

## Termosigillatrici Semi-Automatiche con Confezionamento in Atmosfera Modificata: Caratteristiche e Vantaggi

### Introduzione alle Termosigillatrici Semi-Automatiche

Le **termosigillatrici semi-automatiche con confezionamento in atmosfera modificata (ATM)** sono macchine essenziali per il settore alimentare.

Progettate per sigillare vaschette ermeticamente, queste macchine utilizzano gas specifici per prolungare la durata di conservazione dei prodotti.

Le **confezionatrici in atmosfera modificata** offrono un perfetto equilibrio tra automazione e controllo manuale, rendendole ideali per piccole e medie imprese.

Le **termosigillatrici per vaschette** della serie TSS 125 sono disponibili in due modalità:

Elettro pneumatiche

Totalmente elettriche

La macchina è configurabile e può montare pompe vuoto da 25 a 70 metri cubi

Possono **confezionare le vaschette** sia in modalità solo sigillatura che in vuoto e atm

Gli stampi sono creati su misura se avete già a disposizione le vaschette e possono essere da 1 a più impronte in base al tipo di vaschetta che desiderate confezionare

Il ciclo di lavoro con una pompa da 25 metri cubi e di circa 40 secondi



## Funzionalità Principali delle Termosigillatrici in ATM

### Confezionamento in Atmosfera Modificata (ATM)

Il **confezionamento in atmosfera modificata** è un processo che sostituisce l'aria all'interno della vaschetta con una miscela di gas (azoto, anidride carbonica e ossigeno) per rallentare la crescita microbica e l'ossidazione. Questo prolunga la durata di conservazione dei prodotti freschi come carne, pesce, frutta, verdura e prodotti da forno.

### Stampo Fustellato

Le **termosigillatrici per atmosfera modificata** con stampo fustellato offrono un'elevata precisione nella sigillatura delle vaschette. Lo stampo fustellato permette di tagliare la pellicola in modo preciso, garantendo una chiusura uniforme e professionale. Questo migliora l'estetica del prodotto confezionato, aumentando la sua attrattività sugli scaffali.

Confezionare in vaschetta rende anche molto efficace la comunicazione perchè permette di etichettare facilmente e la rigidità mantiene protetto il prodotto all'interno

### Controllo Semi-Automatiko

Le **macchine termosigillatrici** semi-automatiche combinano l'efficienza dell'automazione con la flessibilità del controllo manuale. L'operatore può posizionare manualmente le vaschette, mentre la macchina gestisce automaticamente il processo di creazione del vuoto, immissione gas e sigillatura. Questo permette una maggiore precisione e controllo sulla qualità del confezionamento

## **Vantaggi delle Termosigillatrici Semi-Automatiche in ATM**

### **Prolungamento della Durata di Conservazione**

Grazie al **confezionamento in atmosfera modificata**, i prodotti alimentari confezionati con queste macchine godono di una durata di conservazione significativamente prolungata. Questo riduce gli sprechi e consente una gestione più efficiente dell'inventario.

### **Qualità e Sicurezza Alimentare**

Le **termosigillatrici in ATM** garantiscono una sigillatura ermetica che protegge i prodotti alimentari da contaminazioni esterne. Questo è essenziale per mantenere elevati standard di qualità e sicurezza alimentare, conformi alle normative igienico-sanitarie.

### **Efficienza e Produttività**

Le **confezionatrici in atmosfera modificata** semi-automatiche sono progettate per migliorare l'efficienza operativa. Permettono di confezionare grandi quantità di prodotti in tempi ridotti, aumentando la produttività senza compromettere la qualità del confezionamento.

### **Flessibilità d'Uso**

Le macchine termosigillatrici semi-automatiche offrono grande flessibilità, permettendo di confezionare una vasta gamma di prodotti alimentari in diverse dimensioni e tipi di vaschette. Questa versatilità è particolarmente utile per aziende che producono diversi tipi di alimenti.

## **Caratteristiche Tecniche delle Termosigillatrici Semi-Automatiche in ATM**

### **Costruzione Robusta**

Le termosigillatrici semi-automatiche sono costruite con materiali di alta qualità che garantiscono durabilità e affidabilità nel tempo. La robustezza della costruzione è essenziale per un funzionamento continuo e senza intoppi.

### **Sistema di Controllo Avanzato**

Queste macchine sono dotate di pannelli di controllo digitali che permettono agli operatori di impostare facilmente i parametri di confezionamento, come la temperatura, il tempo di sigillatura e la composizione dei gas. Questo sistema di controllo avanzato assicura precisione e consistenza nel processo di confezionamento.

## **Facilità di Manutenzione**

Le termosigillatrici semi-automatiche sono progettate per essere facili da mantenere. Le parti principali sono facilmente accessibili per la pulizia e la manutenzione, riducendo i tempi di inattività e garantendo un funzionamento efficiente.

## **Efficienza Energetica**

Le moderne termosigillatrici semi-automatiche sono progettate per essere energeticamente efficienti, riducendo il consumo di energia e minimizzando l'impatto ambientale. Questo è importante sia per contenere i costi operativi che per sostenere pratiche aziendali ecocompatibili.

## **Applicazioni delle Termosigillatrici Semi-Automatiche in ATM**

### **Industria della Carne e del Pesce**

Le termosigillatrici semi-automatiche in ATM sono ideali per confezionare carne e pesce, garantendo freschezza e prolungando la durata di conservazione. La sigillatura ermetica protegge i prodotti da contaminazioni esterne e preserva la loro qualità.

### **Frutta e Verdura**

Queste macchine sono perfette per confezionare frutta e verdura fresche, mantenendo intatte le loro proprietà nutritive e prolungando la loro durata di conservazione. Il confezionamento in atmosfera modificata rallenta il processo di deterioramento e ossidazione.

### **Prodotti da Forno**

Le termosigillatrici semi-automatiche sono anche utilizzate nel confezionamento di prodotti da forno, come pane, dolci e torte. La sigillatura ermetica e il confezionamento in ATM preservano la freschezza e il gusto dei prodotti.

### **Piatti Pronti e Alimenti Preparati**

Queste macchine sono ideali per il confezionamento di piatti pronti e alimenti preparati. La tecnologia ATM garantisce che i prodotti mantengano la loro qualità e sapore fino al momento del consumo.

## Conclusione

Le **termosigillatrici semi-automatiche** con **confezionamento in atmosfera modificata e stampo fustellato** rappresentano una soluzione avanzata e versatile per il settore alimentare. Offrono numerosi vantaggi, tra cui prolungamento della durata di conservazione, sicurezza alimentare, efficienza operativa e flessibilità d'uso.

Investire in una **macchina termosigillatrice** di qualità significa migliorare la **qualità del confezionamento**, aumentare la produttività e garantire la freschezza dei prodotti alimentari.