



COMPAC, después de 15 años de experiencia en el envasado de productos frescos en los puntos de distribución de GD y GDO - Laboratorios de Alimentos, ha desarrollado el sistema C26 para los operadores profesionales del embalaje de alimentos frescos con la tecnología de atmósfera modificada (MAP: Modified Atmosphere Packaging), sinónimo de frescura natural, mediante:

- Amplia gama de máquinas de termosellado con Multi-Formato y con cambio de formato rápido y sin molde (patente COMPAC).
- Gama de contenedores y bandejas en APET transparente / blanco / negro (para el envasado de carne, gastronomía, delicatessen, frutas y verduras) y contenedores CPET blanco / negro (para calentar o cocinar los alimentos).
- Film en bobina anti-condensación, sellable y/o pelable con la posibilidad de acabado neutro o impreso.

Las características del envasado de alimentos frescos en las tiendas son:

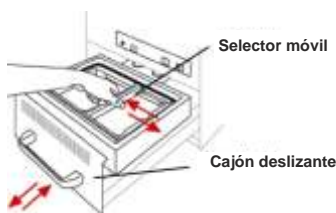
- Frescor natural obtenido gracias al uso de una mezcla de gas que permite limitar o eliminar los tratamientos de estabilización química o física.
- Eliminación de las mermas en el libre servicio (Take Away).
- Calidad y conservación de las propiedades organolépticas de los alimentos garantizadas hasta la fecha de madurez. Extensión real de la vida útil y conservación de los alimentos, manteniendo inalteradas las características nutricionales, sanitarias y sensoriales.
- Optimización de la productividad interna que se traduce en una mejor gestión del personal y una elevada eficiencia operativa (240 envases/hora), pudiendo cambiar de tamaño de envase sin necesidad de parar el proceso productivo.
- Mejor organización del trabajo al no tener que producir todos los días.
- Visibilidad y exposición perfecta del envase cerrado herméticamente con un film transparente anticondensación.
- Fabricado en un único material PET para facilitar la selección y permitir el reciclaje o recuperación energética.



C26

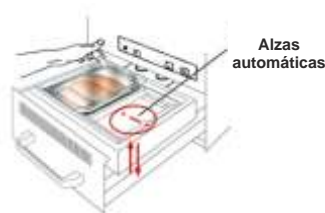
ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

1 Seleccionar bandeja



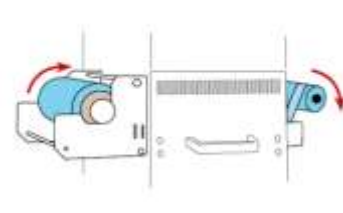
Después de haber seleccionado el formato de los envases, el ciclo se pone en marcha mediante la introducción del cajón.

2 Retirar bandejas



Al final del ciclo de envasado en MAP el cajón del selector móvil de formato es expulsado automáticamente y el producto fresco alimentario del envase COMPAC se extrae fácilmente mediante las alzas automáticas.

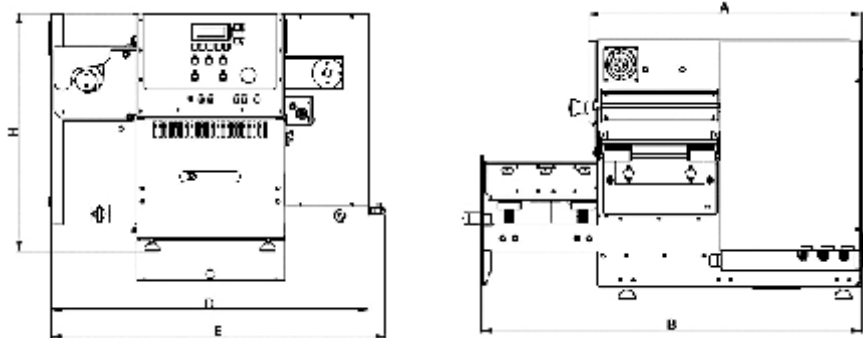
3 Ciclo automático



Cuando el cajón es expulsado se pone en marcha el desarrollo del film termosoldable a fin de que la máquina después de 15 segundos de la puesta en marcha del ciclo, esté lista de nuevo para trabajar en MAP.

