

Caractéristiques générales

Étuyeuse à très hautes performances réalisée sur une structure en porte-à-faux totalement accessible avec composants mécaniques apparents. Disponible en 2 versions, Intermittente (jusqu'à 35 étuis/minute) et Continue (jusqu'à 200 étuis/minute). Fonctionne avec découpe de carton préencollé et le remplissage s'effectue par le côté grâce à un ou plusieurs pousseurs ou manuellement par l'opérateur sur la version semi-automatique, manuellement. Écran tactile SIEMENS ou OMRON, intuitif et facile à utiliser. Programmation basée sur recettes, petits volants mécaniques simples et compteur numérique rendent le changement des trois dimensions facile, rapide et répétable. La plupart des réglages sont motorisés, électriques et mémorisables.

Caractéristiques particulières

Encombrements réduits pour une machine à hautes performances. Dimensions de la machine selon la vitesse : à partir de 4 m Longueur, 1,9 m de largeur.

DIMENSIONS MINIMALES ÉTUI :

- version intermittente : L 60 x l 40 x H 20 mm ;
- version continue : L 160 x l 40 x H 20 mm

DIMENSIONS MAXIMALES ÉTUI :

- version intermittente L 400 x l 400 x H 100 mm ;
- version continue L 300 x l 300 x H 100 mm

Standard : Acier peint.

Disponible en version acier INOX. Les chaînes, poulies et pignons sont nickelés sur la version acier inox. Ils sont zingués sur la version standard.

VITESSE MAX :

- version intermittente : 30-35 ppm
- version continue : de 80 à 150 pm

Existe aussi en version GEA +, pour tailles d'étuis supérieures.

Caractéristiques techniques

Mod.	GEA
Dimensions :	L 4710 x l 1925 intermittente ; L 6240 x l 2196 continue
Poids :	1700 kg
Puissance installée :	8 kw
Consommation d'air :	500 l/h
Dimensions minimales étui :	60 x 40 x 20 mm - version intermittente
Dimensions minimales étui :	160 x 40 x 40 mm - version continue
Dimensions maximales étui :	400 x 400 x 100 mm - version intermittente
Dimensions maximales étui :	300 x 300 x 100 mm - version continue
Standard :	Acier peint

Détails



Conveyeur à bande conçu à selon la taille du produit, disponible à godets, secteurs ou uniforme.



Ouverture des pattes mécaniques, courroies supérieures permettant un transport sûr et stable de l'étui vers la station de sortie.



Système précis et efficace de lâcher des étuis du magasin, en version continue, ou avec bras motorisé à ventouses en version intermittente



Courroies latérales motorisées garantissant la stabilité du produit en sortie, même à hautes vitesses



Fermeture des pattes latérales possible par application d'un point de colle ou par système tuck-in encastrable.



Structure en porte-à-faux complètement accessible au niveau de toutes ses parties, pour un entretien et un nettoyage faciles et rapides. Exécution optimale en termes d'hygiène et de santé



File de pousseurs motorisés permettant une introduction précise en continu du produit à l'intérieur de l'étui

DM Pack S.r.l.

Siège opérationnel : Via dell'Artigianato, 34 - 36030 San Vito di Leguzzano (VI) Italie

Contacts : Tél. + 39 0445 580093 - Fax + 39 0445 584609 - Tél. et Fax + 39 0445 602907 - info@dmpack.it - www.dmpack.it



GEA

GEA

Étuyeuse automatique hautement automatisée fonctionnant avec étui pré-encollé. Idéale pour produits individuels ou multipack. Les étuis fermés en carton pré-encollé sont libérés avec soin et précision par le magasin et ouverts ensuite pour accueillir le produit à l'intérieur.

L'insertion s'effectue avec un (pour la version intermittente) ou plusieurs pousseurs (pour la version continue), qui opèrent sur un couloir parallèle. La fermeture des pattes latérales peut se faire par application d'un point de colle ou avec le système « tuck-in » encastrable (en option).

Disponible en versions intermittente (jusqu'à 35 ppm) et continue (de 80 à 200 ppm)

Composants de haute qualité, certifiés ISO.

SIEMENS ABB HIWIN MOTOVARIO KUHNKE pizzato MITSUBISHI

Écran tactile SIEMENS ou OMRON avec possibilité de mémorisation jusqu'à 30 recettes faciles à rappeler sur le pupitre.

Compacte, robuste, accessible, ouverte et simple à utiliser. La structure en porte-à-faux facilite les opérations d'entretien et de nettoyage. Parfaite pour les secteurs alimentaires où la propreté et l'hygiène sont déterminantes.

Courroies latérales motorisées, précises et synchronisées, pour garantir le produit fini lors de la sortie.

Magasin à étuis avec cellule photoélectrique de détection de magasin épuisé.

Groupe colle avec extrudeur pour colle thermofusible (hot melt) Meler (Nordson, Noxon disponibles en option sur demande).

Écran tactile rotatif et portes ouvrantes des deux côtés qui permettent à l'opérateur de contrôler la machine des deux côtés. Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 recettes, faciles à rappeler sur le pupitre opérateur. Machine droite et gauche.

