



VAKUUM- VERPACKUNGS- MASCHINEN

Vakuum-Verpackungslösungen für alle Anforderungen.

WEBOMATIC

WIR BAUEN VERTRAUEN SEIT 1958



Für Handwerk, Handel und Industrie.

Obwohl **WEBOMATIC** heute ein multinationales Familienunternehmen ist, haben wir unsere Wurzeln und Traditionen nicht vergessen. Seit 1958 ist **WEBOMATIC** der ideale Partner für kleine, mittlere und industrielle Unternehmen.

Ganz egal ob Sie Lebensmittel (wie z.B. frische Wurst- und Fleischwaren, Molkerei- oder Käseprodukte, Fertiggerichte, frische oder eingelegte Gemüsewaren, Pasta-Kreationen, Fischprodukte, Tiefkühlwaren, etc.) oder Non-Food Produkte (wie z.B. sterile Pharmaziegüter oder Kosmetika) mit Vakuumkammermaschinen verpacken wollen - **WEBOMATIC** ist der richtige Partner für Sie.

Unser Portfolio reicht von platzsparenden Tischmaschinen über langlebige Einzel- und Doppelkammermaschinen bis hin zu robusten und effizienten Kammerbandlinien für industrielle Verpackungsbedürfnisse.

Der große Vorteil von Vakuumverpackungsmaschinen liegt darin, dass in einem Verpackungszyklus unterschiedlich große Produkte ohne jeglichen Formatwechsel verpackt werden können. Klassische Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln und können zur Präsentation, Weiterverarbeitung, Transport oder Lagerung der Produkte verwendet werden.

Das Anwendungsspektrum von Vakuumkammermaschinen reicht vom Einsatz kleiner Maschinen in Geschäften, Hotels und der Gastronomie über halb-automatische Maschinen in kleinen und mittelständischen Unternehmen bis hin zum Einsatz in einer vollautomatisierten industriellen Verpackungslinie. Egal ob Ihr Produkt 135 cm lang, flüssig, pastös oder sehr empfindlich ist, ob Sie die Produkte für Endverbraucher oder für die Weiterverarbeitung verpacken möchten - eine der **WEBOMATIC** Vakuumverpackungsmaschinen passt garantiert zu Ihrem Produkt und Verpackungsbedarf.



WEBOMATIC®





VAKUUM- VERPACKUNGS- MASCHINEN

TISCHMASCHINEN

EINKAMMERMASCHINEN

DOPPELKAMMERMASCHINEN

KAMMERBANDMASCHINEN

Modellüberblick

Vakuumverpackungsmaschinen



easyPACK-mk³

E15 Basic

C 15-HL

E15-D Basic

C 15-HLD

I 30

SuperMax I

E 50

	easyPACK-mk ³	E15 Basic	C 15-HL	E15-D Basic	C 15-HLD	I 30	SuperMax I	E 50
Maschinentyp	Tischmaschine	Tischmaschine	Tischmaschine	Tischmaschine	Tischmaschine	Einkammermaschine	Einkammermaschine	Einkammermaschine
Einsatzgebiet	Lebensmittel und Non-Food	Lebensmittel und Non-Food	Lebensmittel und Non-Food	Lebensmittel und Non-Food	Lebensmittel und Non-Food	Lebensmittel und Non-Food	Lebensmittel und Non-Food	Lebensmittel und Non-Food
Kammergröße	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Leistung	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Verfügbare Vakuumbbeutelgrößen	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Linienkompatibilität	-	-	-	-	-	Optional	Optional	Optional
MAP & Soft-Air	-	Optional	●	Optional	●	Optional	Optional	Optional
Individualisierungsmöglichkeiten	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Steckbare Siegelleisten	●	●	-	●	-	●	●	-
Siegelleistenlänge (mm)	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Siegelleistenvariationen	F	F	F	Z	Z	F	D	D,W,U
Vakuumpumpengrößen	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●

							
	C 50	E 60	C 60	duoMAT	PNC	CL-C 950	WBM 1350-II
Maschinentyp	Einkammermaschine		Einkammermaschine	Doppelkammermaschine		Kammerbandmaschine	
Einsatzgebiet	Lebensmittel und Non-Food		Lebensmittel und Non-Food	Lebensmittel und Non-Food		Lebensmittel und Non-Food	
Kammergröße	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Leistung	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Verfügbare Vakuumbbeutelgrößen	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Linienkompatibilität	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
MAP & Soft-Air	●	Optional	●	Optional	Optional	Optional	Optional
Individualisierungsmöglichkeiten	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Steckbare Siegelleisten	-	-	-	●	-	●	●
Siegelleistenlänge (mm)	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Siegelleistenvariationen	D,W,U	D,W,U	D,W,U	ZZ	FF, ZZ	Z	Z
Vakuumpumpengrößen	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●

Siegelleistenvariationen



Vakuum- verpackungs- maschinen

Unsere Vakuumkammermaschinen verpacken jedes Produkt hygienisch in Siegelrand- oder Schrumpfbeutel und verlängern deren Haltbarkeit, sei es zur Präsentation, Weiterverarbeitung oder Lagerung.

Das Einsatzgebiet der Kammermaschinen reicht von kleinen und praktischen Tischvakuummaschinen auf Märkten oder in der Sous-vide Küche über robuste und verlässliche Ein- oder Doppelkammermaschinen im Handwerk sowie die Verwendung automatisierter Doppelkammer- oder Kammerbandmaschinen in industriellen Fertigungsstraßen.

Dank des WEBOMATIC CleanDesign® können alle verfügbaren Maschinen einfach und schnell gereinigt werden, um selbst höchsten hygienischen Ansprüchen und Vorschriften zu genügen. Die Innenreinigung wird durch die modifizierten Siegelleisten, die innerhalb von Sekunden ohne Werkzeug entfernt und installiert werden können, vereinfacht und beschleunigt.

