

K  
C  
D  
O  
B



PFS 400  
PFS 600

Torba Kaynak Makinesi  
Constant Heat Sealer

## TORBA KAYNAĞI NEDİR?

Bir ürünü ambalaj ile korumanın en basit yöntemi, bir torbaya koyup ağzını kapatmaktır. Raf ömrü kazandırmayan bu yöntem sadece ürünün taşınması, dış etkilere korunması için kullanılır. Marketten aldığınız elmayı poşete koyup ağzını bağlamaya benzer. Ancak önemli bir ayrıcalığı torba kaynağının aynı zamanda sızdırmaz oluşudur. Yani içine sıvı ürün koyabilirsiniz. Torba kaynak makineleri, ürüne uygun seçilen nitelikteki plastik türevi torbaların, içi plastikle lamine edilmiş kağıt torbaların veya içi plastikle lamine edilmiş alüminyum torbaların ağzını sızdırmaz, hava geçirmez olarak kapatan makinelerdir. El ile kullanılanından, tam otomatik hatlara kadar pek çok çeşitleri mevcuttur. Ürünün boyutlarına göre farklı büyüklüklerde torbalar kullanılabilir. Bunun için torba kaynak makinesinin çene uzunluğunu ayarlamak ve buna uygun torba bulmak yeterlidir. Torba büyüklüğü ve kalınlığını seçerken, içine koyacağınız ürünün ebatları, keskin kenarlı olup olmayışı, delici nitelikte olup olmayışı gibi özellikleri göz önüne almak gereklidir. Torbalarda kullanılan filmler 20 mikron polyester'den, 200 mikron çok katmanlı filmlere kadar çok geniş bir yelpazededir. Ürünüze uygun film seçimi için lütfen APACK mühendislerine danışınız.



## WHAT IS HEAT SEALER?

Bir ürünü ambalaj ile korumanın en basit yöntemi, bir torbaya koyup ağzını kapatmaktır. Raf ömrü kazandırmayan bu yöntem sadece ürünün taşınması, dış etkilerden korunması için kullanılır. Marketten aldığınız elmayı poşete koyup ağzını bağlamaya benzer. Ancak önemli bir ayrıcalığı torba kaynağının aynı zamanda sızdırmaz oluşudur. Yani içine sıvı ürün koyabilirsiniz. Torba kaynak makineleri, ürüne uygun seçilen nitelikteki plastik türevi torbaların, içi plastikle lamine edilmiş kağıt torbaların veya içi plastikle lamine edilmiş alüminyum torbaların ağzını sızdırmaz, hava geçirmez olarak kapatan makinelerdir. El ile kullanılanından, tam otomatik hatlara kadar pek çok çeşitleri mevcuttur. Ürünün boyutlarına göre farklı büyüklüklerde torbalar kullanılabilir. Bunun için torba kaynak makinesinin çene uzunluğunu ayarlamak ve buna uygun torba bulmak yeterlidir. Torba büyüklüğü ve kalınlığını seçerken, içine koyacağınız ürünün ebatları, keskin kenarlı olup olmayışı, delici nitelikte olup olmayışı gibi özellikleri göz önüne almak gereklidir. Torbalarda kullanılan filmler 20 mikron polyester'den, 200 mikron çok katmanlı filmlere kadar çok geniş bir yelpazededir. Ürünüze uygun film seçimi için lütfen APACK mühendislerine danışınız.



