

اللحام والإغلاق

آلة اللحام المستمر العمودية 900

لحام مستمر — من 0 إلى 16 متر/دقيقة — من 0 إلى 200 °م — أكياس واقفة

المرجع	الموديل	العلامة	الصف
PRO.000.115	ST-900V	IKNO	اللحام والإغلاق

■ الخصائص التقنية

اللحام	مستمر، بطول غير محدود
عرض خط اللحام	8 مم
أقصى سمك للأكياس	2 × 80 ميكرون
سرعة الحزام	من 0 إلى 16 متر/دقيقة
درجة الحرارة	من 0 إلى 200 °م
الحمولة لكل كيس على الناقل	1 كلغ
الأبعاد (طول × عرض × ارتفاع)	950 × 400 × 650 مم



■ الوصف

آلة ST-900V آلة لحام مستمر بالحزام في نسختها العمودية: تمر الأكياس واقفة على الناقل. يضبط الارتفاع حسب حجم الكيس، ثم يوضع الكيس عند المدخل فيسحب الحزام إلى منطقة اللحام ثم إلى منطقة التبريد. تضبط السرعة (من 0 إلى 16 متر/دقيقة) والحرارة (من 0 إلى 200 °م) حسب نوع الغشاء، بخط لحام عرضه 8 مم.

الوضعية العمودية تناسب الأكياس المملوءة بمنتوج سائب لا ينبغي أن تترقد أثناء الإغلاق، إلى حدود 1 كلغ لكل كيس. طول اللحام غير محدود، فهي تغلق الأكياس الصغيرة والكبيرة على حد سواء. تناسب ورشات التغليف في الصناعات الغذائية ومواد التجميل والصيدلة التي تعمل بشكل متسلسل بالأغشية والأغشية المركبة القابلة للحرارة.

■ حدود الاستعمال ونصائح

- خاصة بالأغذية والأغذية المركبة القابلة للحام حتى 80×2 ميكرون: الأكياس الأسماك لن تلحم بشكل صحيح.
- الحمولة محدودة في 1 كلغ لكل كيس على الناقل.
- اضبط السرعة والحرارة معا: كلما كان مرور الحزام أسرع وجب رفع الحرارة.
- الجهد والقوة الكهربائية: راجع لوحة التعريف.

■ نقاط القوة

- لحام مستمر دون وقت انتظار
- أكياس واقفة وارتفاع قابل للضبط حسب الحجم
- طول لحام غير محدود
- سرعة قابلة للضبط من 0 إلى 16 متر/دقيقة
- حرارة قابلة للضبط من 0 إلى 200 °م
- منطقة تبريد بعد اللحام

■ المنتجات والاستعمالات



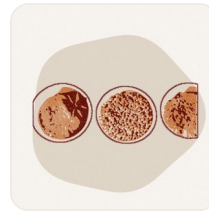
مواد التجميل في أكياس



البسكويت والحلويات



الفواكه الجافة والبذور

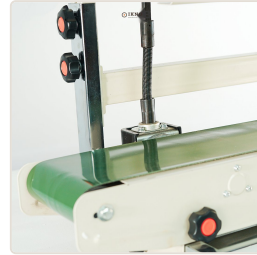


التوابل



القهوة والشاي

■ تفاصيل وملحقات



■ الشراء والخدمة مع إكنو

- فاتورة قانونية برقم ICE
- ضمان 12 شهرا مكتوب يشمل القطع واليد العاملة
- قطع الغيار متوفرة في المخزن خلال الضمان وبعده
- التوصيل لجميع مدن المغرب — شوروم في الدار البيضاء (أكادير قريبا)



عرض ثمن على واتساب



البطاقة على الموقع