

# Confezionamento Automatico



Le nostre **linee di imbustamento e confezionamento sottovuoto CONFSV**, estremamente compatte, possono utilizzare sia **bustoni in alluminio**, sia **sacchi termoretraibili**, sia **sacchi nastrati**. Le facili regolazioni assicurano ottimi risultati qualitativi e quantitativi e i diversi modelli possono produrre **da 360 a 720 pezzi/ora**. Vengono utilizzati per **prodotti cotti o stagionati, interi o in tranci**, per **formaggi** e per **prodotti vegetariani o vegani**.

L'imbustatore automatico riceve i prodotti, opportunamente orientati, sul suo nastro di carico. I bustoni, con falda a soffiato, o i sacchi, sono impilati in un apposito magazzino regolabile, orientabile, oppure a doppio cassetto per consentirne il carico senza arrestare la produzione, per una maggiore produttività.

Nei modelli per bustoni e sacchi termoretraibili lo spintore, con eventuale dispositivo di trattenimento a depressione del prodotto (maggiore precisione di posizionamento e maggiore velocità), inserisce i prodotti nel sacco o bustone che sia facendolo passare attraverso un dispositivo di conformazione della bocca, regolabile in modo da minimizzare la dimensione della confezione rispetto alle dimensioni del prodotto.

**MACCHINE E IMPIANTI  
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE**

**FAVA**  
GIORGIO AXEL

L'imbustatore alimenta il nostro **tunnel di termosaldatura sottovuoto**, con barre saldanti da 1,4 m, 1,8 m e 1,95 m, con resistenza affiancate conformate in modo di assicurare la massima pressione di saldatura che, in questo modo, è meno sensibile alle micro pieghe e alla presenza di tracce di prodotto.

## IMBUSTATORE CONF

L'imbustatore per **sacchi nastrati** in grado di trattare **anche prodotti di forma cilindrica**; come i precedenti è dotato di un nastro di alimentazione, di uno spintore e di un dispositivo di divaricazione che, in collaborazione con una soffiante, permette di aprire il sacco **minimizzando la dimensione del sacco rispetto al prodotto**. I nostri imbustatori possono alimentare anche macchine sottovuoto, a nastro, di altri produttori.

## IMPIANTI ROBOTIZZATI

Costruiamo **impianti robotizzati per l'imbustamento in sacchi nastrati e carico automatico delle macchine sottovuoto a nastro**, adatto a prodotti di forma circolare e piatta, siano essi mortadelle o formaggi o prodotti vegani e vegetariani, **con diametri da 100 mm a 300 mm, lunghezza fino a 1200 mm**. La particolare realizzazione delle pinze di presa permette sia di **ridurre l'impiego di materiale plastico** sia di conformare la bocca dei sacchi per la migliore e più affidabile saldatura sottovuoto.

## CONFEZIONAMENTO AFFETTATO

Realizziamo un modello per prodotti destinati all'affettato di macchina a campana specificamente realizzato per poter essere alimentato dal nostro agevolatore all'imbustamento, con sacchi che richiedono la saldatura di testa in luogo di quella longitudinale, **per prodotti lunghi fino a m 1,10**.