## PFS 400 & PFS 600 TORBA KAYNAK MAKİNESİ

PFS Serisi ayak pedallı torba kaynak makineleri tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Gıda üretimine uygun niteliktedir. Küçük boyutları ile her türlü mekanda kullanılabilir. Rahatça taşınabilir. Elektrik sistemleri her türlü aksaklığa karşı korumalıdır. Kaynak contaları en kaliteli malzemeden üretilmiştir. PFS 400 en fazla 400 mm; PFS 600 ise en fazla 600 mm uzunlukta kaynak yapabilir. Kaynak genişlikleri 1 cm.dir. PFS serisi torba kaynak makineleri 500 mikron (0,5 mm.) kalınlığa kadar kaynak yapabilme özelliğine sahiptir. 30 ile 200 °C arasında hassas ısı ayarı yapılabilir. Kaynak bitimini sesli olarak uyarır. Bu şekilde kaynağı en kaliteli biçimde gerçekleştirebilirsiniz. Hem üst hem de alt çene ile iki taraflı kaynak yapar. Çene kapatması ayak pedallı ile yapıldığından büyük torba kaynaklarını bile kolayca gerçekleştirilir. Çalışan hızına bağlı olarak vardiyada 5000 adede kadar kapatma yapabilirsiniz.

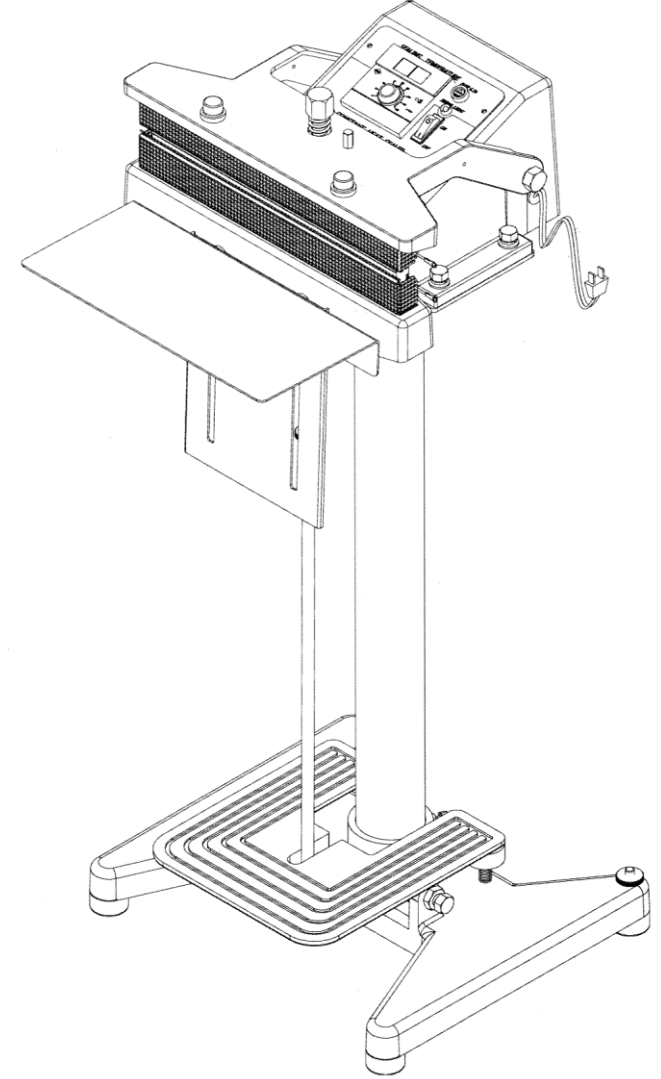
Düşük derecelere dayanıklı torbalar kullanarak soğuk zincirde depo ve taşıma yapılabilir. Yüksek derecelere dayanıklı torbalar kullanarak kapatılan ürünler tekrar ısıtma ve pişirme işlemlerinde kullanılabilir. Kaynak direnci çok yüksek olduğundan sıvı ve hava sızdırması yapmak. Kaynak dirence, içine konulan ürün büyüklüğüne/ağırlığına ve kullanılan torba niteliğine göre değişkenlik gösterir.



