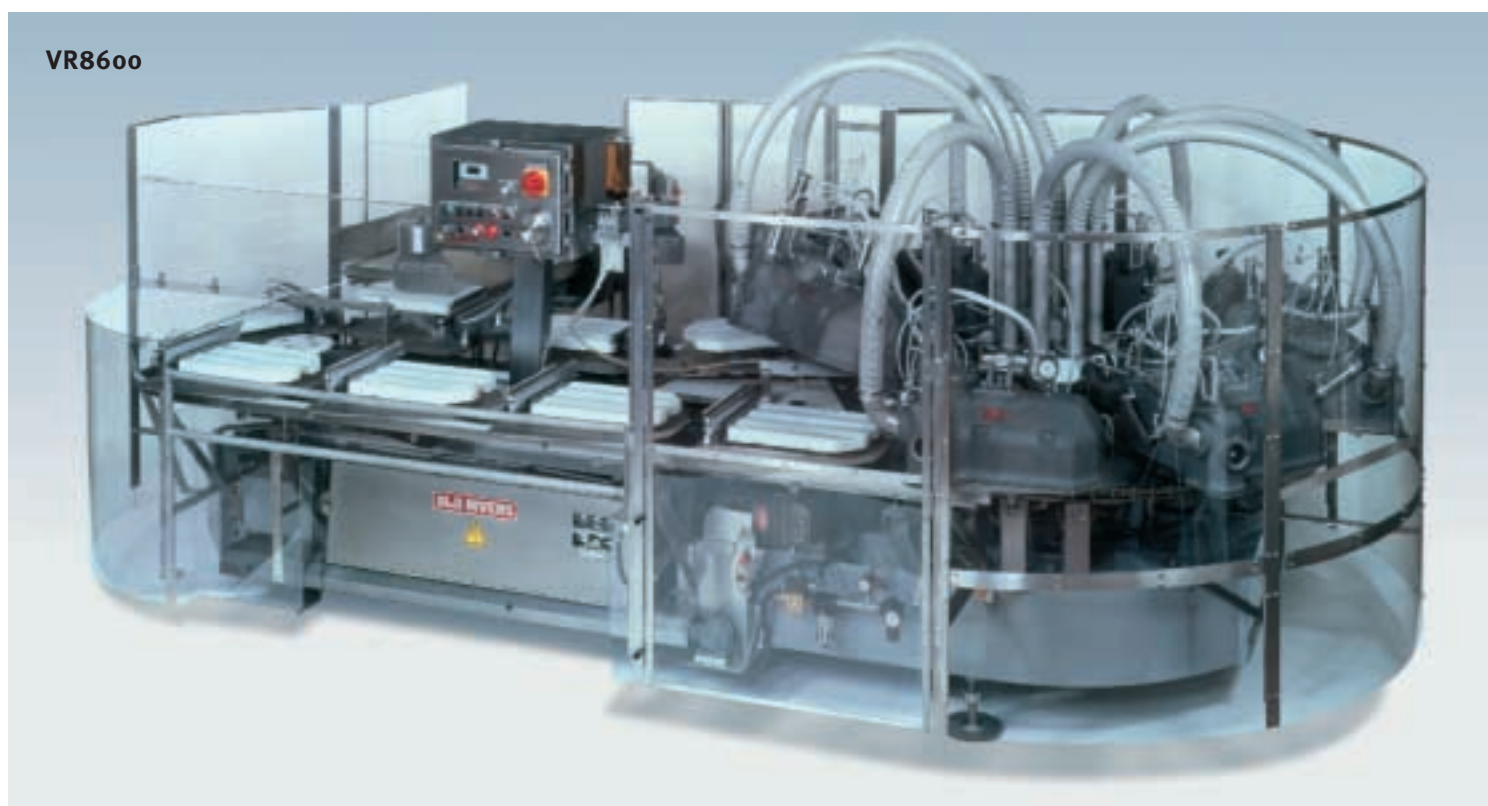


**THE CRYOVAC RANGE OF
ROTARY CHAMBER VACUUM MACHINES**

**LA GAMMA CRYOVAC DELLE
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO
A CAMPANE ROTANTI**

**GAMA CRYOVAC DE MÁQUINAS
DE VACÍO DE CAMPANAS ROTATIVAS**

VR8600 Series / Serie VR8600 / Serie VR8600



The **Cryovac VR8600** Series, comprising the VR8600-14, VR8600-14DC, VR8600B-18 and VR8600-18DC, are the high productivity models in the Cryovac range of rotary chamber vacuum-packaging machines.

