

Frischer Wind. Dank der neuen Air Stream Vakuum-Verpackungsmaschine I5000AS.

Die ERME AG Swiss Vacuum Solutions freut sich Ihnen die neue Industrie-
Vakuum-Verpackungsmaschine I5000AS mit der Air Stream Funktion vorzustellen.

Mit der multifunktionalen I5000AS Vakuum-Verpackungsmaschine haben Sie die Möglichkeit, Ihre
Produkte schonend zu verpacken, wie z.B. Raclettekäse, Weichkäse oder Käse mit hohen Lufteinschlüssen.
Der spezielle Vorgang beim Vakuumieren hat den Vorteil, dass der Käse während des Verpackungs-
prozesses belüftet wird, sodass der Käse nicht aufbläht oder zerreisst. Ausserdem besteht die Möglichkeit
das Verpacken unter Vakuum zur Steuerung des Käseerigungsprozesses einzusetzen.

So bleibt der Käse länger haltbar und reift darüber hinaus im Geschmack weiter!



Ihre Vorteile mit dem neuen Air Stream System:

- ✓ Schonendes und wirkungsvolles Verpackungsergebnis bereits ab einem Vakuumwert von 75%–95%
- ✓ Kein Beschädigen des Käseteigs
- ✓ Einfache Bedienung
- ✓ Individuelle Anpassungen der Einstellungsmöglichkeiten
- ✓ Leistungsstarke 300 m³/h Busch-Vakuumpumpe
- ✓ Mit nur wenigen Handgriffen lässt sich die Schottwand entfernen, so können sie die Air Stream als Kammermaschine mit Vakuumwerten von bis zu 99.9% nutzen
- ✓ 2 Jahre Garantie
- ✓ Wartung direkt aus dem Hause ERME AG Swiss Vacuum Solutions

**Haben wir Ihr Interesse geweckt
und möchten auch Sie frischen Wind
in Ihren Betrieb lassen?**

**Dann kontaktieren Sie uns, wir beraten
Sie gerne.**

Telefon **056 633 74 18**

Technische Daten

Industrie-Vakuum-Verpackungsmaschine I5000AS

Kammerinnenmass B×T×H	1015×675×210 mm
Außenmass B×T×H	1100×1000×1070 mm
Siegellänge	980 mm/910 mm**
Vakuumpumpe	300 m ³ /h
Steuerung	Z 3000 AS
Gewicht	395 kg
Stromanschluss	3 Phasen, 230/400 V, 50 Hz

** Air-Stream mit Schottwand

Kontaktdaten

Telefon **056 633 74 18**
Natel **079 948 36 98** (WhatsApp oder SMS)
Telefax **056 633 75 18**
Email **info@erme.ch**
Online **www.erme.ch**

**Sind Sie interessiert?
Rufen Sie uns an!**
Telefon **056 633 74 18**



Nicht nur wir sind von dieser Technologie begeistert, auch die Traditionskäserei Brülisauer in Künten (AG) arbeitet mit der Air Stream Vakuum-Maschine.

→ **Schauen Sie noch heute in unseren YouTube-Kanal und erfahren Sie mehr über die Käseproduktion von Fabian Spielhofer und weshalb er sich für ERME und Air Stream entschieden hat.**



→ ERME YouTube-Kanal