## PFS 400 & PFS 600 CONSTANT HEAT SEALER

PFS Serisi ayak pedallı torba kaynak makineleri tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Gıda üretimine uygun niteliktedir. Küçük boyutları ile her türlü mekanda kullanılabilir. Rahatça taşınabilir. Elektrik sistemleri her türlü aksaklığa karşı korumalıdır. Kaynak contaları en kaliteli malzemeden üretilmiştir. PFS 400 en fazla 400 mm; PFS 600 ise en fazla 600 mm uzunlukta kaynak yapabilir. Kaynak genişlikleri 1 cm.dir. PFS serisi torba kaynak makineleri 500 mikron (0,5 mm.) kalınlığa kadar kaynak yapabilme özelliğine sahiptir. 30 ile 200 °C arasında hassas ısı ayarı yapılabilir. Kaynak bitimini sesli olarak uyarır. Bu şekilde kaynağı en kaliteli biçimde gerçekleştirebilirsiniz. Hem üst hem de alt çene ile iki taraflı kaynak yapar. Çene kapatması ayak pedallı ile yapıldığından büyük torba kaynaklarını bile kolayca gerçekleştirilir. Çalışan hızına bağlı olarak vardiyada 5000 adede kadar kapatma yapabilirsiniz.

Düşük derecelere dayanıklı torbalar kullanarak soğuk zincirde depo ve taşıma yapılabilir. Yüksek derecelere dayanıklı torbalar kullanarak kapatılan ürünler tekrar ısıtma ve pişirme işlemlerinde kullanılabilir. Kaynak direnci çok yüksek olduğundan sıvı ve hava sızdırması yapmak. Kaynak dirence, içine konulan ürün büyüklüğüne/ağırlığına ve kullanılan torba niteliğine göre değişkenlik gösterir.



## TEKNİK DETAYLAR

### PFS 400 / 600 Teknik Özellikler Tablosu

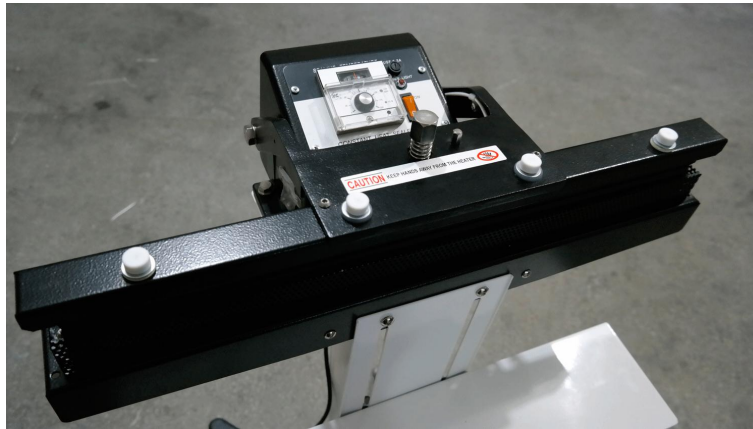
KAYNAK UZUNLUĞU	400mm ya da 600 mm
KAYNAK GENİŞLİĞİ	10 mm
KAYNAK KALINLIĞI	En Fazla 2 x 0.25mm (500 Mikron)
SESLİ ALARM (Isı Zamanlayıcısı)	1.5 Saniye
SICAKLIK DEĞERLERİ	30-200 °C
GİRİŞ TİPİ	Thermocouple
GÜÇ	540W
AĞIRLIK	26 Kg.



