

اللحام والإغلاق

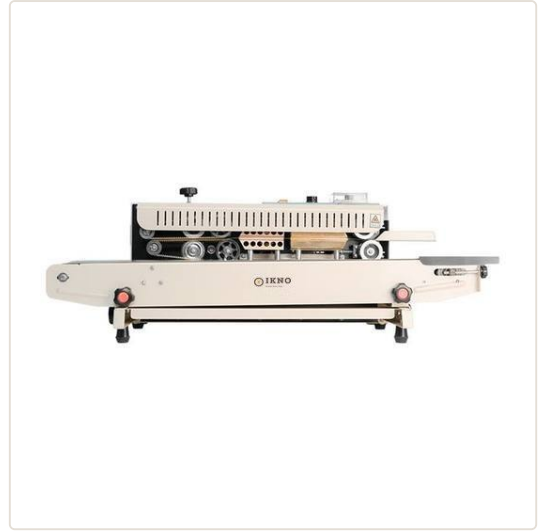
آلة اللحام المستمر الأفقية 900

لحام مستمر — من 0 إلى 16 متر/دقيقة — من 0 إلى 200 °م — لحام بعرض 8 مم

المرجع	الموديل	العلامة	الصف
PRO.000.116	ST-900H	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
الطول / الارتفاع	950 مم / 345 مم



■ الوصف

آلة ST-900H آلة لحام مستمر بالحزام في نسختها الأفقية. يوضع الكيس عند مدخل الناقل فيسحب الحزام إلى منطقة اللحام ثم إلى منطقة التبريد، ويخرج مغلقاً. تضبط السرعة (من 0 إلى 16 متر/دقيقة) والحرارة (من 0 إلى 200 °م) حسب نوع الغشاء، بخط لحام عرضه 8 مم.

طول اللحام غير محدود والعمل مستمر: يمرر العامل الأكياس واحداً بعد الآخر دون انتظار دورة. تغلق أكياس الأغشية والأغشية المركبة القابلة للحام الحراري حتى 2 × 80 ميكرون، بحمولة أقصاها 1 كلغ لكل كيس. تناسب ورشات التغليف في الصناعات الغذائية ومواد التجميل والصيدلة التي تغلق كميات منتظمة من الأكياس.

■ حدود الاستعمال ونصائح

- خاصة بالأغذية والأغذية المركبة القابلة للحام حتى 2 × 80 ميكرون: الأكياس الأسماك لن تلحم بشكل صحيح.
- النسخة الأفقية: للأكياس المملوءة بمنتوج سائب والتي يجب أن تبقى واقفة، يفضل اختيار النسخة العمودية.
- الحمولة محدودة في 1 كلغ لكل كيس على الناقل.
- اضبط السرعة والحرارة معا: كلما كان مرور الحزام أسرع وجب رفع الحرارة.

■ نقاط القوة

- لحام مستمر دون وقت انتظار
- 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



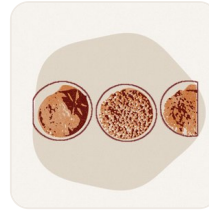
مواد التجميل في أكياس



البسكويت والحلويات



الفواكه الجافة والبذور

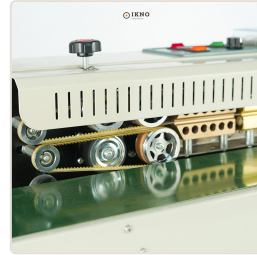
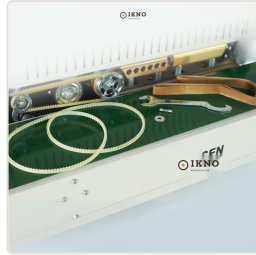


التوابل



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