Tailored productivity: from 6 rotary chambers (12 platens) to 8 chambers (14 platens) with outputs from up to 25 to 60 cycles per minute, depending on product and model.

High-speed flexibility: fully programmable, automatic vacuum-packaging process; continuous, variable speed product supply; fully automatic infeed (optional); soft discharge for sensitive products; fast, easy product changeovers; special versions available for vacuum-sensitive products such as cheese.

Max. bag width: 350-450mm, depending on model.

Serie **Cryovac VR8600**, composta dalle macchine sottovuoto a campane rotanti ad alta produttività: VR8600-14, VR8600-14DC, VR8600B-18 e VR8600-18DC.

Produttività "su misura": da 6 campane rotanti (12 piatti) a 8 (14 piatti) con un output da 25 a 60 cicli al minuto, a seconda del prodotto/macchina.

Flessibilità alta velocità: completamente programmabile, processo di vuoto automatico; nastro di alimentazione

automatico (opzionale); scarico soft; cambio prodotti facile e veloce; versione speciale disponibile per prodotti delicati tipo formaggi.

Lunghezza massima sacco: 350-450mm, a seconda del modello.

La serie **Cryovac VR8600** está compuesta por la VR8600-14, VR8600-14DC, VR8600B-18 y VR8600-18DC, son los modelos de alta productividad, dentro de la gama de máquinas Cryovac de envasar al vacío con campanas rotativas.

Productividad adaptada: Desde 6 campaneas (12 bandejas) a 8 campaneas (14 bandejas) con productividades desde 25 a 60 ciclos por minuto, dependiendo del producto y el modelo.

Alta flexibilidad: Programables, envasado al vacío automático, proceso continuo, velocidad variable de entrada del producto, carga automática opcional. Descarga suave para productos delicados, gran rapidez en el cambio de productos y versión especial para productos sensibles al vacío, tales como el queso.

Anchura máxima de la bolsa: 350-450 mm, según modelo.

The **Cryovac 8610** Series, comprising the VR8610-14 and VR8610T-14, are the entry models in the Cryovac rotary chamber vacuum-packaging machine range.

Low-to-medium output: 4 rotary chambers provide a continuous supply of products at variable speed with outputs of up to 20 cycles per minute.

Big machine flexibility: fully programmable vacuum-packaging process; fast, simple product changeovers; easy product loading at high speeds; automatic discharge.

Max. bag width: up to 350mm.

Serie **Cryovac 8610**, composta dalle macchine sottovuoto a campane rotanti di base: VR8610-14 e VR8610T-14.

Output basso o medio: 4 campane rotanti permettono un caricamento continuo del prodotto a velocità variabile con un output sino a 20 cicli al minuto.

Alta flessibilità della macchina: processo di vuoto completamente programmabile; cambio prodotti facile e veloce; scarico automatico.

Lunghezza massima sacco: 350mm.

VR8620 Series / Serie VR8620 / Serie VR8620

VR8610 Series / Serie VR8610 / Serie VR8610

VR8620



The **Cryovac VR8620** Series, comprising the VR8620-14, VR8620-14DC and VR8620-16, are the medium productivity models in the Cryovac family of rotary chamber vacuum-packaging machines.

Tailored productivity: 5 rotary chambers and 8 platens allow continuous, automatic product supply at variable speeds with outputs from up to 25 to 30 cycles per minute.

Process flexibility: fully programmable, automatic vacuum-packaging process; fully automatic infeed (optional); soft discharge for sensitive products; fast, simple product changeovers; special versions available for vacuum-sensitive products such as cheese.