C26

FICHA TÉCNICA



| | | | | | | |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Dimensiones (mm): | A=670 | B=930 | C=400 | D=850 | E=890 | H=630 |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|

- Peso 146Kg aprox (sin contar bobina)
- Alimentación eléctrica: 220V 50Hz monofase + terra
- Potencia instalada: 2,1kW (incluida bomba de vacío)
- Máxima corriente absorbida: 10A (incluida bomba de vacío)
- Bomba de vacío lubricada (25 mc / h)
- No utiliza aire comprimido
- Tiempo de ciclo: 15 segundos aprox (240 ciclos / hora)
- Dimensiones de bobina: Ø 160x260mm

Formato sellable: **C26T**: Molde para serie G (190x137), serie L (190x230) y serie M (190x260) sin necesidad de cambiar el molde, altura máxima 70. **C26F**: nr1: Serie P1 (95x137mm), serie P2 (120x137mm) y serie G (190x137mm). nr1: Serie L (190x230mm) y serie M (190x260mm) sin necesidad de cambiar el molde, altura máxima 70.

Todos los modelos permiten cambiar el formato a oxígeno (X) para el envasado de carnes rojas, pescado y aves bajo atmósfera modificada.

C26

CONTENEDORES Y FILM

| CONTENEDORES / BANDEJAS EN POLIETILENTEREFTALATO (APET) TRANSPARENTE - DESECHABLE | | | | | |
|---|----------|---------------------------|----------------|-------------|-------------|
| SERIE | ARTÍCULO | DIMENSIONES EXTERNAS (mm) | CAPACIDAD (ml) | MODELO C26T | MODELO C26F |
| CONTENEDORES - TRANSPARENTES | | | | | |
| P1 | GB30PTH | 137x95x30 | 250 | | ✓ |
| | GB45PTH | 137x95x45 | 400 | | ✓ |
| | GB63PTH | 137x95x63 | 500 | | ✓ |
| P2 | GB45PNTC | 137x120x45 | 500 | | ✓ |
| | GB65PNTC | 137x120x65 | 700 | | ✓ |
| G | GB38GTH | 190x137x38 | 750 | ✓ | ✓ |
| | GB50GTH | 190x137x50 | 1.000 | ✓ | ✓ |
| | GB70GTH | 190x137x70 | 1.250 | ✓ | ✓ |
| L | GB35LTH | 230x190x35 | 1.250 | ✓ | ✓ |
| | GB50LTH | 230x190x50 | 1.750 | ✓ | ✓ |
| | GB65LTH | 230x190x65 | 2.250 | ✓ | ✓ |
| M | GB35MTH | 260x190x35 | 1.500 | ✓ | ✓ |
| | GB50MTH | 260x190x50 | 2.000 | ✓ | ✓ |
| | GB65MTH | 260x190x65 | 2.500 | ✓ | ✓ |
| BANDEJAS - TRANSPARENTES | | | | | |
| G | GB25GTH | 190x137x25 | / | ✓ | ✓ |
| L | GB15LTH | 230x190x15 | / | ✓ | ✓ |
| | GB25LTH | 230x190x25 | / | ✓ | ✓ |
| M | GB15MTH | 260x190x15 | / | ✓ | ✓ |
| | GB25MTH | 260x190x25 | / | ✓ | ✓ |