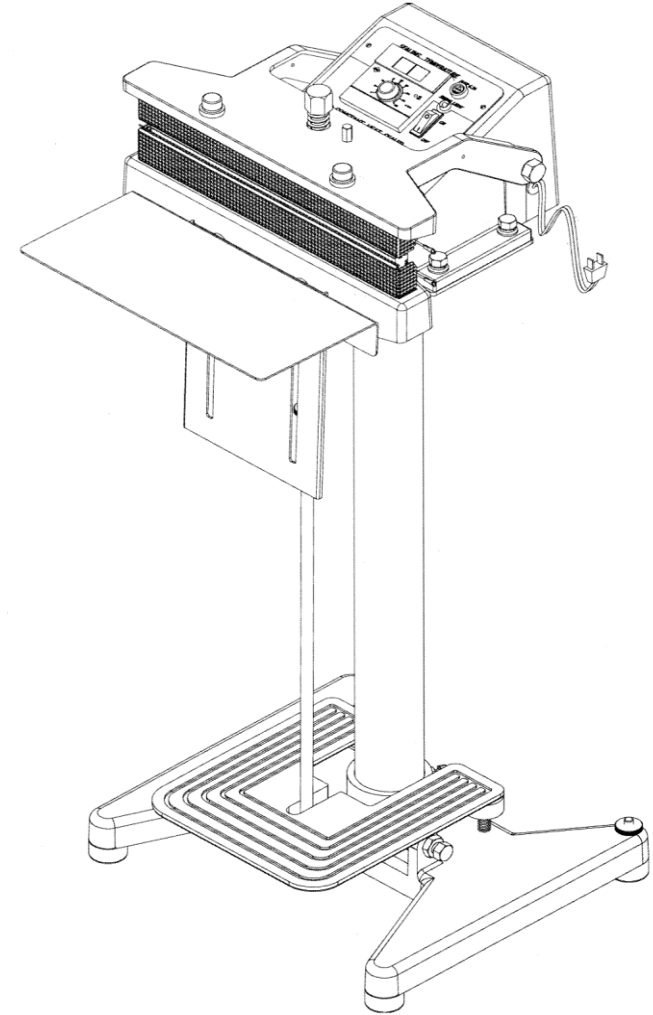
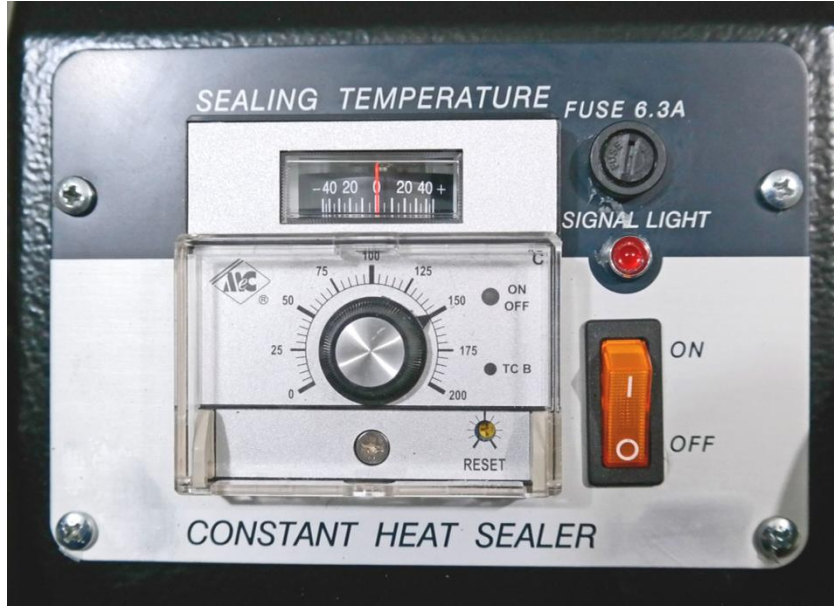
## TECHNICAL DETAILS

### PFS 400 / 600 Technical Details

SEAL LENGHT	400mm or 600 mm
SEAL WIDTH	10 mm
SEAL THICKNESS	2 x 0.25mm (500 Micron) Maximum
BEEP ALARM (Heat Timer)	1.5 Sec.
TEMPERATURE RANGE	30-200 °C
INPUT TYPE	Thermocouple
Power	540W
WEIGHT	26 Kg.



