

SASA BODSON industrie :
créateur fabricant français, reconnu par l'ensemble des professions, SASA Bodson développe des process de lavage, de cuisson et d'emballage sous-vide à destination de l'industrie et des métiers de bouche. Plus de 40 ans d'expérience dans le lavage haute performance. Les maîtres mots : efficacité, fiabilité, robustesse, économie, hygiène. Un service après-vente performant garanti par nos installateurs agréés.

L'univers SASA BODSON industrie ;
une large gamme de :
- machines sous-vide,
- cabines de lavage,
- tunnels de lavage, rinçage, désinfection,
- lave-chariots,
- lave-conteneurs & lave-bacs "Euro",
- cellules de cuisson,
- mélangeurs-cuiseurs.



Pour en savoir plus :
Tél : +33 (0)3 27 84 36 28
Fax : +33 (0)3 27 77 89 44

contact@bodson-industrie.com
Z.I. N° 1 - B.P. 50009
59360 LE CATEAU-CAMBRESIS - FRANCE

GRUPE SASA INDUSTRIE

► **Machines d'emballage sous-vide de renommée mondiale dans le conditionnement alimentaire et non-alimentaire**

- Gamme complète de solutions pour l'emballage sous-vide et sous atmosphère modifiée.
- Fonctions de commande avancées et adaptables selon le type d'utilisation.
- Solutions d'emballage au champ d'application très large.
- Utilisation conviviale et entretien facile avec programme de maintenance intégré.
- Cycle de mise sous-vide ultra-rapide pour un résultat optimal.

Secteur alimentaire

Commerce de détail alimentaire - Grossiste -
Restauration - Grande surface (viande, volaille, poisson,
fromage, légume, etc.).

- Augmentation de la D.L.C. et hygiène de conservation optimale (pas de contamination possible, scellement hermétique).
- Elimination des pertes caractéristiques au produit (pas de dessiccation, moisissures ou brûlures de gel).
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage).
- Economie de coûts grâce à une D.L.C. prolongée (meilleure négociation des volumes d'achats, préparations culinaires élaborées à l'avance).
- Augmentation du chiffre d'affaires due à une meilleure D.L.C. (plus de variation et élargissement de l'offre à la clientèle).
- Présentation professionnelle des produits.
- Application optimale des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire.

Secteur non-alimentaire

Electronique - Semi-conducteurs - Métallurgie -
Produits pharmaceutiques - Textile - Laboratoires, etc.

- Conditionnement antistatique, anti-corrosion et anti-oxydation.
- Protection contre les agressions extérieures (rayures, poussières, insectes, contamination, etc.).
- Conditionnement réducteur de volume.
- Emballage sécuritaire et anti-fraude.

Modèles sur socle professionnels de technologie supérieure



► GENERALITES

- Machines sur socle simple cloche.
- Construction robuste avec châssis en inox.
- Chambre à vide en inox.
- Couvercle transparent.
- Barres de soudure amovibles sans connexion électrique.
- Plaques d'insertion volumique.

► FONCTIONS DE CONDITIONNEMENT

- **Mise sous vide** : niveau de vide optimal jusqu'à 99,80% - 99,98% (2 - 0,2 Mbar).
- **Injection de gaz** : injection de gaz pour la protection du produit et une durée de conservation prolongée.
- **Soft Air** : remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage.

► SYSTEMES DE SOUDURE

- **Double soudure** : 2 x fil de résistance bombé de 3,5 mm pour refoulement des restes de produit (double sécurité).
- **Soudure-coupure** : 1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande simultanée (coupure du reste du sac).
- **Soudure-coupure 1-2** : 1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande séparée (sac rétractable).
- **Soudure large** : 1 x fil de résistance plat de 8,0 mm.

► FONCTIONS DE COMMANDE OPERATIONNELLES

- **Commande numérique** : temps de vide et soudure / programmation automatique / 10 programmes personnalisables.
- **Commande numérique par détecteur de pression** : pourcentage de vide pour un paramétrage précis et constant indépendamment du produit / programmation automatique / 10 programmes personnalisables / vide additionnel pour un parfait dégazage.

► FONCTIONS DE COMMANDE COMPLEMENTAIRES

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle.
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe / fonction de mise en veille / compteur horaire avec alarme paramétrable pour entretien / assistance diagnostic pour maintenance.

► FONCTIONS OPTIONNELLES ET ACCESSOIRES

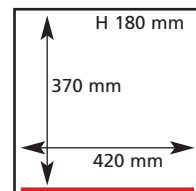
- Plaques inclinées avec réglette magnétique pour le conditionnement de produits liquides.
- Raccord pour système de mise sous vide externe (bacs gastro, etc.).
- Kit de maintenance standard pour entretien optimal et régulier.
- Commandes spéciales possibles pour applications spécifiques.
- Adaptations spéciales aux machines pour des produits et/ou des environnements industriels particuliers.



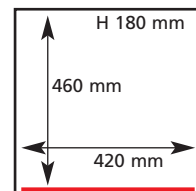
- Standard
- Option

SÉRIE >> M

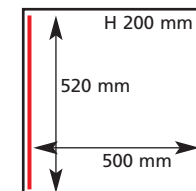
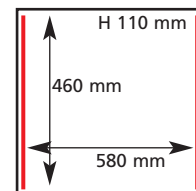
	M420	M421	M460	M520	M900
Capacité de la pompe	021 m³/h	0,21 m³/h	040 m³/h	063 m³/h	063 m³/h
Cycle de machine	15-35 sec.	20-40 sec.	15-40 sec.	15-40 sec.	15-40 sec.
Dimensions l. x P. x H.	490 x 525 x 985 mm	490 x 610 x 985 mm	780 x 660 x 970 mm	700 x 690 x 1030 mm	1065 x 480 x 960 mm
Voltage (autres voltages disponibles)	230 V - 1-50 Hz	230 V - 1-50 Hz	400 V - 3-50 Hz	400 V - 3-50 Hz	400 V - 3-50 Hz
Puissance	0,75 - 1,0 kW	0,75 - 1,0 kW	2,3 - 3,2 kW	2,4 - 3,5 kW	2,4 - 3,1 kW



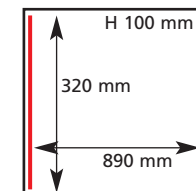
Standard soudure
1 x 420 mm



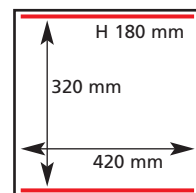
Standard soudure
1 x 420 mm



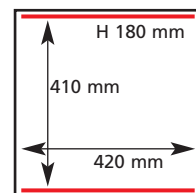
Standard soudure
2 x 520 mm



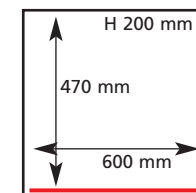
Standard soudure
2 x 320 mm



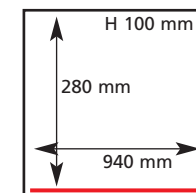
Option soudure
2 x 420 mm



Option soudure
2 x 420 mm



Option soudure
1 x 600 mm



Option soudure
280 - 940 mm