Serienmäßige Standardausstattung der WEBOMATIC Vakuumverpackungs- maschinen

EDELSTAHLKAMMER

DOPPELNAHT-TRENNSIEGELUNG

WERKZEUGLOS ENTFERNBARE SIEGELLEISTEN
(ABHÄNGIG VON MASCHINENMODELL)

SIEGELLEISTEN MIT DEHNUNGS AUSGLEICH FÜR EINE
PERFEKTE SIEGELUNG UND EINE LÄNGERE
LEBENS DAUER DES SIEGELDRAHTES

OPTIMALER SIEGELDRUCK

PE-FÜLLPLATTEN

WARTUNGSFREUNDLICHES UND INTELLIGENTES DESIGN
(ÖL-VENTIL, MOTOR SCHUTZSCHALTER UND LEICHT
ZUGÄNGLICHE WARTUNGSBEREICHE)



Vakuumverpackungen für Lebensmittel

Haltbarkeitsverlängerung

Da die Luft aus dem Vakuumbbeutel entfernt wird, wird das Wachstum von aeroben Bakterien und anderen natürlichen Organismen wie Pilzen oder Schimmelpilzen im versiegelten Beutel minimiert. Dies trägt zu einem verlangsamten Abbau des Produkts bei und verlängert nicht nur die Haltbarkeit, sondern verbessert auch die Präsentation am Point of Sale. Durch Zugabe einer produktspezifischen Gasmischung bei der MAP-Verpackung (modifizierte Atmosphäre), z.B. bestehend aus Kohlendioxid, Sauerstoff und / oder Stickstoff, kann die Haltbarkeit zusätzlich zur optimalen Farb- und Formdarstellung des Produktes verlängert werden.

Unterstützung bei der Reifung

Vakuumbbeutel können auch verwendet werden, um eine kontrollierte Reifung von Fleisch- und Käseprodukten zu unterstützen und gleichzeitig Reifungs- und Gewichtsverluste zu reduzieren. Die Vakuumverpackung verhindert das Austreten von Produktflüssigkeit und bietet eine optimale Grundlage für die Reifung des Produktes. So kann z.B. bei Fleisch durch die Nassreifung im Vakuumbbeutel innerhalb kurzer Zeit eine hervorragende Zartheit und ein hoher Reifegrad erreicht werden. Jedoch können Vakuumverpackungen auch zur Unterstützung der Reifung einer Vielzahl anderer Produkte wie Käse, Gurken und Meeresfrüchten eingesetzt werden.



Durch die Verwendung von Schrumpfbeuteln kann die Aussaftung von Fleischprodukten weiter reduziert werden.

Weitere Verkaufsvorteile

ERSTELLUNG VON GROSSPACKUNGEN ZUR UNTERSTÜTZUNG
(ÖRTLICH) GETRENNTER PRODUKTVERARBEITUNG ODER
ZUBEREITUNG (ZERLEGUNG, FILETIEREN, SOUS-VIDES KÜCHE)

HYGIENISCHER UND EINFACHER TRANSPORT

ABFALLREDUZIERTER LAGERUNG

NÜTZLICHE UND ATTRAKTIVE VERKAUFSPRÄSENTATION

INDIVIDUELLE UND FUNKTIONALE VERPACKUNG AN DER
LADENTHEKE, DIREKT VOR DEM KUNDEN



Vakuumanwendung für Industrie- und Konsumgüter (Non-Food)

Im Non-Food-Bereich überzeugen Vakuumbutel vor allem durch ihre Schutz- und Handhabungsvorteile. Egal ob als Primärverpackung empfindlicher oder leicht verderblicher Produkte oder als Sekundärverpackung von Medizinprodukten und Pharmazeutika - Vakuumverpackungen bieten und unterstützen wesentliche Dienstleistungen wie Schutz, Lagerung und Transport der verpackten Produkte.

Transport und Handhabung

WASSER- UND FEUCHTIGKEITSSCHUTZ

EINZEL- ODER GROSSPACKUNGEN ZUM SICHEREN UND STÖRUNGSFREIEN TRANSPORT VON PRODUKTEN

GROSSPACKUNGEN FÜR DEN TRANSPORT VON HALBZEUGEN INNERHALB VON UNTERNEHMEN

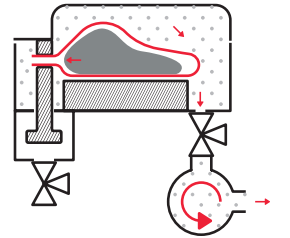


Vakuumverpackungsverfahren

Der Verpackungsvorgang beginnt, sobald der Kammerdeckel geschlossen wird. Die Evakuierung, der Atmosphären austausch und das Verschließen des Siegelrandbeutels werden automatisch entsprechend der ausgewählten Prozessparametern durchgeführt:

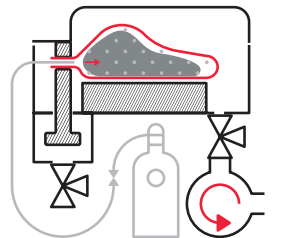
1: Evakuierung

Die Luft wird mit der Vakuumpumpe aus der Vakuumkammer abgesaugt: Kammer, Beutel und Produkt werden evakuiert.



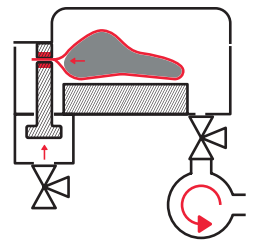
2 (optional): MAP-Funktion

Kammer und Beutel werden mit Schutzgas gefüllt, bis der eingestellte Druck erreicht ist. Dieses Verfahren verlängert die Lagerfähigkeit und erhält die rote Farbe von z.B. frischem Fleisch.



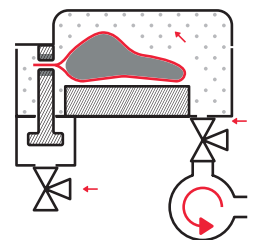
3: Versiegelung

Ein elektrischer Impuls heizt den Siegeldraht auf (Impulssiegelverfahren). Die verschließbaren Innenseiten des Beutels sind miteinander versiegelt, und der Beutel wird hermetisch verschlossen.



4: Belüftung

Die Luft strömt zurück in die Kammer. Nachdem der Druckausgleich zwischen Innen- und Außenatmosphäre abgeschlossen ist, öffnet sich der Kammerdeckel und das perfekt vakuumverpackte Produkt kann aus der Maschine entnommen werden. Nach der optionalen Entfernung von Beutelresten entlang der Siegelnaht kann das Produkt weiterbearbeitet (z.B. schrumpfen, etikettieren) werden.



Bei der Verpackung empfindlicher Produkte ermöglicht die Soft-Air-Belüftung einen noch besseren Produktschutz gegen Verformung und Luftdruck.