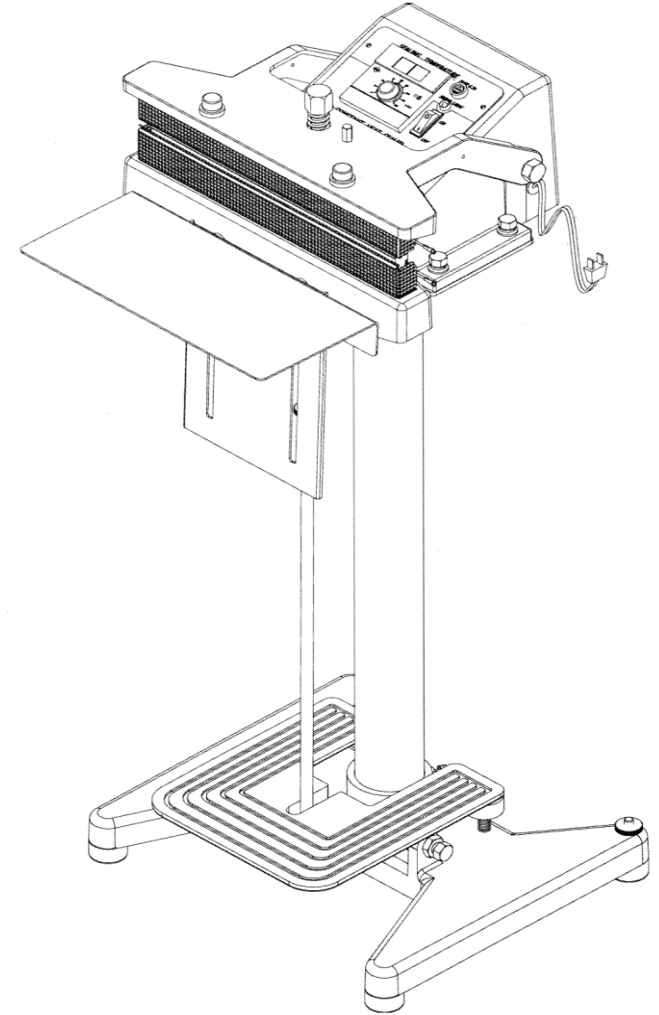
## PFS 400 & PFS 600



- Paslanmaz Çelik Gövde
- Kolay kullanılabilen kontrol paneli
- Kolay takılıp çıkartılabilen kablosuz kaynak barı
- Elektrik sistemi AC 220V, 1Ph, 50 Hz, 5.4 KW
- Kaynak ölçüleri (L X W) 600-400 X 10 mm.



## PFS 400 & PFS 600



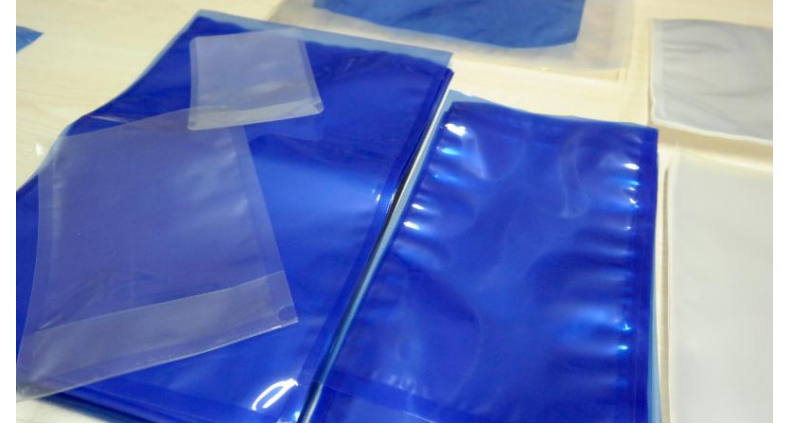
Stainless Steel Body  
Easy Control Panel  
Easy to remove sealing bar  
AC 220V, 1Ph, 50 Hz, 5.4 KW  
Sealing Dimensions (L X W) 600-400 X 10 mm.

## TORBALAR

Torba Kaynak makinelerimizde ve diğer odalı vakum makinelerimizde kullanılmak üzere her boyda ve çeşitte torba ihtiyacınızı karşılıyoruz.