Max. bag width: 350-400mm, depending on model.

Serie **Cryovac VR8620**, composta dalle macchine sottovuoto a campane rotanti a media produttività: VR8620-14, VR8620-14DC e VR8620-16.

Produttività "su misura": 5 campane rotanti e 8 piattini permettono un caricamento continuo ed automatico del prodotto a diverse velocità con un output da 25 a 30 cicli al minuto.

Flessibilità di processo: completamente programmabile, processo di vuoto automatico; nastro di alimentazione automatico (opzionale); scarico soft; cambio prodotti facile e veloce; versione speciale disponibile per prodotti delicati tipo formaggi.

Lunghezza massima sacco: 350-400mm, a seconda del modello.

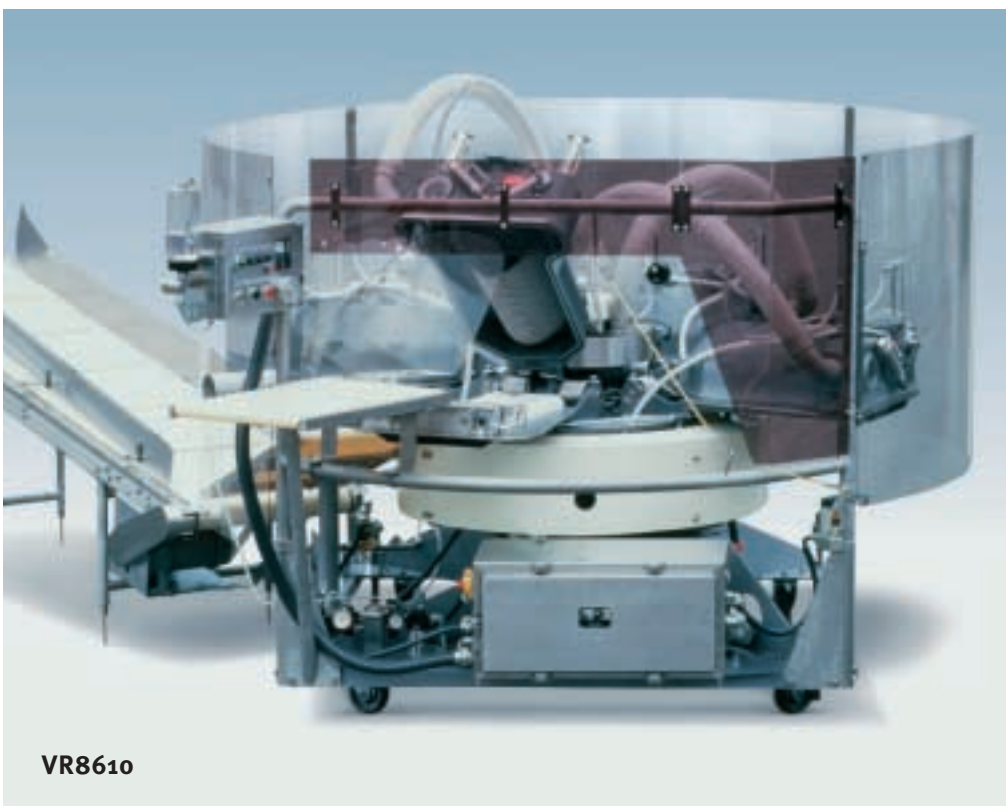
La serie **Cryovac VR8620** está compuesta por la VR8620-14, VR8620-14DC y VR8620-16, son los modelos de productividad media, dentro de la gama de máquinas Cryovac para envasar al vacío con campanas rotativas.

Productividad adaptada: 5 cámaras rotativas y 8 bandejas permiten la carga continua automática a diferentes velocidades, con una productividad de 25 a 30 ciclos por minuto.

Flexibilidad del proceso: Completamente programable, ciclo de vacío automático, carga del producto opcional completamente automática; descarga suave para productos delicados; cambio rápido de formato y/o tamaño del producto, versión especial para productos sensibles al vacío, tales como el queso.