Siegel-systeme

WEBOMATIC bietet ein breites Sortiment von praxiserprobten Siegelvariationen an, um hermetisch verschlossene Verpackungen und maximalen Produktschutz zu gewährleisten. Im Laufe der Jahre haben wir verschiedene produktspezifische Versiegelungsverfahren entwickelt, um die Produkthandhabung und -verarbeitung zu unterstützen.



Doppelnah-Trennsiegelung (DST)

Die Siegelleiste ist mit einem Siegeldraht und einem Trenndraht ausgestattet. Der Trenndraht erzeugt eine Trennnaht an der der Beutelüberstand leicht entfernt werden kann. Siegel- und Trenndrähte sind mit einigen Steuerungen einzeln regelbar.

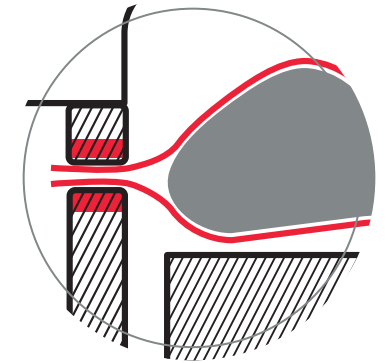


Doppelnah-Siegelung (DSS)

Die Siegelleiste ist mit zwei Siegeldrähten bestückt und garantiert eine hermetische Abdichtung auch bei beschmutztem Beutelmateriale. Dieses Siegelssystem findet auch bei flüssigen, schweren oder schwierig zu verpackenden Produkten wie Gewürzen oder Pulvern Anwendung.

Bi-aktiv-Siegelung

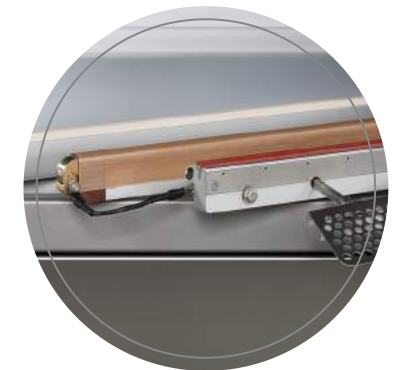
Das Bi-aktiv-Siegelsystem arbeitet mit zwei oberen und zwei unteren 4mm breiten Siegelleisten. Extrabreite Siegeldrähte sowie ein hoher, stufenlos einstellbarer Anpressdruck garantieren äußerst stabile Siegelnähte. Zuverlässig und sicher, sogar bei Faltenbildung oder Kontaminationen im Siegelbereich und auch bei starken, mehrschichtigen Siegelrandbeuteln (z.B. Aluminiumbeutel).



TCH-II-Siegelsystem

(NUR BEI DER KAMMERBANDMASCHINE WBM 1350-II)

Das TCH-II-Siegelsystem (12mm Siegeldraht) regelt die Siegeltemperatur besonders schnell und absolut präzise auf den Idealwert. Durch die exakte, zehntelgradgenaue Temperaturkontrolle ist ein Überhitzen ausgeschlossen - Kühlwasser ist dabei nicht erforderlich.



Steckbare Siegelleisten

Bei vielen Maschinen können die Siegelleisten werkzeuglos, servicefreundlich und schnell mit nur einem Handgriff gelöst und wieder eingesetzt werden. So lässt sich die Außen- und Innenreinigung, sowie die Wartung einfach, schnell und vor allem gründlich durchführen. Der Dehnungsausgleich der Siegelleiste optimiert nicht nur das Siegelergebnis, sondern auch die Lebensdauer des Siegeldrahtes.



Siegelleisten-varianten



Front



Winkel



U-Form



Doppelte
Siegelleistenvariationen



Doppelkammer



Verpackungsarten



Einfache, hermetische Versiegelung

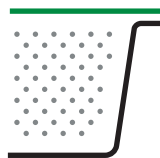
NUR BEI KAMMERBANDMASCHINEN

Das hermetische Verschließen des Beutels unter normaler Atmosphäre ist eine einfache Verpackungslösung, die das Produkt vor äußeren Einflüssen schützt dar. Zusätzliche Haltbarkeitsmaßnahmen werden nicht ergriffen.



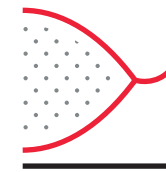
Vakuum

Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Produkten aufgrund des verlangsamten biochemischen Abbaus innerhalb des evakuierten und hermetisch verschlossenen Beutels. Eine einfache Verpackungslösung, die das Produkt schützt und die Haltbarkeit verlängert.



GreenVac

Ein spezieller Gastro-Container „GreenVac“ dient als Vakuumbehälter und die Produkte werden darin gebrauchsfertig vakuumiert. Es werden keine Plastikbeutel oder anderen Einweg-Verpackungsmaterialien benötigt und die speziellen Gastro-Container können immer wieder verwendet werden. Insbesondere im HoReCa Bereich reduziert diese Vakuumverpackung den Materialeinsatz erheblich und ist umweltfreundlich.



Verpackungen mit modifizierter Atmosphäre (MAP)

Die natürliche Atmosphäre in der Verpackung wird durch ein produktspezifisches und optimiertes Schutzgasgemisch (modifizierte Atmosphäre, MAP) ersetzt. Die Schutzgasatmosphäre besteht aus z.B. Kohlendioxid, Sauerstoff und / oder Stickstoff und trägt zur Erhaltung der frischen Produkterscheinung und der Produktform bei.



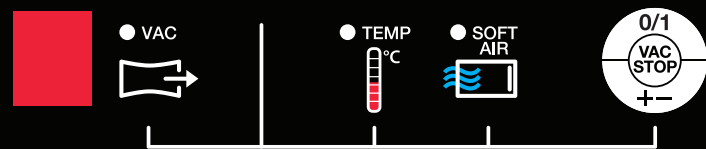
Schrumpfverpackung

Mit Hilfe von schrumpfbaren Vakuumbuteln kann ein perfektes Verpackungsfinish erzielt werden. In einer separaten Schrumpfeinheit wird das zuvor vakuumierte Produkt in heißes Wasser getaucht, sodass der Schrumpfbeutel eng um das Produkt „schrumpft“. Schrumpfbeutel tragen nicht nur zur Produktpäsentation bei, sondern reduzieren auch das verbrauchte Verpackungsmaterial. Wichtig: bei der Verwendung von Schrumpfbeuteln ist das Hitzeverhalten des Produktes zu beachten.



