



# Thermoformeuse EP9000



Agro-alimentaire

MADE IN FRANCE

**Applications :** Produits alimentaires liquides, semi-pâteux, mini-doses

**Procédés :** MAP / Laiterie

**Cadence :** jusqu'à 25 cpm (25 000 pots/h)

**Film :** souple et rigide

**Dosage volumétrique**

**Economies** d'énergie et de matériaux

**Nombreuses options :** intégration périphériques, aménagement de postes, chargement, évacuation, ...

**Châssis modulaire :** 5 000-11000 mm

**Pas d'avance :** 400mm

**Laize :** de 220 à 425mm

**Préchauffage :** par plaque sandwichs

**Thermoformage :** pistonage

**Découpe :** écrasement, forme, progressive

**Consommation électrique :** 10-50 kW

**Air comprimé :** 6 bars

**Consommation air :** 50-250 m<sup>3</sup>/h

**Consommation eau :** 150-300 l/h