Ancho máximo de la bolsa: 350-400 mm, dependiendo del modelo.

VR8610



La serie **Cryovac 8610**, comprende la VR8610-14 y la VR8610T-14, que son los dos modelos primeros dentro de la gama Cryovac de máquinas de envasar al vacío con campanas rotativas.

Productividad de baja a media: 4 campane rotativas proporcionan un flujo continuo de productos a velocidad variable, con productividades de hasta 20 ciclos por minuto.

Gran flexibilidad de la máquina: Ciclo de vacío totalmente programable, cambio rápido y sencillo del formato del producto, carga rápida del producto a alta velocidad, descarga automática.

Anchura máxima de la bolsa: hasta 350 mm.

VR8600

8600-14

8600-14DC

8600B-18

8600B-18DC

VR8620

8620-14

8620-14DC

8620-16

VR8610

8610-14

8610T-14

8610T-14E

Main features / Caratteristiche principali / Características principales

Typical application	Processed meat & poultry	Sensitive cheese	Fresh meat	Sensitive cheese	Processed meat & cheese	Sensitive cheese	Cheese & processed meat	Processed meat & poultry	Processed meat & fresh meat	Processed meat & fresh meat
Applicazione	Carne processata/pollame	Formaggio delicato	Carne fresca	Formaggio delicato	Carne processata/formaggio	Formaggio delicato	Carne processata/formaggio	Carne processata/pollame	Carne processata/carne fresca	Carne processata/carne fresca
Aplicación	Carne procesada/volatería	Queso blando	Carne fresca	Queso blando	Carne procesada/queso	Queso blando	Carne procesada/queso	Carne procesada/volatería	Carne procesada/carne fresca	Carne procesada/carne fresca
Cycles/minute*										
Cicli/minuto*	60	45	30	25	30	25	25	20	20	15
Ciclos/minuto*										
Max. product length**										
Lunghezza max. prodotto**	430 mm	430 mm	650 mm	600 mm	430 mm	430 mm	460 mm	430 mm	650 mm	630 mm
Longitud máx. del producto**										
Max. bag width**										
Larghezza max. sacco**	350 mm	350 mm	450 mm	450 mm	350 mm	350 mm	400 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Ancho máx. de la bosa**										

Physical dimensions / Dimensioni / Dimensiones

Length										
Lunghezza	4939 mm	4939 mm	5590 mm	5590 mm	3195 mm	3195 mm	3360 mm	3070 mm	2515 mm	2515 mm
Largo										
Width										
Larghezza	3389 mm	3389 mm	3155 mm	3155 mm	3547 mm	3547 mm	3687 mm	4020 mm	2720 mm	2720 mm
Ancho										
Height										
Altezza	1850 mm	1850 mm	1950 mm	1950 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1600 mm	1600 mm
Alto										

Services requirements / Servizi richiesti / Servicios

Compressed air 4/6 bars										
Aria compressa 4/6 bars	150 l/min	150 l/min	400 l/min	400 l/min	100 l/min	100 l/min	100 l/min	100 l/min	100 l/min	100 l/min
Aire comprimido 4/6 bars										

Electricity / Elettricità / Electricidad

Volts										
Volts	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Voltios										
Phases										
Fasi	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E
Fases										
Installed power										
Potenza	3.2 KW	3.2 KW	6.5 KW	6.5 KW	3.5 KW	3.5 KW	3.5 KW	2.5 KW	2.5 KW	2.5 KW
Potencia instalada										

Automation / Automazione / Automatización

Automatic infeed	optional	optional	optional	optional	optional	optional	optional	X	X	X
Caricatore automatico	optional	optional	optional	optional	optional	optional	optional	X	X	X
Cargador automático	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	X	X	X
Soft discharge	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	X	X
Scarico morbido	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	X	X
Descarga suave	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	X	X

*Depending on vacuum configuration. For more details contact your Cryovac representative. **Please refer to chamber drawings for exact product dimension.

*A seconda della configurazione del vuoto. Per ulteriori dettagli contattare il Funzionario Cryovac di zona. **Riferirsi al disegno delle campane, per l'esatta dimensione del prodotto.