WEBOMATIC Steuerungen

WEBOMATIC VACUUM PACKAGING SYSTEMS CT 50



CT 50-mk³

Die robuste und praktische Steuerung CT-50-mk³ wurde eigens für das Modell EasyPACK-mk³ konzipiert:

EINFACHES HANDLING

EIN-KNOPF-BEDIENUNG

VAKUUM-SCHNELL-STOPP

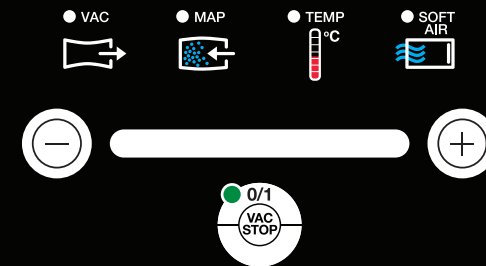
WARMLAUFPROGRAMM FÜR DIE VAKUUMPUMPE

SPRITZWASSERGESCHÜTZTES FRONTPANEL

FEHLERDIAGNOSE

WEBOMATIC

VACUUM PACKAGING SYSTEMS
CT 100 Basic



CT 100

Die Steuerung CT-100 wird bei allen E-Modellen verbaut

EINFACHES HANDLING

EIN-TASTEN-BEDIENUNG

LED-ANZEIGE

VAKUUM-SCHNELL-STOPP

SPRITZWASSERGESCHÜTZTES FRONTPANEL

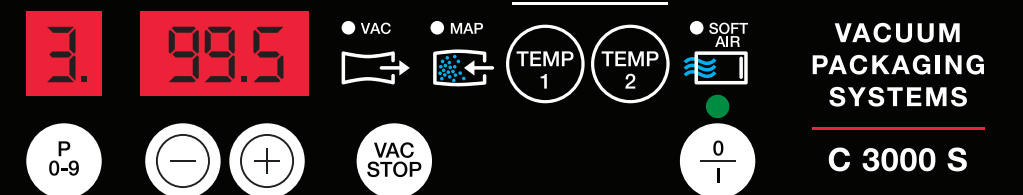
ÖLWECHSELANZEIGE

WARMLAUFPROGRAMM FÜR DIE VAKUUMPUMPE

SOFT-AIR UND MAP STEUERUNG MÖGLICH

DOPPELNAHT- TRENNSIGELUNG (DST)

WEBOMATIC



C 3000 S

10 PROGRAMME WÄHLBAR

SENSORGESTEUERTEN ENDWERTVAKUUM MIT SIEDEPUNKTERKENNUNG

VAKUUM-SCHNELL-STOPP

BEGASUNGSEINRICHTUNG SENSORGESTEUERT

SOFT-AIR UND MAP SENSORGESTEUERT, MIT DIGITALANZEIGE

SPRITZWASSERGESCHÜTZTES FRONTPANEL

FEHLERCODE-DIAGNOSE UND -ANZEIGE

ROBUSTE AUSFÜHRUNG

DOPPELNAHT-SIEGELUNG ((DSS)

EINZELN REGELBARE DOPPELNAHT-TRENNSIGELUNG (DST)

IGT-Steuerung

Die jüngsten Ein- und Doppelkammermaschinen sind mit der Glassensor-Steuerung IGT („Innovative Glass Touch“) ausgestattet. Die Bedienoberfläche entspricht den aktuellen Hygienerichtlinien und ist Teil des WEBOMATIC CleanDesign®-Konzepts.

Alle Bedienelemente sind hygienisch, kratzfest und überzeugen durch intelligente Benutzerführung.

Je nach Kammermodell stehen zwei Versionen zur Verfügung: IGT-*standard* and IGT-*premium*.

Beide IGT-Steuerungen verfügen serienmäßig über folgende Funktionen:

VAKUUM-SCHNELL-STOPP

PROGRAMMABBRUCHTASTE

INFORMATIONEN ÜBER DIE WICHTIGSTEN BETRIEBSDATEN

SERVICE- UND WARTUNGSHINWEISE

DOPPELNAHT-TRENNSIEGELUNG

DOPPELNAHT-SIEGLUNG



Die IGT-Steuerungen messen absolut für Vakuum, MAP, Soft-Air und verfügen über drei produktspezifische Vakuumprogramme:

BEST-VAC: VAKUUMIEREN ZUM BEST-MÖGLICHEN ENDVAKUUM

ULTIMATE-VALUE: VAKUUMIEREN BIS ZUM GEWÄHLTEN VAKUUMWERT

TIME-SELECT: VAKUUM IN EINER EINGESTELLTEN ZEIT

Die Steuerung IGT-*standard* kann bis zu zehn einzelne Programme speichern, wobei Siegel- und Trennzeiten separat gesteuert werden können. Dies garantiert eine reibungslose Verpackung verschiedener Produkte.

Die IGT-*premium* überzeugt durch einen erweiterten Programm- und Sprachspeicher, eine Warmlauffunktion und ein Intervallprogramm für sensible Produkte.

Steuerung	Display	Benutzer- ebenen	Program- me	Dichtig- keitstest	Interval- vakuum	Warmlauf- funktion
IGT- <i>standard</i>	•	3	10	•	-	-
IGT- <i>premium</i>	•	4	20	•	•	•



WEBOMATIC Tischvakuummaschinen sind die langlebige Lösung für das schnelle, einfache und sichere Vakuumverpacken von Kleinprodukten. Sie sind einfach zu bedienen und erzeugen eine perfekte Vakuumverpackung, die das Produkt hervorhebt!

Diese Vakuumkammermaschinen eignen sich ideal zum Verpacken im LEH, HoReCa, Food Trucks, Wochenmärkten und auch zur professionellen Verpackung von Wild durch Jäger. Auch bei der sicheren Verpackung steriler medizinischer Produkte, sensibler Industrietechnik und von Konsumgütern oder Banknoten kommen diese Maschinen zum Einsatz.

Legende

E - ökonomische Basismodelle

Einfach gute Vakuumverpackungstechnik ohne zusätzliche Ausstattung. Upgrades sind vorbestell- und nachrüstbar.

C - komfortable Verpackungsmaschinen

DIGITALER BILDSCHIRM

ZEHN PROGRAMME

INKLUSIVE: SENSORGESTEUERTES VAKUUM, SOFT-AIR (ESA) UND SCHUTZGASATMOSPHERE (MAP)

SEPARAT REGELBARE SIEGEL- UND TRENNDRÄHTE

Tischmaschinen

mobiles Vakuumverpacken

easyPACK-mk³

Die erfolgreiche Tischmaschine ist für die schnelle Vakuumverpackung in Lebensmittelhandel, Supermärkten, Gastronomie, Food Trucks und dem Jagdbereich eingesetzt.