Ürününüzün niteliğine en uygun torbayı tespit etmek için APACK mühendisleri her türlü yardıma hazırdır. Renkli, şeffaf, alüminyum, kağıt gibi pek çok farklı malzemeden hazırlanan torbalar, ürünün niteliğine ve müşterinin ihtiyacına göre farklı katmanlarda üretilir.

Gerek yüksek tonajlı, gerekse küçük miktarlarda film ihtiyacınız için APACK size destek vermeye hazırdır.



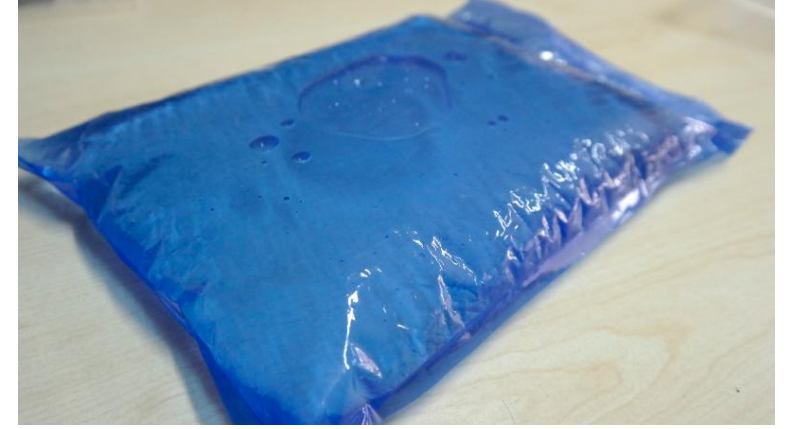
## BAGS

APACK provides every kind of vacuum bags to use our Constant Heat Sealers and Vacuum Machines.

APACK Engineers ready to service for determine optimal pouches what you need.

The bags produced according to customer demand as colored, transparent, aluminium coated, paper coated and multi layered.

APACK is ready to provide either big or small volume of packaging film and bags.



## BİZ NİYE FARKLIYIZ?

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 sevdiğimizle 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 ürünü 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.**

## WHAT IS THE DIFFERENCE OF APACK

**Nutrition** is one of humanity's most basic needs.

Therefore, the nutritional value of our food for centuries to keep from losing their strive for. The main requirement for our dinner while storing them long-term is to protect from deterioration and decay.

Today, as **APACK**, we providing and developing **technology** and **solutions** for food packaging.

As **APACK**, when we providing and developing **technology** and **solutions** for food packaging solutions, taking into consideration keeping food in their natural form completely is a mere target of the processing. For us this is the most important point in terms of consumer perception.

Finally, all these products are consumed with loved ones. Products are not packaged with the correct methods and techniques that threaten our health and well-known fact that the manufacturer has inflicted great harm.

In all efforts of **APACK**, we try to prepare of food products in the customer's requests, demands and expectations, in linewith the longest possible shelf life and are trying to create at minimum cost. Of course, without losing flavor, without the use of additives, food in its most natural form.

We are using many thousands different types portion trays either standard ones or should be designed according to the needs.  
We are using many thousands different types plates and functional sealer film according to the characteristics of foods.

While we are performing all these, we think about the future. As APACK, when we are following technological developments in the world, we are developing new technologies in line with our needs.

First we developed manual operated food packaging machines after solving preservation by using the right ingredients inour food packaging process. Then, we developed very special process to stick container and film while modifying atmosphere in the container. Package paste the protective film on the container and packaging, and in the meantime the qualities we want to set the atmosphere, we have designed a very special way. Afterwards we developed more capable serial production machines.

For years, we are manufacturing our machines with our design and experience and with our manufactured parts. All the machines we produce comply with international standards and certifications. **APACK** 20 years' experience lies behind its name. We sold our machines to many outstanding companies both in Turkey and in foreign countries and give service support.  
We never left alone our client with fate after machine sale.

We are making collaboration with more than 800 scientists and technical staff all over the world.