*Dependiendo de la configuración de vacío. Para más información consulte con el Delegado de Ventas de Cryovac. **Compruebe el diseño de la campana, para saber las dimensiones máximas del producto.

Continuous in-line productivity for industrial and consumer units

The range of highly successful CRYOVAC® VR Series rotary chamber machines provides tailor-made solutions for vacuum-packaging industrial and consumer units of all types of fresh meat, processed meat, poultry and cheese in Cryovac shrink bags. Common benefits of all the machines are optimum efficiency and productivity through a continuous in-line, programmable packaging process with minimal labour requirements; maximum pack security with minimal leakers, thanks to a unique sealing system with air-cooled seal bars and digital control; excellent pack appearance through a powered bag excess trim and removal device; high-speed flexibility as changes for different product shapes and sizes are performed rapidly and without special tools; lower vacuum requirements, thanks to their unique cross vacuum system. In addition, the simple and robust concept ensures easy operation, cleaning and maintenance. All critical parts are constructed from stainless steel or non-corroding materials to safeguard against the corrosive environment often found in food production and packaging rooms. Designed with ergonomics, safety and hygiene in mind, all the units comply with all relevant food and hygiene regulations.

Productivité continue en ligne pour portions industrielles et consommateurs

La gamme de machines à cloches rotatives de la série CRYOVAC® VR offre des solutions sur mesure pour le conditionnement sous vide, tant en portions industrielles que consommateurs, de tous types de viandes fraîches, de charcuterie salaisons, de volailles et de fromages en sacs rétractables Cryovac. Les caractéristiques communes à chacune des machines constituant cette gamme sont une efficacité et une productivité optimales, conditionnement en ligne et programmable avec un minimum de main d'œuvre ; Une sécurité maximum du paquet avec un taux de fuites minimum grâce à leur système unique de contrôle digital et refroidissement par air des barres de soudures; une excellente présentation finale du paquet grâce à un système de découpe et d'évacuation des excédents de sac; une grande flexibilité à haute cadence, les opérations de changements de produits de formes et de tailles différentes se font rapidement et sans outils spécifiques, taux de vide adapté grâce à leur système unique de vide croisé. De plus la conception simple et robuste de ces machines permet une mise en œuvre, un entretien et un nettoyage aisés. Toutes les parties critiques sont construites en acier inoxydable ou matériaux traités anti-corrosion pour l'intégrité de ces équipements dans les environnements corrosifs souvent rencontrés dans les ateliers de production ou d'emballage alimentaire. Conçues dans un souci d'ergonomie, de sécurité et d'hygiène, toutes les machines de la gamme sont conformes aux réglementations en vigueur en matière d'hygiène et de contact alimentaire.

Productividad continua en línea para unidades industriales y consumidor

La conocida gama de máquinas CRYOVAC®- VR de campanas de vacío rotativas, ofrecen soluciones a medida para el envasado al vacío de unidades industriales y consumidor en bolsas retráctiles Cryovac, para todo tipo de carne fresca, carne procesada, volatería y queso. Las ventajas comunes de todas nuestras máquinas son: una óptima eficiencia y productividad a través de un proceso continuo en línea programable, con una mínima intervención de mano de obra. Máxima seguridad del envase con un mínimo de fugas, gracias a un sistema de soldadura único con barras refrigeradas por aire y control digital de las mismas. Una excelente apariencia del envase; gracias al corte y recogida automática del sobrante de bolsa; alta flexibilidad en el cambio entre diferentes productos y tamaños, los cuales se realizan sin necesidad de herramientas especiales. Los requerimientos para el vacío son mínimos debido a su sistema exclusivo de vacío cruzado. Además, un concepto de diseño simple y robusto, asegura una gran facilidad de funcionamiento, limpieza y mantenimiento. Todas las partes críticas son construidas con acero inoxidable o materiales anticorrosivos para evitar deterioros en los ambientes corrosivos, que con frecuencia están presentes en las salas de envasado. Su diseño ha sido hecho pensando en la ergonomía, seguridad e higiene, cumpliendo, además, todas las normativas vigentes en materia de higiene y alimentación.