Die easyPACK-mk³ wird standardmäßig mit einphasiger Stromversorgung für die Verwendung Haushaltsanschluss geliefert.



Optionen:

GreenVAC –Anschluss

Vakuumpumpe bei 50 Hz: 18 m³/h

weltweite Sonderspannungen und -frequenzen

Schrägeinsatz (für flüssige Produkte wie z. B. Suppen, Fonds oder andere Flüssigkeiten)

Edelstahl-Unterswagen (ein speziell für unsere Tischmaschinen entwickelter Edeltahlstisch auf Rollen für eine hohe Mobilität und sichere Gerätelagerung.)



E 15 Basic & C 15-HL

Wenn eine platzsparende und hocheffiziente Verpackungsmaschine benötigt wird, sind unsere robusten und universellen Maschinen E 15 Basic und C 15-HL die beste Wahl. Mit einer starken 21m³/h-Vakuumpumpe und langen Siegelleisten können sie auch größere Produkte schnell und einfach verpacken.



Optionen:

GreenVAC –Anschluss

Einphasig

weltweite Sonderspannungen und -frequenzen

Schrägeinsatz (für flüssige Produkte wie z. B. Suppen, Fonds oder andere Flüssigkeiten)

Edelstahl-Unterswagen (ein speziell für unsere Tischmaschinen entwickelter Edeltahlstisch auf Rollen für eine hohe Mobilität und sichere Gerätelagerung.)



E 15-D Basic & C 15-HLD

Zwei Siegelleisten sind das Hauptmerkmal der Tischmaschinen C 15-HLD und E 15-D Basic. Da die Siegelleisten an den Längsseiten der Kammer angebracht sind, eignen sich diese Modelle auch zum gleichzeitigen Verpacken kleiner Produkte in mehreren Beuteln. Die doppelten Siegelleisten ermöglichen das schnelle und einfache Parallel- oder Schrägverpacken. Für das Modell E 15-D Basic sind die Optionen MAP und Soft-Air auch als Nachrüstung erhältlich.

Die C-Version dieser Maschine ist mit dem sensorgesteuerten Computer WEBOMATIC C 3000 S ausgestattet und verfügt über Soft-Air und MAP für einen schonenden Vakuumprozess empfindlicher Produkte.



Optionen:

GreenVAC –Anschluss

Einphasig

weltweite Sonderspannungen und -frequenzen

Schrägeinsatz (für flüssige Produkte wie z. B. Suppen, Fonds oder andere Flüssigkeiten)

Edelstahl-Unterswagen (ein speziell für unsere Tischmaschinen entwickelter Edeltahlstisch auf Rollen für eine hohe Mobilität und sichere Gerätelagerung.)



Einkammer- maschinen

Die mobilen Allrounder.



Wenn die Leistung einer Tischmaschine zu klein für Ihr Verpackungsvolumen ist, kommen unsere Einkammermaschinen zum Einsatz. Sie sind ideal für größere Produkte und erhöhte Verpackungsbedürfnisse geeignet: alle Einkammermaschinen können mit zusätzlichen Optionen wie MAP- oder Soft-Air-Technologie, Rollen, Siegelsystemen (DSS, Bi-aktiv-Siegelung) ausgestattet werden.

Die wichtigsten Merkmale der WEBOMATIC Kammermaschinen sind die robuste und langlebige Verarbeitung, die einfache Wartung und Reinigung sowie die intuitive Handhabung über die jeweiligen elektronischen Maschinensteuerungen.

Legende

E - ökonomische Basismodelle

Einfach gute Vakuumverpackungstechnik ohne zusätzliche Ausstattung. Upgrades sind vorbestell- und nachrüstbar.

C - komfortable Verpackungsmaschinen

DIGITALER BILDSCHIRM

ZEHN PROGRAMME

INKLUSIVE: SENSORGESTEUERTES VAKUUM, SOFT-AIR (ESA) UND SCHUTZGASATMOSPHERE (MAP)

SEPARAT REGELBARE SIEGEL- UND TRENNDRÄHTE



WEBOMATIC Kammermaschinen arbeiten nicht nur einige Jahre, sondern sind über Jahrzehnte hinweg verlässlich.

I 30

Aufgrund ihrer kompakten Größe und dem integrierten WEBOMATIC CleanDesign® bietet die Einkammermaschine I 30 bei beengten Platzverhältnissen die perfekte Lösung für kleine bis mittlere Verpackungskapazitäten.

Für eine einfachere Wartung und den schnellen Zugriff auf das Herz der Maschine sorgt eine zusätzliche Servicetür an der Front. Die Nachrüstung mit MAP- oder Soft-Air-Technologie ist jederzeit möglich.



Optionen:

MAP

Soft-Air

ein- oder mehrphasiger Anschluss

weltweite Sonderspannungen und -frequenzen

Schrägeinsatz (für flüssige Produkte)

GreenVAC-Anschluss

Alternativ:
Doppelnah-Trennsiegelung (DST)
oder Doppelnahsiegelung (DSS)

Nutzbare Kammergröße:
450 x 520 x 200 mm
(B x T x H)

Außenmaße:
525 x 850 x 950 mm
(B x T x H)

Siegelleistenlänge:
1 x 450 mm

Taktleistung:
2-3 Takte/Minute,
abhängig von
Produktgröße und
gewünschtem Vakuum

Steuerung:
IGT-standard

**Vakuumpumpen
bei 50 Hz:**
63 m³/h
(andere Kapazitäten,
Sonderspannung
und -frequenzen
auf Anfrage)



Gewicht:
ca. 140 kg



SuperMax I

Der "Klassiker" unter den Einkammermaschinen im WEBOMATIC CleanDesign® zeichnet sich durch die große Vakuumkammer, verschiedene Siegelleistenkombinationen und viele Anpassungsmöglichkeiten aus. Mit einer ausgewogenen Mischung aus hoher Mobilität, einfacher Wartung und Reinigung ist die SuperMax I der Goldstandard für Vakuumverpackungen in Handwerk und Manufaktur.