| CONTENEDORES / BANDEJAS EN POLIETILENTEREFTALATO (APET) BLANCO / NEGRO - DESECHABLE | | | | | |
|---|-----------------------|---------------------------|----------------|-------------|-------------|
| SERIE | ARTÍCULO | DIMENSIONES EXTERNAS (mm) | CAPACIDAD (ml) | MODELO C26T | MODELO C26F |
| CONTENEDORES - BLANCOS | | | | | |
| P2 | D45PB | 120x136x45 | 500 | | ✓ |
| | D38GB | 190x136x38 | 750 | ✓ | ✓ |
| | D50GB | 190x136x50 | 1.000 | ✓ | ✓ |
| G | D70GB | 190x136x70 | 1.250 | ✓ | ✓ |
| | D38MB | 260x190x38 | 1.500 | ✓ | ✓ |
| M | D50MB | 260x190x50 | 2.000 | ✓ | ✓ |
| | CONTENEDORES - NEGROS | | | | |
| P2 | D45PN | 120x136x45 | 500 | | ✓ |
| | D65PN | 120x136x65 | 750 | | ✓ |
| G | D38GN | 190x136x38 | 750 | | ✓ |
| | D50GN | 190x136x50 | 1.000 | ✓ | ✓ |
| | D70GN | 190x136x70 | 1.500 | ✓ | ✓ |
| M | D38MN | 260x190x38 | 1.500 | ✓ | ✓ |
| | D50MN | 260x190x50 | 2.000 | ✓ | ✓ |

APET

NO se puede utilizar en el horno convencional o en el microondas.
CONGELACIÓN Se pueden congelar los alimentos en la bandeja hasta los -40°C.
CONSERVACIÓN El contenedor, con la característica de la alta barrera al gas del material APET está en condiciones de ser utilizado para el envasado en MAP (Packaging con Atmósfera Modificada).
 Es resistente al ataque de una serie de substancias orgánicas e inorgánicas, como los aceites y las grasas. Su gran elasticidad significa que es totalmente indestructible y puede resistir la manipulación violenta y los golpes. Se puede reciclar o incinerar.

CPET

Se puede utilizar para cocinar o calentar en el horno convencional o en el microondas.
COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS. Idóneo para el calentamiento y la cocción del alimento en el horno o microondas hasta +180°C.
CONGELACIÓN Se pueden congelar los alimentos hasta los -40°C.
CONSERVACIÓN Alta barrera al gas, envasado del alimento en MAP (Packaging con Atmósfera Modificada). Es resistente al ataque de una serie de substancias orgánicas e inorgánicas, como los aceites y las grasas, a la manipulación violenta y a los golpes. Se puede reciclar o incinerar.

FILM

El film PET tiene diferentes características: (Monocapa y multicapa, Anticondensación, Protección UV, Pelable, Sellable y pelable, Media y alta barrera).
Media y alta barrera: Barrera de gas que optimiza la durabilidad de los alimentos.
Anti-condensación (AF): Este tratamiento permite ver el producto a través de la bandeja, evitando el desagradable efecto "niebla".
AntiUV: Para filtrar la luz y reducir los efectos UV para garantizar la calidad de los alimentos.
Film Pelable: La ventaja para el consumidor final es el abre fácil de la bolsa.
Film sellable y pelable: Se puede usar en el horno convencional y microondas, sin la necesidad de ser perforado. Sellable y pelable después de cocinar / calentar por encima de 150°C.

BOBINA FILM IMPRESIÓN TRANSPARENTE / NEUTRO (APET-CPET)

| ARTÍCULO | MATERIAL | DESCRIPCIÓN | Barrera al GAS |
|-------------|------------|--|----------------|
| B26TPAFH+ | PET-AF | Bobina Film sellable / pelable en APET -CPET (Mono - Anticondensación) | MEDIA |
| B26TAAPBX+ | PET/PET-AF | Bobina Film pelable en APET-CPET (Multicapa - Anticondensación) | ALTA |
| B26TAAPBUX+ | PET/PET-AF | Bobina Film pelable en APET-CPET (Multicapa - Anticondensación - AntiUV) | ALTA |