The Cryovac approach: Total Packaging Solutions

For Cryovac, packaging equipment represents just one component of the total packaging solutions we offer our customers.

The others are: advanced, state-of-the-art packaging materials; food technology and food processing technical support; marketing support and full after-sales service. This is the Cryovac systems approach.

The Cryovac commitment to service encompasses every aspect of our equipment's performance: from initial planning and operator training through to prompt and efficient equipment servicing and spare parts supply.

But perhaps the most important quality of Cryovac service is the willingness to become involved in our customers' business, so that together we can create new and better solutions which keep us both at the forefront of today's and tomorrow's packaging technology.

L'approccio Cryovac: Soluzioni di confezionamento complete

Per Cryovac la macchina confezionatrice rappresenta solo uno dei componenti delle soluzioni di confezionamento complete che offriamo ai clienti.

Gli altri componenti sono: materiali di confezionamento tecnologicamente avanzati, supporto tecnico e di sviluppo, supporto di marketing e completa assistenza post-vendita.

L'impegno Cryovac comprende ogni aspetto delle prestazioni delle nostre macchine: dalla pianificazione iniziale e training agli operatori sino al pronto intervento tecnico post-vendita e fornitura di parti di ricambio.

We hope the information given here will be helpful. It is based on data and knowledge considered to be true and accurate and is offered for the user's consideration, investigation and verification, but since the conditions of use are beyond our control we do not warrant the results to be obtained. Please read all statements, recommendations or suggestions in conjunction with our conditions of sale including those limiting warranties and remedies which apply to all goods supplied by us. No statement, recommendation or suggestion is intended for any use which would violate or infringe statutory obligations or any rights belonging to a third party.

© Cryovac is a registered trademark of Sealed Air Corporation.

Confidiamo che le informazioni date con la presente siano utili. Sono basate su dati e conoscenze che riteniamo veri ed accurati e sono messe a disposizione dell'utente perché le consideri, facendo le opportune verifiche. Tali informazioni non rientrano nei nostri obblighi quali fornitori e per esse nessun compenso, esplicito od implicito, viene richiesto e/o ci viene dato. Anche per questo non assumiamo alcuna responsabilità per l'uso di tali informazioni e per i risultati che possano essere ottenuti. Nessuna informazione, raccomandazione o suggerimento può essere intesa ad un impiego in un processo che violi qualsiasi brevetto.

© Cryovac è un marchio registrato di Sealed Air Corporation.

Confiamos que la información aquí reflejada sea de su interés. Está basada en datos y conocimientos que se consideran ciertos y precisos, y se presentan al usuario para su consideración, investigación y verificación; pero dado que las condiciones de uso están fuera de nuestro control no garantizamos los resultados a obtener. Por favor consideren todas las informaciones, recomendaciones o sugerencias conjuntamente con nuestras condiciones de venta, incluyendo aquellas garantías aplicables a todos los productos suministrados por nosotros. Ninguna información, recomendación o sugerencia debe interpretarse de forma que vulnere o infrinja cualquier norma o disposición legal vigente.

© Cryovac es una marca registrada de Sealed Air Corporation.

Ma la più importante qualità del servizio Cryovac è il desiderio di essere coinvolti negli affari dei nostri clienti, così che insieme si possano creare nuove e migliori soluzioni che mantengano entrambi all'avanguardia delle attuali e future tecnologie di confezionamento.

La solución Cryovac: Una gama completa

Además de nuestras máquinas de envasado, Cryovac ofrece a sus clientes múltiples soluciones de envasado.

Entre las que podemos destacar: materiales para el envasado de última generación, soporte tecnológico para el procesado y envasado de los alimentos, ayudas a la comercialización y un completo servicio posventa.

El compromiso de servicio Cryovac cubre todos los aspectos, desde la planificación inicial, pasando por la formación de los operarios, hasta un eficiente servicio posventa y de suministro de recambios.