Optionen:

MAP

Soft-Air

Hochleistungspumpen bis 100m³/h

ein- oder mehrphasiger Anschluss

weltweite Sonderspannungen und -frequenzen

Schrägeinsatz (für flüssige Produkte)



E 50 & C 50

Die Einkammermaschinen E 50 und C 50 sind Hochleistungsgeräte und eignen sich ideal zum Verpacken großer Stücke, wie ganze Schinken oder Lachs-Seitenschnitte. In der einfachen E-Version überzeugen diese Verpackungsmaschinen bereits durch ihre Serienausstattung.

Als C-Version ist diese Maschine zusätzlich mit MAP, Soft-Air und dem WEBOMATIC Computer 3000 S ausgerüstet. Dank des sensorgesteuerten Endwertvakuums mit Siedepunkterkennung ist das größtmögliche Vakuum garantiert und Gewichtsverluste beim Verpacken von Lebensmittelprodukten werden niedrig gehalten.



Options:

Bi-aktiv-Siegelung



MAP (E-Modelle)



Hochleistungspumpen bis 100m³/h

Weltweite Sonderspannungen und -frequenzen

Schrägeinsatz (für flüssige Produkte)



Siegelleistenvariante:	D	W	U
Siegelleistenlänge:	2 x 500 mm	1 x 450 mm; 1 x 695 mm	2 x 450 mm; 1 x 660 mm
Nutzbare Kammerbreite:	640 mm	700 mm	640 mm
Nutzbare Kammertiefe:	500 mm	450 mm	450 mm

E 60 & C 60

Die Modelle E 60 und C 60 kommen zum Einsatz, wenn eine noch größere Kammer erforderlich ist, das Verpackungsvolumen jedoch immer noch zu gering ist, um eine Doppelkammermaschine wirtschaftlich zu verwenden. Ihr Einsatzbereich wird durch die 200 mm breitere Vakuumkammer (vgl. zur E 50 und C 50) erheblich vergrößert. Ganze Lachsseiten, komplettes Roastbeef usw. sowie bestimmte Non-Food-Produkte können problemlos verpackt werden. Darüber hinaus bietet WEBOMATIC speziell angepasste Maschinenversionen für das Verpacken extrem hoher Produkte, wie Siliziumwafer (bis Ø 300 mm) oder kundenspezifische Maschinenkonzepte mit runden Siegelleisten an.



Options:

Bi-aktiv-Siegelung



MAP (E-Modelle)

Soft-Air (E-Modelle)



weltweite Sonderspannungen und -frequenzen

Schrägeinsatz (für flüssige Produkte)

Alternativ:
Doppelnah-Trennsiegelung (DST)
oder Doppelnahsiegelung (DSS)

Taktleistung:
2-3 Takte/Minute,
abhängig von
Produktgröße und
gewünschtem Vakuum

Außenmaße:
960 x 670 x 1000 mm
(B x T x H)

WEBOMATIC

Siegelleistenlänge:
2 x 500 mm

Steuerung:
CT 100
Computer 3000 S

**Vakuumpumpen
bei 50 Hz:**
100 m³/h
(andere Kapazitäten,
Sonderspannung
und -frequenzen
auf Anfrage)

Gewicht:
ca. 235 / 274 kg



Siegelleistenvariante:	D	W	U
Siegelleistenlänge:	2 x 500 mm	1 x 450 mm; 1 x 830 mm	2 x 450 mm; 1 x 800 mm
Nutzbare Kammerbreite:	780 mm	840 mm	780 mm
Nutzbare Kammertiefe:	500 mm	450 mm	450 mm

Doppelkammermaschinen

Die Maschinen der duoMAT-Serie sind halbautomatische Doppelkammermaschinen im WEBOMATIC CleanDesign®. Die flache Tisch-Bauform und die allseitig offene Arbeitsfläche unterstützt einen effizienten Bedien- und Produktionsablauf. Alle Oberflächen sind aus Edelstahl gefertigt, das Design des Deckels verhindert Wasseransammlungen. Die duoMAT Baureihe ist einfach zu bedienen, servicefreundlich und wash-down-fähig. Wir fertigen die duoMAT in drei Größen passend zu Ihrem Produkt: mit Siegeleisten in 450, 650 oder 850 mm Länge.



duoMAT 450

Die Doppelkammermaschine duoMAT 450 steht für effiziente Vakuumverpackung mit geringem Platzbedarf mit einer Beutel-Kantenlänge von bis zu 450 mm.



Optionen:

MAP

Soft-Air

Druckluft

Bi-aktiv-Siegelung

Flüssigkeitsabscheider



duoMAT 650

Die Doppelkammermaschine duoMAT 650 steht für hohe Verpackungsleistung und Flexibilität für Beutel mit einer Kantenlänge von bis zu 650 mm.



Optionen:

MAP

Soft-Air

Druckluft

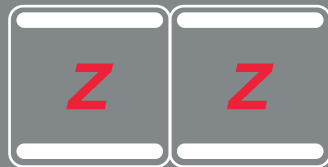
Bi-aktiv-Siegelung

Flüssigkeitsabscheider



duoMAT 850

Die größte WEBOMATIC Doppelkammermaschine duoMAT 850 bietet höchste Verpackungsleistung und Flexibilität für große Produkte oder mehrere Einzelprodukte pro Kammer mit einer Gesamtlänge der Siegelschiene von 850 mm.



Optionen:

MAP

Soft-Air

Druckluft

Bi-aktiv-Siegelung

Flüssigkeitsabscheider



PNC 20

Der Einstieg in die automatisierte Beutelverpackung: Die automatische Doppelkammermaschine PNC 20 produziert Vakuumverpackungen in Beuteln wahlweise manuell oder automatisch unter Verwendung eines vollautomatischen Schwenkdeckels.

Der Deckelmechanismus benötigt keine kostenintensive Druckluft, da die Schwenkbewegung des Deckels ressourcenschonend durch die eingebaute Hochleistungs-Vakuumpumpe ausgeführt wird. Vier Siegelleisten mit einer Länge von 830 mm sind in die Kammern integriert und sorgen für die sichere Verarbeitung industrieller Verpackungsmengen.

