



VCM750

Çift Odalı
Vakum Makinesi

VAKUM NEDİR?

VAKUM

Vakum kullanarak ambalajlama tekniği (ambalaj içindeki havanın boşaltılması) uzun yıllardan beri kullanılıyor. Ancak eski dönemlerde, sadece yüksek basınca dayanıklı ürünler vakumlanabilirken, günümüz teknolojisinde gazlı vakumlama teknikleri ile her türlü ürünü vakum veya MAP ambalaj altına almak mümkün oldu.

Vakumlama yöntemi ile yapılan ambalajlar, ürünün dış ortamdaki ömrünü yaklaşık 3 katına kolaylıkla çıkarmaktadır. Buna bir takım ek koşullar eklendiğinde (şoklama, soğuk zincir, pişirme vb.) ürünün raf ömrü 2 yıla kadar uzayabilmektedir.

APACK olarak sizlere sunduğumuz Odalı Vakum Makinelerimiz çağdaş teknolojiyle ve yüksek kaliteyle üretilmiştir. Bütün vakum makinelerimiz tam kontrollü ve gazlı olarak satışa sunulmaktadır.



VCM750 ÇİFT ODALI VAKUM MAKİNESİ



VCM750 Yüksek kapasiteli üretimlerinizde sorunsuz iş arkadaşınız olacaktır.

VCM750 gövdesi tamamen paslanmaz çelikten üretilmiştir. Kullanımı çok kolaydır. Dijital Kontrol Paneli sayesinde bütün operasyonları (vakum, gaz miktarı, vakum süresi gibi) kolaylıkla yapabilirsiniz.

VCM750 uluslararası uygunluk sertifikalarına sahiptir.

Gaz verme sistemi olan **VCM750** vakum makineleri ile ürününüzü ezmeden, bozmadan, suyunu çıkartmadan, püre haline getirmeden vakumlayabilirsiniz. Gazlı kullanıma ihtiyacınız yoksa, gaz kullanımını kapatabilirsiniz.

VCM750 Hareketli oda kapağı döküm olarak üretilmiştir ve çok dayanıklıdır. Her odada birbirinden bağımsız kaynak ve gaz üniteleri vardır. Düz operasyon yüzeyi kolay temizlenir. Az yer kaplar ve ayarları bozulmadan rahatlıkla hareket ettirilebilir.

Vakumda kullanılacak her nitelikte ve kalitede vakum torbalarını APACK olarak temin etmekteyiz.

VCM750 ÇİFT ODALI VAKUM MAKİNESİ

VCM-750 ÇİFT ODALI VAKUM MAKİNESİ TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Paslanmaz Çelik Gövde

Yüksek üretim kapasitesi için çift vakum odası
İstikrarlı ve uzun ömürlü elektrik sistem tasarımı

Kolay kullanılabilen dijital kontrol paneli

Kolay temizlenebilen tasarım ve üst seviye hijyen kontrolü

Her iki vakum odasında ayrı kaynak, gaz ve ısıtma üniteleri

Elektrik sistemi ; 380 volt, 3 Ph, 50 Hz, 7,0 KW

Kaynak ölçüleri (L X W) 4x750x10 mm

Vakum Odası ölçüleri (W X D X H) 780x720x180 mm.

Vakum Pompası (m³/h) : 120



VCM750 ÇİFT ODALI VAKUM MAKİNESİ



BİZ DİĞERLERİNDEN FARKLI OLARAK NE YAPIYORUZ?

İnsanlığın en temel ihtiyaçlarından birisi beslenmedir. Bu nedenle yüzyıllardır yiyeceklerimizi besin değerlerini kaybetmeden saklamak için uğraşırız. Yemeğimizi saklamanın temel koşulu ise onları uzun süre bozulma ve çürümeden koruyabilmektir. İşte biz de **APACK** olarak günümüz koşullarında gıda ambalajı üzerine çözüm ve teknoloji üretiyoruz.

APACK olarak ambalaj çözümleri üretirken, gıdaları tamamen doğal hallerinde, mümkünse katkısız olarak işlemeyi hedef alıyoruz. Bu tüketici açısından en önemli nokta. Sonuçta tüm bu ürünleri sevdiklerimizle birlikte tüketiyoruz. Doğru yöntemlerle ve tekniklerle paketlenmeyen ürünlerin hem sağlığımızı tehdit ettiği hem de üreticiyi büyük zarara uğrattığı bilinen bir gerçektir.

APACK olarak yaptığımız çalışmalarda ürünün müşterinin istekleri, talepleri ve beklentileri doğrultusunda, mümkün olan en uzun raf ömrüyle ve minimum maliyette hazırlamaya çalışıyoruz. Elbette lezzetini kaybetmeden, katkı maddeleri kullanmadan, gıdanın en doğal haliyle.

Gerek standart gerekse ihtiyaca göre tasarlanan binlerce çeşit porsiyon ambalaj kullanıyoruz.

Gıdaların özelliklerine göre kullanım alanı değişen yüzlerce çeşit tabak ve fonksiyonel üst film materyalinden yararlanıyoruz.

Bütün bunları yaparken geleceği de düşünüyoruz. Dünyadaki gelişmeleri izlerken, **APACK** olarak ihtiyaçlarımız doğrultusunda yeni teknolojiler geliştiriyoruz.

Gıdalarımızı doğru malzeme içinde koruyarak ambalajlama işini çözdükten sonra ilk olarak el ile çalışan basit paketleme makineleri imal ettik. Paketin kabı ile üzerindeki koruyucu filmi yapıştıran ve bu arada ambalajın içindeki atmosferi istediğimiz nitelikte ayarlayan çok özel bir yöntem tasarladık. Sonrasında bunları daha da geliştirerek seri ambalaj yapabilen üretim zincirleri kurduk.

