

Machine à sceller les barquettes **TS410**

Optimiser les
**processus de
production.**



Frais. Emballés.

Machine à sceller les barquettes TS410

L'ERME TS410 est une machine à sceller semi-automatique performante destinée aux emballages sous atmosphère modifiée (MAP) ; elle est particulièrement adaptée à une utilisation professionnelle dans les secteurs de la restauration, de la production et de la restauration collective. Cette machine permet une préparation préalable (mise en place) en toute sécurité, un conditionnement hygiénique ainsi qu'une durée de conservation prolongée des aliments sous atmosphère protectrice.

Grâce à l'utilisation du TS410, les établissements de restauration peuvent :

- Optimiser les processus de production
- Alléger la charge pendant les heures de pointe
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Réduire les coûts des marchandises
- Garantir une qualité constante des produits

Utilisation des coquilles

Modèle	TS410	
½ Barquettes GN 325x265mm	Outil simple	
½ Barquettes GN 325x176mm	Outil simple	
¼ Barquettes GN 265x161mm	Outil double	
⅓ Barquettes GN 176x162mm	Outil double	
Menu «Bols» 225x175mm	Outil double	

Compatible avec
divers plats GN et
plats de service.

L'achat des barquettes souhaitées est en principe effectué directement par le client auprès du fournisseur concerné. ERME AG joue ici un rôle de conseil. Sont exclues les barquettes issues de la gamme standard d'ERME AG (ERME AG, Pacovis, Duni et EJS).

Gamme de bols

PP – polypropylène

- Résistant à des températures comprises entre -20 et 120 °C
- Mikrowellen tauglich
- Léger et robuste
- Bonne barrière contre l'humidité
- À prix abordable
- Poids réduit

Transparents

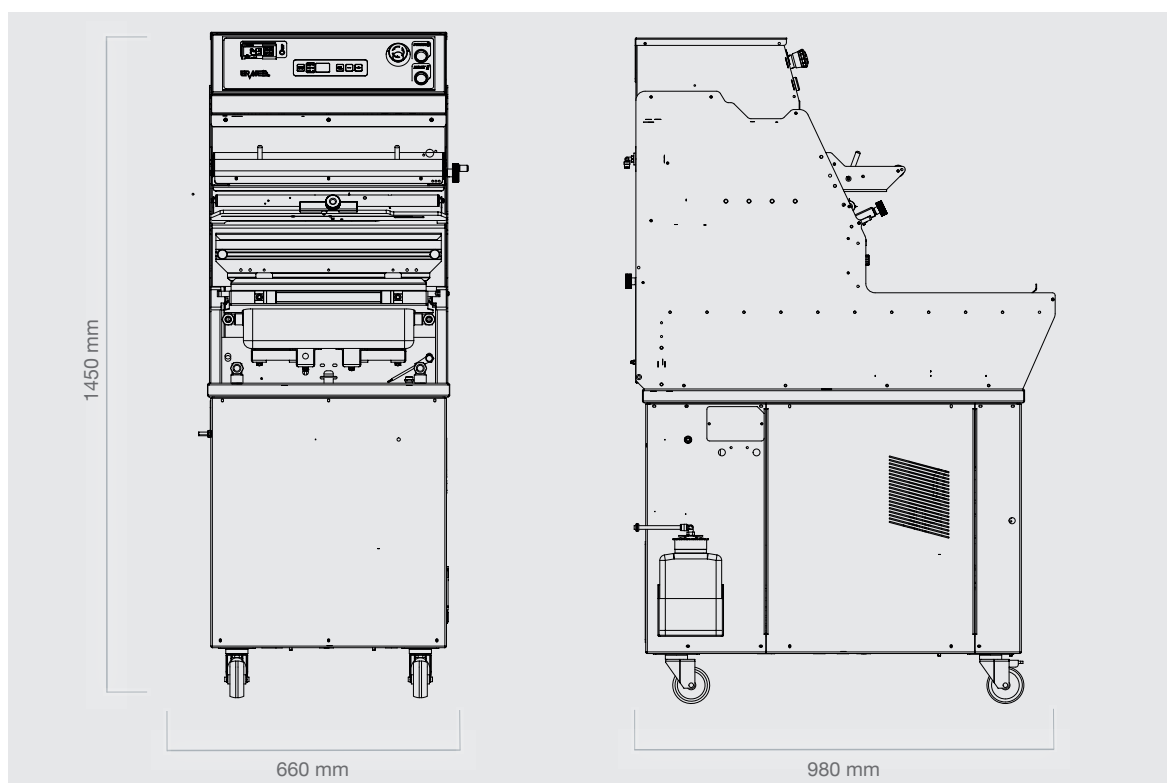
La société ERME AG recommande ces films pour le modèle TS410 :

