



Machines à cloche C 100 / C 200 / C 300 / C 350

Solutions compactes et complètes
pour des emballages parfaits



*Le meilleur de l'emballage



MULTIVAC
BETTER PACKAGING®

C 100 / C 200 / C 300 / C 350
Applications possibles

Emballage sous
atmosphère
protectrice

Emballage sous vide

Emballage rétracté



Compactes, polyvalentes, économiques et autonomes : ne choisissez plus entre rentabilité et qualité

Les machines à cloche Multivac regroupent, même en versions de bases, tout ce dont vous avez besoin pour réaliser des emballages parfaits en un seul poste de travail puissant et en un encombrement minimal, que ce soit d'un point de vue technique, commercial ou économique. Les machines à cloche se distinguent par leur grande polyvalence qu'il s'agisse de conditionnements de viandes, de charcuteries, de volailles, de poissons, de fromages, de pâtes mais aussi de produits médicaux stériles et assimilés. En bref, c'est à vous de décider ! Seules conditions à respecter : que votre produit entre dans un sachet d'emballage... et dans la cloche bien sûr !

Autre avantage : leurs dimensions réduites vous permettent de les utiliser même dans des endroits où vous n'auriez jamais cru pouvoir « caser » une machine. De plus, grâce à un rapport qualité/prix imbattable, une machine à cloche Multivac s'amortit très vite : dès les premiers emballages, vous percevrez une nette valeur ajoutée pour votre activité. Vous êtes... emballé(e) ? Alors lancez-vous et étudions ensemble le modèle le mieux adapté à vos besoins !

Des machines différentes pour des besoins différents, mais sur tous les modèles : Vos quatre atouts clés Multivac



1

Un bâti 100 % inox, secret de la robustesse et de la longévité de nos machines à cloche. Trois raisons à cette recherche d'excellence : l'assurance d'une utilisation professionnelle intensive et durable, la nécessité d'une résistance et d'une stabilité sans faille pour l'emballage de produits lourds et la garantie d'une hygiène parfaite tout en facilitant et accélérant au maximum le nettoyage.



2

Une puissante commande électronique, le « cerveau » de votre machine à cloche. Son programme automatique garantit des emballages toujours parfaits, avec au total cinq réglages mémorisables. C'est également cette commande qui, par une mise au vide progressive, laisse au sachet le temps de s'étirer, évitant au maximum perforations et déchirures. Malgré cette sophistication et son détecteur de vide ultra-précis, notre commande a su rester simple : son utilisation est un jeu d'enfant !



3

Un système de soudure haut de gamme : la barre de soudure en aluminium massif permet d'obtenir une pression de soudure particulièrement élevée. Tout est là pour vous assurer une qualité parfaite – forme hauteur du couvercle et profondeur de la cuve de la cloche, plaques de remplissage pour un réglage optimal de la hauteur, plan incliné en inox pour un positionnement simple et fiable des produits contenant des liquides... Autre avantage, et non des moindres, la soudure avec pré-découpe vous permet ensuite, d'un geste, d'éliminer le surplus de film plastique pour une finition hygiéniquement et visuellement impeccable de vos emballages.



4

Un nettoyage à la fois simple, rapide et complet : angles arrondis, aucun rebord ni raccord, cloche totalement lisse sans fils ni câbles apparents, barre de soudure simplement emboîtée donc facilement amovible... Aucun obstacle entre vous et la propreté totale !

Système d'injection d'atmosphère protectrice disponible en option sur toutes les machines.

Un concentré de qualité et d'efficacité : les machines de table Multivac.

Multivac C 100 – Emballez, c'est pesé !

La C 100 constitue une solution d'emballage idéale pour les points de vente, petits ateliers, traiteurs, restaurants, particuliers... partout où l'on souhaite conserver ou protéger la fraîcheur des aliments ou des préparations culinaires. Pour vous-même, pour vos clients ou pour vos hôtes – une solution instantanément opérationnelle chaque fois que vous en avez besoin. La C 100 est également disponible en option avec un système d'injection d'atmosphère protectrice.



Multivac C 200 – Puissance maximale, encombrement minimal

Une machine existante également en deux versions : la C 200 peut être équipée en option d'un système d'injection d'atmosphère protectrice. Une solution optimale si vous avez besoin d'une puissance élevée mais disposez de peu de place.



Accessoires

Les machines de table sont équipées d'une vitre en fibre de verre sécurité ne durcissant pas au contact des produits de nettoyage – donc restant très stable dans le temps. Et pour une flexibilité maximale, nous vous proposons également en option pour tous les modèles un piètement mobile.



Besoin de plus de puissance ? Optez pour une machine sur pieds Multivac

Multivac C 300 –

Une pompe à vide plus puissante

Les machines de cette gamme se distinguent par une pompe à vide d'une capacité plus élevée. La C 300 est particulièrement adaptée à une utilisation en boucherie ou d'une manière générale à toutes les applications nécessitant fiabilité et puissance. Également disponible en option avec un système d'injection d'atmosphère protectrice.

