

# COMUNICATO STAMPA

E284-PR-VS2X

## Sealed Air lancia la nuova confezionatrice sottovuoto Cryovac® VS2X

*L'ultima innovazione tecnologica dell'azienda offre un'efficienza operativa senza precedenti*

**Gennaio 2016** – Nel portare avanti il suo impegno di ricerca e sviluppo della nuova generazione di macchine per il confezionamento, Sealed Air ha annunciato un importante upgrade tecnologico della sua nota linea di confezionatrici sottovuoto per output medio-bassi.

La nuova macchina Cryovac® VS2X non solo offre miglioramenti funzionali e tecnologici per aumentare l'efficienza operativa, ma assicura anche un approccio collaborativo e totale nel rafforzare il brand e il business del cliente. Inoltre, grazie alla profonda conoscenza di Sealed Air dei mercati delle carni fresche, della salumeria e dei prodotti caseari, la macchina Cryovac® VS2X è stata realizzata specificamente per produttori medio-piccoli di prodotti che richiedono il confezionamento in sacchi termoretraibili.

VS2X è controllata da un sistema PLC (*programmable logic system*) che monitora e controlla le sequenze operative attraverso un pannello di controllo touch screen e un software operativo con sei diversi programmi per il confezionamento personalizzato. Un variatore di velocità (VSD) controlla il trasportatore motorizzato, mentre il nastro è servo-azionato elettricamente. La sincronizzazione del prodotto consente di ottenere risultati eccellenti in termini di posizionamento del prodotto (+/- 5 mm). La macchina Cryovac® VS2X include inoltre la nuova tecnologia PakFormance® Insight che consente di visualizzare e di creare report sulla performance della macchina, con accesso remoto per la manutenzione e la risoluzione dei problemi.

I benefici sono immediati. L'efficienza operativa aumenta grazie all'implementazione del sistema di trasporto con nastro sincronizzato per un accurato posizionamento del prodotto. Il trasferimento del prodotto dal buffer al nastro trasportatore nella campana è facilitato dalla guida sacco. Lo scarico automatico del prodotto garantisce il minimo intervento manuale. È necessario un solo operatore per una capacità massima di produzione, fino a 2,5 cicli al minuto. I costi operativi vengono ulteriormente ridotti grazie a un innovativo sistema di carico automatico e di tenuta delle saldature "UltraSeal®" che consente il raffreddamento della barra saldante senza acqua.

Per potenziare ancora di più la produttività, la pompa esterna per il vuoto può essere attivata e disattivata da remoto tramite un'interfaccia elettrica, riducendo i tempi di avvio. Un sistema automatico di risparmio energetico spegne la macchina quando non è in uso per un periodo di tempo determinato. Infine, il sistema di taglio eccedenza sacco rimuove il materiale in eccesso, evitando così lo spreco di prodotto.



La confezionatrice Cryovac® VS2X contribuisce ad aumentare la sicurezza alimentare e la durata di conservazione dei prodotti. La massima qualità e l'uniformità del sistema saldante UltraSeal® consentono il raggiungimento dei massimi standard di sicurezza alimentare, evitando il rischio di contaminazione degli alimenti. Il design della nuova macchina permette un accesso facilitato per la pulizia ed è conforme alle normative europee su sicurezza e igiene. Inoltre, grazie alle tre diverse barre saldanti con altezza di 20/40/65 mm, è possibile ottenere una presentazione ottimale del prodotto, così da potenziare la promozione del proprio brand.

**Nota per l'editore:**

Sealed Air Corporation crea un mondo migliore sotto ogni possibile aspetto. Nel 2014, la società ha generato un fatturato pari a circa 7,8 miliardi di dollari USA, aiutando i clienti a raggiungere i loro obiettivi di sostenibilità a dispetto delle maggiori sfide ambientali e sociali attuali. Il nostro portfolio comprende marchi noti, tra cui Cryovac® - soluzioni di confezionamento alimentare, Bubble Wrap® - imballaggio di protezione a bolle e Diversey® - soluzioni di igiene e pulizia. Le nostre soluzioni permettono una catena di fornitura più sicura e meno dispendiosa, proteggono le merci spedite in tutto il mondo e migliorano la salute attraverso ambienti puliti. Sealed Air ha circa 24.000 dipendenti che si occupano dei clienti in 175 Paesi. Per ulteriori informazioni, visitare il sito [www.sealedair.com](http://www.sealedair.com).

Per maggiori informazioni, contattare: [roberta.ghezzi@sealedair.com](mailto:roberta.ghezzi@sealedair.com)