Pero quizás, la cualidad más importante del servicio Cryovac es su voluntad de implicarse en el negocio de nuestros clientes, de forma que ambos podamos crear la mejor solución que nos permita continuar al frente de las tecnologías de envasado tanto actuales como futuras.

Benelux

Cryovac Europe, Sealed Air Belgium N.V.
City Center, Mechelsesteenweg 136, Bus 8
B-2018 Antwerpen
Tel: +32 3 237 10 10, Telefax: +32 3 237 92 00

Ceská Republika/Slovenská Republika

Cryovac Europe, Sealed Air s.r.o.
V sádech 4/15, CZ-16000 Praha 6-Bubeneč
Tel: +42 02 24 32 31 60, Telefax: +42 02 311 82 09

C.I.S.

Cryovac Europe, Sealed Air LLC
Ulitsa Smolnaya 24 D, 8th Floor North
125445 Moscow, Russian Federation
Tel: +7 501 795 0101, Telefax: +7 501 795 0100

Danmark

Cryovac Europe, Sealed Air Denmark A/S
Generatorvej 8 D, DK-2730 Herlev
Tel: +45 44 85 37 00, Telefax: +45 44 85 37 37

Deutschland und Österreich

Cryovac Europe, Sealed Air GmbH
Erlengang 31, D-22844 Norderstedt
Tel: +49 40 526 01-0, Telefax: +49 40 526 01-510

Eire

Cryovac Europe, Sealed Air Ltd.
Unit 400, Beech Road, Western Industrial Estate
Naas Road, IRL-Dublin 12
Tel: +353 1 456 53 03, Telefax: +353 1 450 62 08

España

Cryovac Europe, Sealed Air S.L.
Riera Fonollar 12, Apartado de Correos 165
E-08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)
Tel: +34 93 635 20 00, Telefax: +34 93 635 21 11

France

Cryovac Europe, Sealed Air S.A.S
53 Rue St. Denis, Boîte Postale 9
F-28234 Epernon Cedex
Tel: +33 (0)2 37 18 91 00, Telefax: +33 (0)2 37 18 91 91

Italia

Cryovac Europe, Sealed Air S.r.l.
Via Trento 7, I-20017 Passirana di Rho (Milano)
Tel: +39 02 9332 1, Telefax: +39 02 9332 382

Magyarország

Cryovac Europe, Sealed Air Hungary Kft.
58-60 Thököly út, H-1146 Budapest
Tel: +36 1 343 51 87, Telefax: +36 1 343 64 16

Norge

Cryovac Europe, Cryovac Norway A/S
Oestensjoeveien 44, N-0667 Oslo
Tel: +47 22 07 11 50, Telefax: +47 22 07 11 51

Polska

Cryovac Europe, Cryovac Poland Sp. z o.o.
Ozarów Business Center, Duchnice, ul. Ozarowska 40/42
PL 05-850 Ozarów Maz
Tel: +48 22 721 75 10, Telefax: +48 22 721 75 11

Schweiz/Suisse/Svizzera

Cryovac Europe, Sealed Air AG
Dattenmattstrasse 16, CH-6010 Kriens
Tel: +41 41 349 47 00, Telefax: +41 41 349 47 10

South Africa/Suid Africa

Cryovac Europe, Sealed Air Africa (Pty.) Ltd.
64 Rigger Road, Spartan, P.O. Box 2256
ZA-Kempton Park 1620
Tel: +27 11 923 4600, Telefax: +27 11 394 1186

Suomi

Cryovac Europe, Sealed Air Oy
Työpajakatu 6A, FIN-00580 Helsinki
Tel: +358 9 7257 44 11, Telefax: +358 9 7257 44 30

United Kingdom

Cryovac Europe, Sealed Air Ltd.
Clifton House, 1 Marston Road
St. Neots, G.B.-Cambridgeshire. PE19 2HN
Tel: +44 1480 22 40 00, Telefax: +44 1480 22 40 66

www.sealedair-emea.com

 **CRYOVAC**
Sealed Air Corporation