Während diese Vakuumkammermaschine bereits standardmäßig mit Soft-Air ausgestattet ist, stehen weitere Optionen für einen noch effizienteren Verpackungsprozess zur Verfügung. Dazu gehören: einstellbare Gasdüsen für MAP-Gaszufuhr, bi-aktiv und druckluftgestützte Siegelverfahren sowie Perforationsmesser in Kombination mit der SPS-Steuerung (auch separat erhältlich). Außerdem eignet sich die PNC als erste automatische, kleinindustrielle Schrumpflinie. Näheres hierzu in der Broschüre „Schrumpfen und Trocknen“



Optionen:

MAP

Soft-Air

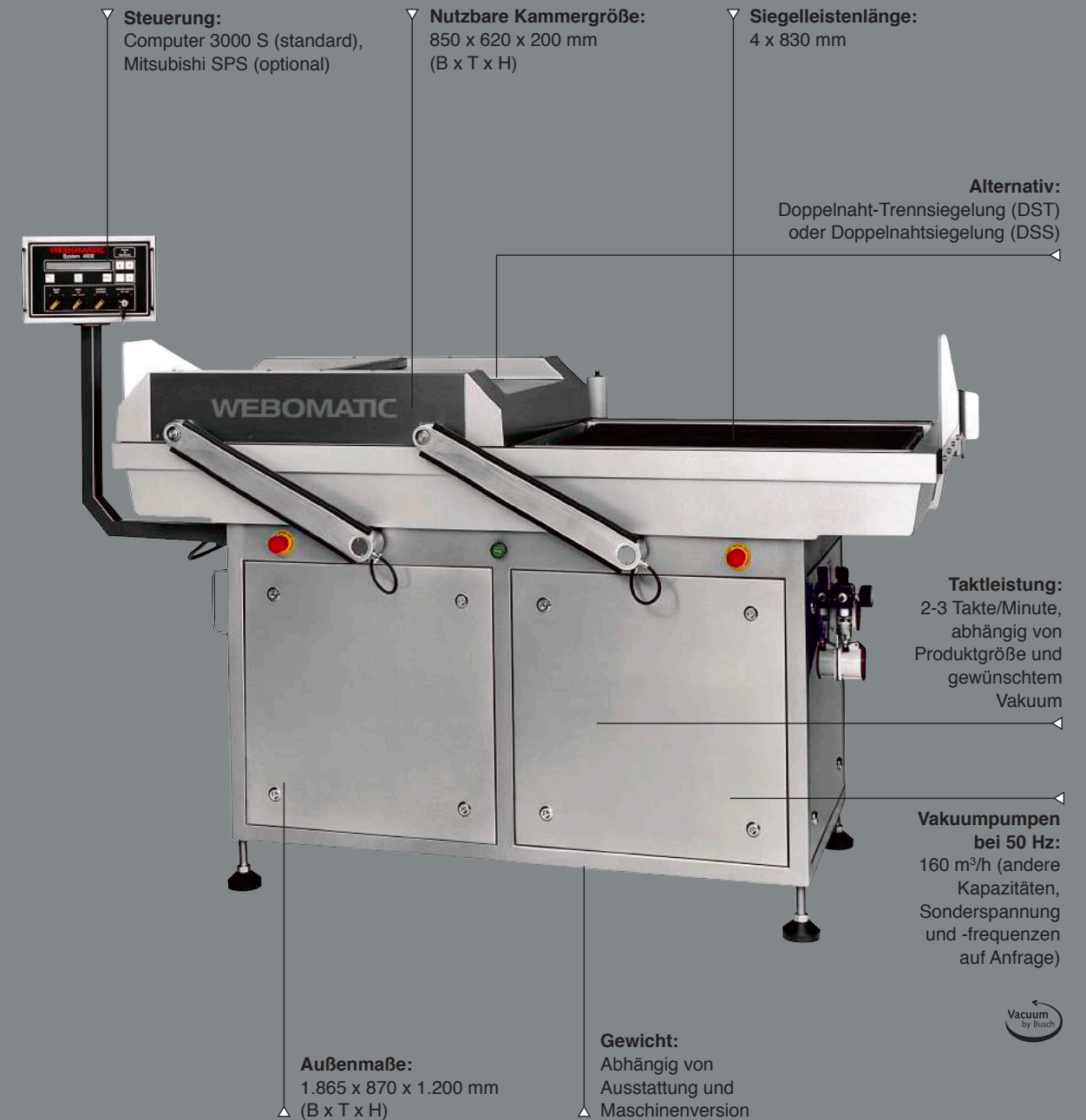
Druckluft

Bi-aktiv-Siegelung

Flüssigkeitsabscheider

Perforationsmesser

SPS Steuerung



Bereits mit der Ausstattungsvariante PNC 20-A lässt sich eine automatische Verpackungslinie realisieren. Weitere Informationen können in der Broschüre "Schrumpfanwendungen" eingesehen werden.

Kammerbandmaschinen

WEBOMATIC Kammerbandmaschinen eignen sich insbesondere für die vollautomatische und fortlaufende Verpackung großer Produkte wie z.B. große Fleischstücke in Schlacht- und Zerlegebetrieben oder ganze Käseräder aus der Molkerei. Alle Produkte, die in die Kammer und zwischen die Siegelleisten passen, können mit geringem Personaleinsatz und hoher Wertschöpfung gleichzeitig vakuumverpackt werden.

Das optionale, geteilte Transportband (Shuttle-Conveyor) vereinfacht den Verpackungsprozess und spart Personalkosten: Dank der stufenlosen Steuerung der Transportbandgeschwindigkeit kann ein einzelner Bediener die Kammer sowohl von der Vorder- als auch von der Rückseite der Kammerbandmaschine laden.

Entsprechend der jeweils benötigten Analysentiefe können weitere Optionen gewählt und die Maschinensoftware auf maximale Transparenz und Rückverfolgbarkeit spezialisiert werden – dabei können die Daten entweder auf dem Touchscreen oder optional auf mobilen Endgeräten angezeigt werden. Konzepte wie vorausschauende Instandhaltung, Fehleranalysen oder Kommunikation zu anderen Peripheriegeräten können einfach implementiert werden, um den gewünschten Industriestandard zu erreichen. Zusätzliche teilen die optionalen, manipulationssicheren Benutzeridentifikationsstifte individuelle Benutzerrechte zu. So kann der Arbeitsprozess bei einem Wechsel des Bedienpersonals unterbrechungsfrei, nachhaltig, sicher und mit klarer Rückverfolgbarkeit gestaltet werden.



Kammerbandmaschinen können manuell oder vollautomatisch beladen werden.

