

W ofercie NOMA-SYSTEM

PAKOWARKI:

Przeznaczone do pakowania produktów spożywczych, ale także artykułów przemysłowych.

Technika pakowania polega na wytworzeniu próżni wewnątrz woreczka stanowiącego opakowanie towaru i wykonaniu zgrzewu zamykającego. Procesy te zachodzą wewnątrz zamkniętej komory pakowarki próżniowej. Aby zapewnić możliwość łatwego dostosowania parametrów pakowarki do wymogów użytkownika, w ramach serii CVPPRO oferujemy aż sześć modeli urządzeń o zróżnicowanej wielkości komory pakującej.

Poszczególne modele komorowych pakowarek próżniowych CASPACK z serii CVPPRO różnią się parametrami - m.in. obudowy, ale także pod względem wykorzystania technologii pakowania. Wyróżniamy pakowarki, które:

- wykorzystują technologię pakowania **w osłonie gazowej** - używane m.in. w zakładach produkcyjnych i przetwórczych branży spożywczej,
- wykorzystują technologię pakowania **bez osłony gazowej** - używane m.in. do pakowania artykułów spożywczych w sklepach, hurtowniach oraz w lokalach gastronomicznych.