5 yıldır, bilgi ve deneyimlerimizi kullanarak kendi tasarladığımız makineleri, en küçük parçasına kadar yine kendimiz imal ediyoruz. Ürettiğimiz bütün makineler uluslararası standartlara ve sertifikalara sahiptir. **APACK** isminin arkasında tam 20 yıllık bir deneyim yatıyor. Hem türkiye’de hem de yabancı ülkelerde 200 ü aşkın firmaya makine ve hizmet desteği veriyoruz.

Biz ürünümüzü sattıktan sonra yatırımcıyı ve üreticiyi kaderiyle başbaşa bırakmıyoruz.

Tüm dünyada 800 den fazla bilim adamı ve teknik eleman ile işbirliği içinde çalışıyoruz.

TÜBİTAK gibi bilimsel araştırma kuruluşlarıyla, üniversitelerle ve laboratuvarlarla işbirliği yaparak uzun soluklu AR-GE çalışmalarına imza atıyoruz.

Beslenme alışkanlıklarımız yaşanan döneme ve toplum geleneklerine göre değişiklik gösterir. Özellikle büyük şehirlerde yaşayanların işten eve yorgun argın döndükten sonra yemek hazırlamak için artık zamanları yok. Hazır yemek konseptini batıdan almış olsak da, bunları Türk Mutfağının damak tadına uygun olarak geliştirmek için yıllardır çalışıyoruz. Geleneksel mutfağımızın lezzetini bütün dünyaya taşımayı hedefliyoruz. Pişmiş hazır yemek konusunda pek çok firma ile işbirliği içinde projelere başladık bile.

Bütün bu bilgi ve becerimizi Uzakdoğu, Ortadoğu, Türki Cumhuriyetler ve Balkanlara taşıyoruz.

APACK olarak gerek tüketiciyi gerekse üreticiyi eğitmek için çok zaman harcıyoruz. Üniversitelerle ve sermaye sahipleri ile sürekli olarak ortak eğitim çalışmaları gerçekleştiriyoruz. Yatırımcıları gıda üretimi ve ambalajı konusunda eğiterek, doğru standartlarda ve katma değerli ürünler kültürüne katkı sağlayarak geleceğe hazırlıyoruz.

APACK OLARAK GIDANIZA DEĞER KATAN ÇÖZÜMLER ÜRETİYORUZ.

EĞİTİM MİSYONUMUZ

Ambalaj ve Gıda Sektörünün kalitesinin sürdürülebilir bir gelişme göstermesi için hem üreticilerin hem de tüketicilerin beklentilerinin dinamik olması gerekiyor. Beklentiler tükendiği an sektörler de duraklamaya girer, ve gelişme kabiliyetini kaybeder.

Beklentilerin artması sadece ekonomik gerekliliklerden dolayı ortaya çıkmaz. Beklentilerin harekete geçmesi için hem beyin (bilgi), hem göz, hem de lezzet eğitimi gereklidir.

Üretici hangi ürünü, ne şekilde, hangi kalitede üreteceğini planlarken sektörel eğitimini gerçekleştirmiş olmalıdır.

Tüketici de kullandığı ürünlerin kalitesi ve çeşitliliğinin artması yolunda üreticiye doğru talepte bulunabilmesi için tüketim eğitimini gerçekleştirmiş olmalıdır.

Dünya ile rekabet edebilmenin en temel koşulu sektörün kendini geliştirebilen, dinamik ve yüksek kalitede olmasıdır. Bu noktada eğitim sektörün temel dinamiğini oluşturmaktadır

APACK olarak üreticinin eğitimine çok önem veriyoruz. Sadece anahtar teslimi çözüm üretip veya makinelerimizi satıp üretici ile ilişkimize ara vermiyoruz. Gelişen piyasa koşulları ve ürün çeşitliliği hakkında sürekli bilgi ve deneyim aktarıyoruz.

APACK olarak tüketicinin de eğitimi bizim için çok önemli. Çünkü piyasayı ve üreticiyi tetikleyen en büyük unsur sayıları hızla artan bilinçli tüketici davranışlarıdır.

Sektörümüzün en önemli eksiklerinden birisi, piyasa ile akademik kurumları arasındaki kopukluk. Üniversiteler ve meslek eğitim kurumları ile sektörümüzün birlikte çalışması hem kaliteli eleman ihtiyacını hem de teknik ve doğru bilgi akışını sağlayacaktır.

Bütün bu gerekçelerle **APACK** olarak gerek tüketiciyi gerekse üreticiyi eğitmek için çok zaman ve çaba harcıyoruz. Üniversitelerle ve sermaye sahipleri ile sürekli eğitim çalışmaları ve seminerler gerçekleştiriyoruz. Yatırımcıları, gıda üretimi ve ambalajı konusunda eğiterek, doğru standartlarda ve katma değerli ürünler kültürüne katkı sağlayarak geleceğe hazırlıyoruz.

Siz de ambalaj ve gıda sektöründe çizginizi yükseltmek isterseniz eğitim çalışmalarımıza katılabilirsiniz.

Yapmanız gereken bizimle iletişim halinde kalmanız...





APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mahallesi 18.Sokak No.36/B, 34885 ATAŞEHİR İSTANBUL – TÜRKİYE
info@apack.com.tr Tel: +90 216 661 33 71 Fax +90 216 661 33 70 www.apack.com.tr