Weitere technische Merkmale:

STABILE EDELSTAHLKONSTRUKTION

SCHWENKBARES BEDIENFELD

VAKUUM-SENSORSTEUERUNG

ZUVERLÄSSIGE PNEUMATISCHE KOMPONENTEN VON NAMENHAFTEN HERSTELLERN

FREQUENZGESTEUERTE BANDGESCHWINDIGKEIT

TROMMELMOTOR AUS EDELSTAHL, SCHUTZKLASSE IP 67

FÜHRUNGSROLLE AUS EDELSTAHL, SCHUTZKLASSE IP 67

TEMPERATURGEREGELTER ELEKTROSCHALTSCHRANK

TEMPERATURGESTEUERTE STROMVERSORGUNG FÜR CPU UND STEUERUNG

DRUCKLUFTSTEUERUNG

PHASENFOLGESTEUERUNG

SCHNEIDMESSER AUS EDELSTAHL

AUTOMATISCHES ABSAUGEN VON BEUTELRESTEN



Die SPS-Steuerung von Mitsubishi und die **WEBOMATIC in-house Programmierung** ermöglichen die Anwendung maßgeschneiderter Digitalisierungskonzepte. Der dreh- und schwenkbare Bildschirm mit grafischer Oberfläche gibt einen Überblick über notwendige Produktionsdaten und die Datensteuerung.

CL-C 950

Die Kammerbandmaschine CL-C 950 ist das Einstiegsmodell für das automatisierte Verpacken in Beuteln im WEBOMATIC CleanDesign®. Das innovative und patentierte Roll-Back-Lid ermöglichen eine einfache, schnelle und gründliche hygienische Reinigung des Innenraumes - das Transportband wird dabei nicht mit Reinigungsflüssigkeiten verunreinigt. Zusätzlich zum attraktiven Basismodell, kann durch verschiedene Optionen und Konfigurationsmöglichkeiten die CL-C an individuellen Anforderungen angepasst werden.

Standard:

WEBOMATIC CleanDesign®

SPS Steuerung

Roll-Back-Lid

Stufenloses regelband & infitnel variable

Optionen:

Doppelte Bi-aktiv-Siegelung

Perforationsschnitt

Komplettschnitt mit automatischer Beutelrestabsaugung

Ferndiagnose und -wartung

Erfassung von Produktionsdaten, Benutzeridentifikationsstifte (verschiedene Benutzerebenen)



BETRIEBSMODUS

WBM 1350-II

Mehr Kapazität, mehr Flexibilität, mehr Sicherheit: die Kammerbandmaschine WBM 1350-II erfüllt höchste Qualitätsstandards, darunter korrosionsbeständige Materialien, ein schnelles Endvakuum, höchsten Siegeldruck, starke Leistung und eine besonders geräumige Kammer. Das TCH-II-Siegelsystem reguliert die Siegeltemperatur für präzise und absolute Siegelstärke. Überhitzung wird durch die präzise Temperaturregelung der Maschine vermieden und dass auch ohne Kühlwasser.

Standard:

SPS Steuerung

TCH-II Siegelung

Bi-aktiv-Siegelung

Stufenloses regelband & infitnel variable

Optionen:

Perforationsschnitt

Komplettschnitt mit automatischer Beutelrestabsaugung

Ferndiagnose und -wartung

Erfassung von Produktionsdaten, Benutzeridentifikationsstifte (verschiedene Benutzerebenen)

Shuttle Transportband



(Schrumpf-) Linienkompetenz für Handwerk und Industrie.

WEBOMATIC hat langjährige Erfahrung bei Bau und Entwicklung von Vakuumverpackungslinien in handwerklichen und industriellen Größen, die genau an den Anforderungen des Kunden ausgerichtet sind.

Alle WEBOMATIC Linienkomponenten sind optimal aufeinander abgestimmt. Das bedeutet passende Formate, passende Schnittstellen, einheitliche Bedienkonzepte - und Service aus einer Hand um optimale Synergien zu bilden. Die gesamte Schrumpflinie kann bequem über einen zentralen Touchscreen der Verpackungsmaschine bedient und überwacht werden. Das Ergebnis: perfekte und zuverlässig versiegelte Schrumpfverpackungen die nach einer sanften Trocknung bereit sind für weitere Prozessschritte wie das Wiegen, Etikettieren oder die Endverpackung.



Mögliche Stellvarianten und weitere Peripheriegeräte sind in der separaten Broschüre „Schrumpfanwendungen“ zu finden.

Unser Partner-Netzwerk

WEBOMATIC Vakuumverpackungsmaschinen werden weltweit in mehr als 120 Ländern zuverlässig eingesetzt. Mithilfe unserer Tochterfirmen in Europa und unserem weltweiten Partnernetzwerk mit mehr als 150 Vertriebs- und Servicepartnern, beraten und unterstützen wir Sie gerne jederzeit vor Ort.

Aktuell ist WEBOMATIC in 45 europäischen Stützpunkten und in weiteren 55 Ländern vertreten.



Zentrale:

• BOCHUM, DEUTSCHLAND



Tochterfirmen:

• SALZBURG, ÖSTERREICH



• CLUJ-NAPOCA, RUMÄNIEN



Repräsentanzbüro:

• STETTIN/KRAKAU, POLEN

WEBOMATIC

WIR BAUEN VERTRAUEN SEIT 1958

Unsere Vergangenheit wird uns und unsere zukünftigen Partner weiterhin inspirieren. Auf dieser Basis werden wir nach wie vor zuverlässige Maschinen bauen.

SEIT DEM ERSTEN
TAG SIND WIR
FOKUSSIERT AUF DAS,
WAS WIR AM BESTEN
**KÖNNEN: VAKUUM-
VERPACKUNGEN.**

Wir bieten die optimale
Vakuumverpackung von:

Verderblichen Lebensmitteln,
Medizinprodukten
Oder hochsensiblen
Industrieprodukten,
denn mit **WEBOMATIC**
haben Sie stets den
richtigen Partner an Ihrer
Seite.



Technische Änderungen vorbehalten. Alle WEBOMATIC-Maschinen erfüllen die europaweit gültigen Bestimmungen nach CE, EMV, EAC.
© WEBOMATIC 03/2019. Alle Rechte vorbehalten.



WEBOMATIC Maschinenfabrik GmbH
Hansastraße 119
44866 Bochum | Deutschland

Kontaktieren Sie uns:
info@webomatic.de
www.webomatic.de

WEBOMATIC

www.webomatic.de

