută prin acționare manuală (comenzi manuale) sau prin procese automatizate în funcție de programul de producție necesar. Marfa existentă pe cărucioare poate fi uscată prin circulația aerului de jos în sus sau de sus în jos. Prin această circulație a aerului se obține o mare precizie a uscării mărfii care poate fi calculată din startul procesului de producție.

Prin asigurarea calibrării și greutății

produselor se reduce practic foarte mult rata de îndepărtare a produselor neegalizate la ambalare și ulterior vânzare. De asemenea se asigură și o constantă a calității produselor. Ambele canale, cel vertical și cel orizontal, de intrare a aerului în instalație sunt dotate cu principiul VEMAG de folosire a clapetei, montată în duza de intrare a aerului, care își poate modifica poziția automat.

Aerul intrat în celula poate fi evacuat prin tavan sau prin pereții laterali. Principiul circulației aerului este reprezentat grafic în fotografia existentă în această prezentare.

Instalația de climatizare CLIMAMAT STAR – TWIN conține toate principiile de lucru ale instalației din seria CLIMAMAT STAR. Fiecare instalație dispune de sistemul aer proaspăt automat, care practic asigură o economie de energie în funcționare prin folosirea aerului din exterior când acesta corespunde procesului tehnologic din punctul de vedere al temperaturii și umidității. De asemenea fiecare instalație este dotată cu circulația automată a aerului în incinta care reglează această circulație a aerului în funcție de pierderea apei din produs. Acest

lucru împiedică producerea de defecte de maturare cum ar fi formarea rândului de uscare sau producerea de mucegai necontrolat. Și acest sistem asigură o economie importantă de energie. Instalația permite schimbarea rapidă a procesului de maturare caracteristică fiecărui tip de produs. Așa cum am arătat de la început nu este necesară schimbarea poziției cărucioarelor în timpul procesului de maturare și nici schimbarea poziției bețelor cu marfă de pe cărucioare. O economie importantă a folosirii acestui sistem se realizează și prin porționarea perfectă, asigurarea unei greutăți standard, nefiind necesară majorarea conținutului de carne pentru atingerea unei greutăți planificate.



#### Date tehnice:

- Temperatura în instalație; de la 12-35 °C, reglabilă;
- Umiditate relativă de la 65 la 98%, în funcție de temperatura fixată, încărcarea căruciorului și introducerea de abur pentru umidificare;
- Circulația volumului de aer de la 40 la 100%, reglabilă;
- Aer proaspăt de la 0 la 20 % din volumul total de aer, reglabilă;
- Capacitatea de umidificare, conform specificației, de exemplu 15% în 24 de ore la o încărcare a căruciorului de 150 kg, 20°C și 80% umiditate;
- Conectare electrică;
- Încălzire cu abur, apă caldă sau energie electrică;
- Răcire freon sau amoniac;
- Presiunea aerului de la 4 la 6 bar;
- Apă rece de la 1 la 4 bar;
- Curățire manuală sau automată în funcție de dorința producătorului.



Str. I.C. Brătianu nr. 17  
(fosta Vasile Roaia),

Otopeni

Tel.: 021 352 07 54;  
021 352 07 55;  
021 352 07 56

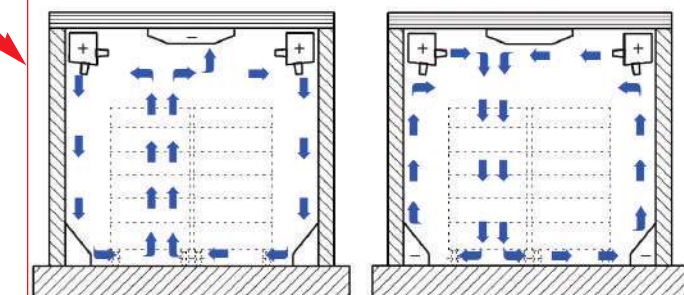
Fax: 021 352 07 59

E-mail: office@darimex.ro

info@darimex.ro

www.darimex.ro

**darimex**  
concept



CLIMAMAT STAR® Twin: schimbarea între curenții de aer verticali și orizontali.