

Useddairyequipment

**Automatic thermoforming vacuum packing line /
Automatische thermoformende Vakuumverpackungsanlage /
Ligne automatique de thermoformage sous vide /
Automatische thermoforming vacuümverpakkingslijn /
Línea automática de envasado al vacío con termoformado /
Автоматическая термоформовочная вакуумная упаковочная линия**

Offer number	:	24-42-02
Make	:	GEA CFS
Type	:	Compact M380
Capacity	:	1000 - 6000 pieces per hour, depending on product
Serial number	:	59
Year of manufacturing	:	2002
Power	:	28kW, 40A
Dimension	:	Format of pack 120 x 70 x 30 mm 150 gram cheese
Total outside dimensions machine (l x w x h)	:	800 x 125 x 200 cm.
Weight	:	+/- 2000 kg
Condition of the machine	:	Good (still in production)
Location	:	Germany
Terms of delivery	:	FCA, factory site



A professional automatic thermoforming vacuum packing line which is used for vacuum packaging of almost all kinds of meat products, fish and seafood, cheese, salads, vegetables, fruits, confectionery and other food products.

Soft and hard foil. Foil width: 360 mm, stroke 25 cm, foil thick 60 µ, form station up to 100 mm depth, forming, empty space for filling (cheese), vacuum and sealing station. Vacuum with pressure transmitter. Under and top labelling model Tiro Label, TL-100 nr 602/0675.



Controls Siemens PLC S7 with Touch screen HMI cooling device additional make: CFS model: SC 5 2, capacity 6kW (year) 2002 Current format with 5 lines. Including roll holder for upper and lower web.- vacuum pump - gas flushing system - outfeed conveyor belt (Foil available on request). Complete with Lowa IQ2 metal detector. Hardcopy documentation available: operational manual, electrical diagrams and a variety of spare parts.

Professionelle automatische Thermoform-Vakuumverpackungslinie, die zum Vakuumverpacken von fast allen Arten von Fleischprodukten, Fisch und Meeresfrüchten, Käse, Salaten, Gemüse, Obst, Süßwaren und anderen Lebensmitteln verwendet wird.



Weiche und harte Folie. Folienbreite: 360 mm, Hub 25 cm, Foliendicke 60 µ, Formstation bis 100 mm Tiefe, Formung, leerer Raum zum Befüllen (Käse), Vakuum- und Versiegelungsstation. Vakuum mit Drucktransmitter. Unter- und Oberetikettiermodell Tiro Label, TL-100 Nr. 602/0675. Steuerung Siemens PLC S7 mit Touchscreen HMI Kühlgerät zusätzliche Fabrikat: CFS Modell: SC 5 2, Leistung 6 kW (Baujahr) 2002. Aktuelles Format mit 5 Linien. Einschließlich Rollenhalter für Ober- und Unterfolie - Vakuumpumpe -

Gasspülssystem - Auslaufförderband (Folie auf Anfrage erhältlich). Komplett mit Lowa IQ2 Metalldetektor. Papierdokumentation verfügbar: Bedienungsanleitung, Schaltpläne und eine Vielzahl von Ersatzteilen.

Ligne de thermoformage automatique professionnelle pour l'emballage sous vide de presque tous les types de produits à base de viande, de poisson et de fruits de mer, de fromage, de salades, de légumes, de fruits, de confiseries et d'autres produits alimentaires. Film souple et dur. Largeur du film : 360 mm, course 25 cm, épaisseur du film 60 µ, station de formage jusqu'à 100 mm de profondeur, formage, espace vide pour le remplissage (fromage), station de mise sous vide et de scellage. Vide avec transmetteur de pression.



Étiquetage par le dessous et par le dessus modèle Tiro Label, TL-100 nr 602/0675.

Commandes Siemens PLC S7 avec écran tactile HMI dispositif de refroidissement marque supplémentaire : CFS modèle : SC 5 2, capacité 6kW (année) 2002 Format actuel avec 5 lignes. Y compris porte-rouleau pour bande supérieure et inférieure.- pompe à vide - système de rinçage au gaz - tapis roulant de sortie (film disponible sur demande). Complet avec détecteur de métaux Lowa IQ2. Documentation papier disponible : manuel d'utilisation, schémas électriques et diverses pièces de rechange.

Professionele automatische thermoforming vacuüm verpakingslijn die wordt gebruikt voor het vacuüm verpakken van bijna alle soorten vleesproducten, vis en zeevruchten, kaas, salades, groenten, fruit, zoetwaren en andere voedingsmiddelen. Zachte en harde folie. Foliebreedte: 360 mm, slag 25 cm, foliedikte 60 µ, vormstation tot 100 mm diepte, vormen, lege ruimte voor vullen (kaas), vacuüm- en sealstation. Vacuüm met druktransmitter.



Onder- en bovenetikettering model Tiro Label, TL-100 nr 602/0675. Besturing Siemens PLC S7 met touchscreen HMI koelapparaat extra merk: CFS model: SC 5 2, vermogen 6kW (jaar) 2002 Huidig formaat met 5 lijnen. Inclusief rolhouder voor boven- en onderbaan - vacuümpomp - gasspoelsysteem - uitvoertransportband (folie op aanvraag verkrijgbaar). Compleet met Lowa IQ2 metaaldetector. Papieren documentatie beschikbaar: bedieningshandleiding, elektrische schema's en diverse reserveonderdelen.

Línea de envasado al vacío profesional y automática para termoformado que se utiliza para envasar al vacío casi todo tipo de productos cárnicos, pescados y mariscos, quesos, ensaladas, verduras, frutas, dulces y otros productos alimenticios. Lámina blanda y dura.

Ancho de lámina: 360 mm, carrera 25 cm, espesor de lámina 60 µ, estación de formado hasta 100 mm profundidad, formado, espacio vacío para relleno (queso), estación de vacío y sellado. Vacío con transmisor de presión. Etiquetado inferior y superior modelo Tiro



Label, TL-100 nr 602/0675. Controles Siemens PLC S7 con HMI de pantalla táctil dispositivo de enfriamiento marca adicional: CFS modelo: SC 5 2, capacidad 6kW (año) 2002 Formato actual con 5 líneas. Incluye soporte de rollo para banda superior e inferior. - bomba de vacío - sistema de lavado de gas - cinta transportadora de salida (Lámina disponible bajo pedido). Completo con detector de metales Lowa IQ2. Documentación impresa disponible: manual de instrucciones, diagramas eléctricos y una variedad de repuestos.

Профессиональная автоматическая термоформовочная вакуумная упаковочная линия, которая используется для вакуумной упаковки практически всех видов мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, сыра, салатов, овощей, фруктов, кондитерских изделий и других пищевых продуктов. Мягкая и жесткая фольга. Ширина фольги: 360 мм, ход 25 см, толщина фольги 60 мкм, станция формования до 100 мм Глубина, формование, пустое пространство для наполнения (сыр), вакуумная и



запечатывающая станция. Вакуум с датчиком давления. Нижняя и верхняя этикетка, модель Tiro Label, TL-100 № 602/0675. Управление Siemens PLC S7 с сенсорным экраном HMI охлаждающее устройство дополнительная марка: CFS модель: SC 5 2, мощность 6 кВт (год) 2002 Текущий формат с 5 линиями. Включает держатель рулона для верхней и нижней пленки. - вакуумный насос - система промывки газом - выходной конвейер (фольга доступна по запросу). В комплекте с металлоискателем Lowa IQ2. Доступна печатная документация: руководство по эксплуатации, электрические схемы и различные запасные части.

For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.

If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject, and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!