Multivac C 350 –

Deux barres de soudure pour plus de flexibilité

Flexibilité est le maître mot de la C 350 : cette série est équipée de deux barres de soudure – une à gauche et une à droite. Vous pouvez ainsi emballer simultanément plusieurs petits produits en une seule fois. La C 350 peut également être équipée en option d'un système d'injection d'atmosphère protectrice.

Accessoires

Nos machines sur pieds sont toutes dotées en standard de roulettes pivotantes. Les machines de ces deux gammes bénéficient d'un couvercle en inox avec hublot de contrôle. Et si, outre l'emballage sous vide et l'emballage sous atmosphère protectrice, vous souhaitez également réaliser des emballages rétractés, nous vous proposons la cuve de rétraction SE 60 en complément de votre machine sur pieds. Vous pouvez ainsi valoriser au maximum votre investissement en réalisant plusieurs types d'emballages et en complétant votre équipement au fur et à mesure de l'évolution de vos besoins.



Machines à cloche Multivac

Équipement de base

- Robustesse et hygiène :
- Bâti en inox
- Facilité d'utilisation :
- Commande électronique avec programme automatique et 6 mémoires personnalisables dont 5 mémorisables
 - Cloche avec hublot de contrôle en verre sécurité
- Sécurité d'emballage :
- Soudure avec pré-découpe de lisière
 - Vide progressif automatique
 - Bouton d'arrêt rapide de la mise au vide
 - Plaques de remplissage (réglage de la hauteur)
- Produits avec liquides :
- Plan incliné avec support spécial

Équipement optionnel

- Puissance supérieure :
- Pompe à vide 63 m³/h
- Produits hauts :
- Hauteur de couvercle 220 mm (C 200) et 230 mm (C 300)
- Produits en poudre :
- Raccord pour système d'aspiration Sachet à pliure latérale (soufflet) ou en aluminium :
 - Double soudure haute et basse
- Emballage rétracté :
- Cuve de rétraction à eau chaude SE 60

Équipement optionnel

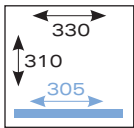
- Système d'injection d'atmosphère protectrice
- Hauteur de couvercle 220 mm
- Hauteur de couvercle 230 mm
- Double soudure
- Double soudure haute et basse
- Raccord pour système d'aspiration
- Pompe à vide 63 m³/h
- Piètement mobile : inclinable ou fixe avec réserve de sachets

Caractéristiques techniques

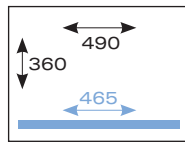
Largeur de cloche en	mm
Profondeur de cloche en	mm
Hauteur de cloche en	mm
Longueur de soudure en	mm
Tension en volts	Volt
Fréquence en	Hz
Pompe à vide intégrée	m ³ /h
Poids en	kg

C 100**C 200****C 300****C 350**

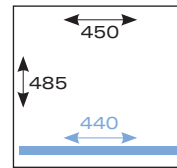
Dimensions de la cloche :



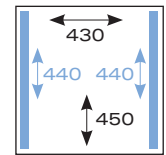
Dimensions de la cloche :



Dimensions de la cloche :



Dimensions de la cloche :



•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

C 100**C 200****C 300****C 350**

330

490

450

430

310

360

485

450

120

150

160

160

305

465

440

2 x 440

1 x 230 / 1 x 110

1 x 230 / 1 x 110

3 x 400 / 3 x 220

3 x 400 / 3 x 220

50 / 60

50 / 60

50 / 60

50 / 60

10

21

40

40

50

70

160

160

Toute une gamme de machines d'emballage pour répondre à tous les besoins

De la plus petite machine de table jusqu'à la ligne d'emballage complète avec toutes les configurations intermédiaires, Multivac, c'est aussi un choix particulièrement vaste et complet... Outre les machines à cloche, nous vous proposons toute une gamme d'operculeuses et de thermoformeuses librement configurables selon vos besoins. Contribuant chaque année à la réalisation de plus de 1 500 emballages de produits de grande consommation, Multivac est leader mondial dans le domaine du thermoformage. Nos clients ne nous choisissent pas seulement parce que nous sommes présents sur tous les marchés, mais aussi et surtout parce que nous leur offrons les solutions les plus performantes et les plus rentables, avec une qualité de service et de conseil inégalée – tout pour maximiser leur valeur ajoutée.

Quel que soit votre produit, valorisez-le au maximum avec un emballage Multivac !



Thermoformeuses

Pour les grandes quantités : capacités élevées et faibles coûts par emballage.



Operculeuses

Un conditionnement attractif pour les grandes comme pour les petites quantités.

www.multivac.com