- Film PP 410 × 500 mètres linéaires
- Film CPET 410 × 500 mètres linéaires

CPET – Polyéthylène téréphtalate cristallisé

- Résistant à des températures comprises entre -40 °C et +220 °C
- Résiste à la chaleur et au froid sans se déformer
- Peut être utilisé au four et au micro-ondes
- Convient à la méthode «Cook & Chill»
- Idéal pour les produits prêts à consommer

Informations techniques



Modèle	TS410
Référence	106269
Dimensions extérieures L x P x H	660 x 980 x 1450mm
Hauteur maximale de la coque	115mm
Soudure maximale avec découpe des contours	350 x 275mm
Largeur maximale du rouleau de film	410mm
Film : diamètre maximal du rouleau	250mm
Pompe à vide – Débit d'aspiration	25 m³/h
Pression finale sous vide	1mbar / 99.9%
Puissance connectée	230V
Puissance nominale (avec chauffage)	2.10kW
fusible de réseau	10A
Poids	162kg
Garantie	2 Jahre
Par défaut	
Structure en acier inoxydable de haute qualité montée sur roulettes	
Démarrage automatique, système de tiroirs manuel	
Emballage sous vide avec atmosphère modifiée (MAP)	
Système de changement rapide pour outils de scellage	
Outil avec découpe de contours (coin « Peel » possible)	
Convient aux plats d'une hauteur maximale de 115 mm	
Panneau de commande avec 5 programmes mémorisables	
Cadence : 1,5 à 2 cycles par minute (MAP)	
Capacité : 6 cycles par minute (scellage), par exemple pour Hotfil, pasteurisation	
Avec 3 plaques d'insertion pour réduire le volume	
Réservoir de gaz et compresseur intégrés	
Pompe à vide puissante de 25 m³/h	

Machine à sceller les barquettes **TS410**

Recommandations concernant les gaz alimentaires

La société ERME AG recommande les fournisseurs suivants pour les gaz alimentaires.



BIOGON C30 (70 % d'azote / 30 % de dioxyde de carbone) Recommandation:
bouteille de 20 L

Carbagas

ALIGAL 13 (70 % d'azote / 30 % de dioxyde de carbone) Recommandation:
bouteille de 20 L.

Le client s'approvisionne en gaz directement auprès du fournisseur concerné. Les frais de caution, de location ou de livraison sont réglés directement entre le client et le fournisseur de gaz.

Sécurité

Conformément aux consignes de sécurité en vigueur, les bouteilles de gaz doivent être protégées contre tout risque de renversement. Les fiches de données de sécurité doivent être demandées auprès du fournisseur concerné.

Les conditions générales de vente sont disponibles à l'adresse suivante :
→ www.erne.ch/fr/cg



**Trouvez votre
solution dès
maintenant!**
Sur place ou
dans notre
showroom.

ERME SWISS
VACUUM
SOLUTIONS

Coordonnées pour votre demande.

056 633 74 18
info@erne.ch
erne.ch