Our eating habits in the current period will vary according to the traditions and society. Especially those living in big cities after returning home from work and doesn't have time to prepare meals. Although we have taken the concept of ready meals from the west, according to their taste of Turkish cuisine are trying for decades to develop. Traditional culinary pleasures we aim to move the whole world. We are developing ready made meals projects in collaboration with many companies.

We are carrying all of our knowledge and abilities to Europe, Far East, Middle East, Turkic Republics and the Balkans.

**WE PROVIDE SOLUTIONS THAT ADD VALUE TO YOUR PRODUCTS.**

## 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 eğitimi 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...



## OUR TRAINING POLICY

One of the package key features is to protect the product during transport and storage.

The packaging is also the only way to attract consumer's attention in the market.

The package is used to communicate the quality of the packaged product and at the an attractive, striking pack design-based, for example on eye-catchingly printed film or specially designed labels – is remembered by the consumer so well that he recognizes the product again easily after he has finished eating. Controlled opening aids, re-closable or simple portion size are example of further design features that draw attention to quality of the packaged goods.

We spend a great deal of time at **APACK** to educate both the consumer and the producer.

We constantly hold joint educational seminars with universities and entrepreneurs.

We prepare the investors for the future by educating them in food production and packaging at the right standards and by contributing to the culture of food items with added value.

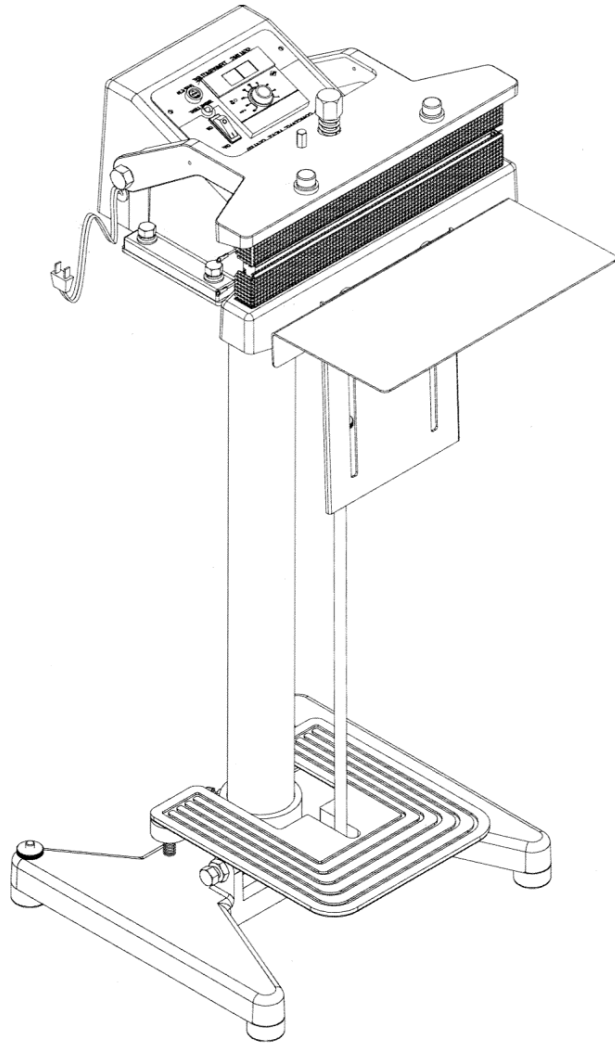
Production of top quality, culinary meals for retail and ultra convenient components for food service.

R&D Team consists of Chefs who have proven experience in cooking at a high restaurant level and have huge experience with international palates and recipes.

Create & develop the highest quality products and produce them on an industrial scale, without any sacrifice to taste, appearance or colour.

Enhancing sales by offering the newest technologies in packaging, alongside the latest innovations for food- preparation.





**APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.**

Ferhatpasa Mahallesi 22.Sokak No.43 34888 ATASEHIR ISTANBUL – TURKEY  
info@apack.com.tr Tel: +90 216 661 33 71 Fax +90 216 661 33 70 www.apack.com.tr

