

Topsealer 2000[®]





Topsealer 2000[®]











De **Topsealer 2000[®]** is een handbediende sluit-machine. De trays worden perfect gesloten middels een folieseal, die 100% zeker is.

De **Topsealer 2000[®]** is geconstrueerd volgens een beproefd en succesvol concept en heeft zich in de dagelijkse praktijk van vele voedselverpakkers reeds veelvuldig bewezen.

Het grote voordeel van het werken met de Topsealer 2000 is de waterdichte sluiting. Indien u vochtige producten tot aan soep wilt verpakken levert de Topsealer 2000 een perfect resultaat. De sluiting is volledig waterdicht.

Technische gegevens:

TYPE	TOPSEALER 2000 [®]
Fabrikaat	Nederlands
Afmetingen	520x400x540 mm. (bx dxh)
Werkspanning	230 volt
Vermogen	2 x 300 watt
Temperatuur sealplaat	Maximaal 300 °C.
Opwarmtijd	Ca. 20 minuten
Capaciteit	350 verpakkingen per uur
Maximum tray-afmetingen	215x162 mm (bij gebruik van standaard mal)

EIGENSCHAPPEN:	DAT BETEKENT VOOR U:
De sealtemperatuur wordt middels een elektronische thermostaat geregeld.	 Zekerheid, uw klant heeft geen lekkende verpakkingen in de tas, omdat de folieseal altijd rondom goed gesloten is.
Met één mal zijn drie formaten trays te sluiten.	 Geen slingerende sluitmallen op de werkplek, omdat de mallen tweezijdig te gebruiken zijn.
Oppervlakte afmetingen Topsealer 2000: 520x400mm.	 Weinig werkruimte nodig door de compactheid van het apparaat.
Roestvrij stalen constructie.	 Lage gebruikskosten, omdat het materiaal geen onderhoud vergt.
Eenvoudige werking.	 Snelle bediening: u plaatst de tray in de mal, trekt de folie over de tray en drukt de sealplaat op de tray.
Ergonomisch verantwoord.	 Werkplezier voor de 'gebruiker', omdat de folie van links naar rechts doorgevoerd wordt
Groot assortiment aan trays en sluitmallen.	 Een passende verpakking voor elk product.
Folie wordt automatisch afgesneden.	 Meer verkoop en tevreden klanten omdat de uitstraling van de verpakking u presenteert als een food-specialist.

G-label topsealfolie



De speciaal ontwikkelde folie voor het sealen van de schalen heeft twee belangrijke **voordelen**. Ten eerste sluit de folie goed op de bakken. Hierdoor lekt de verpakking niet tijdens transport.

Daarnaast kan de klant de maaltijd verwarmen met de folie op de bak in zowel de oven als de magnetron. De folie is “peelable” waardoor de folie compleet verwijderbaar is en er dus geen restjes achterblijven op de bak. Deze folie heeft een extra barrière waardoor uw producten langer goed en presenteerbaar blijven.

Omschrijving	Dikte	Formaat	Bedrukking	Verpakking
G-label Topsealfolie PET/PX/PE	54 mu	185 mm x 250 meter	Geen	per rol
G-label Topsealfolie PET/PX/PE	54 mu	185 mm x 250 meter	Eet smakelijk	per rol

Topsealfolie met uw eigen bedrukking

Uniek in Nederland is de mogelijkheid om de G-label Topsealfolie te bedrukken met **uw eigen naam of logo** bij een aantal vanaf 10 rollen. Hiermee benut u de mogelijkheid om uw naamgegevens, reclameboodschap en/of gebruiksaanwijzing middels uw product mee te geven.

U kunt tot maximaal drie kleuren de folie laten bedrukken.



bakken/schalen

CPET menuschalen



CPET menuschalen zijn geschikt voor de diepvries, oven en de magnetron. Doordat de schaal verhit kan worden tot 220°C kunnen uw klanten de maaltijd thuis warm maken op de manier die zij wensen.

Omschrijving	Kleuren	Formaat	Inhoud	Verpakking
menuschaal 1 vak	wit	144 x 106 x 50	420 cc	650
menuschaal 1 vak	wit en zwart	171 x 127 x 50	660 cc	360
menuschaal 1 vak	wit en zwart	226 x 177 x 50	1.350 cc	288
menuschaal 2 vaks	wit en zwart	226 x 177 x 45	445/700 cc	320
menuschaal 3 vaks	wit en zwart	226 x 177 x 45	210/300/560 cc	360

Kilobakken


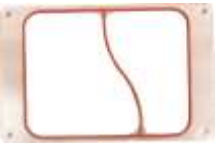






Kilobakken gemaakt van PP zijn geschikt voor de magnetron maar niet voor de diepvries en oven.

De schaal kan verhit worden tot 130°C. De PS bakken zijn geschikt voor de diepvries maar niet voor de magnetron en oven.

Omschrijving	Kleuren	Inhoud	Verpakking
PP thermo en PS	wit, zwart en transparant	500 cc	250
PP thermo en PS	wit, zwart en transparant	750 cc	250
PP thermo en PS	wit, zwart en transparant	1.000 cc	250
PP spuitgiet	wit, zwart en transparant	500 cc	250
PP spuitgiet	wit, zwart en transparant	750 cc	250
PP spuitgiet	wit, zwart en transparant	1.000 cc	250
Formaat 144 x 106 x 50			

mallen

	Type schaal	Geschikt voor:
	Grote menuschalen	1-vaks menuschaal formaat
	Grote menuschalen	2-vaks menuschaal formaat
	Grote menuschalen	3-vaks menuschaal formaat
	Middelgrote menuschaal gecombineerd met een kleine menuschaal	schaal 1052 en schaal 1092
	PP thermo en PS-kilobakken	Schalen 500cc, 750cc. En 1000cc. (wit/zwart/transp.)
	PP spuitgiet kilobak (182-serie)	Schalen 500cc., 750cc. en 1000cc. (wit/zwart/transp.)

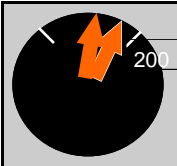
Gebruiksaanwijzing

Opwarmtijd:



Zet de Topsealer aan door de rode knop in te drukken. De Topsealer heeft een opwarmtijd van circa 20 minuten nodig.

Temperatuurinstelling:

	Materiaal	Temperatuur
	PP	160 graden
	CPET	180 graden

Sealen

Zodra de Topsealer op temperatuur is zal het rode lichtje bij de aan/uit knop doven. U kunt nu de folie over de bak leggen. Druk nu de sealplaat op de bak. Voor CPET dient u deze 3 seconden vast te houden. Voor PP 1 seconde. Indien u de sealplaat langer op de bak houdt zal de folie niet meer peelable zijn of doorbranden.

Laat de bak even afkoelen. De seal is nu waterdicht.

Folie verwisselen:



Figuur 1

Wanneer de rol folie verwisseld dient te worden, dient de folie als figuur 1 geplaatst te worden. Indien de folie verkeerd om geplaatst wordt dan zal de folie tijdens het sealen aan de zwarte plaat blijven plakken.

CPET-menuschalen



Topsealfolie



PP-bakken



Mallen

