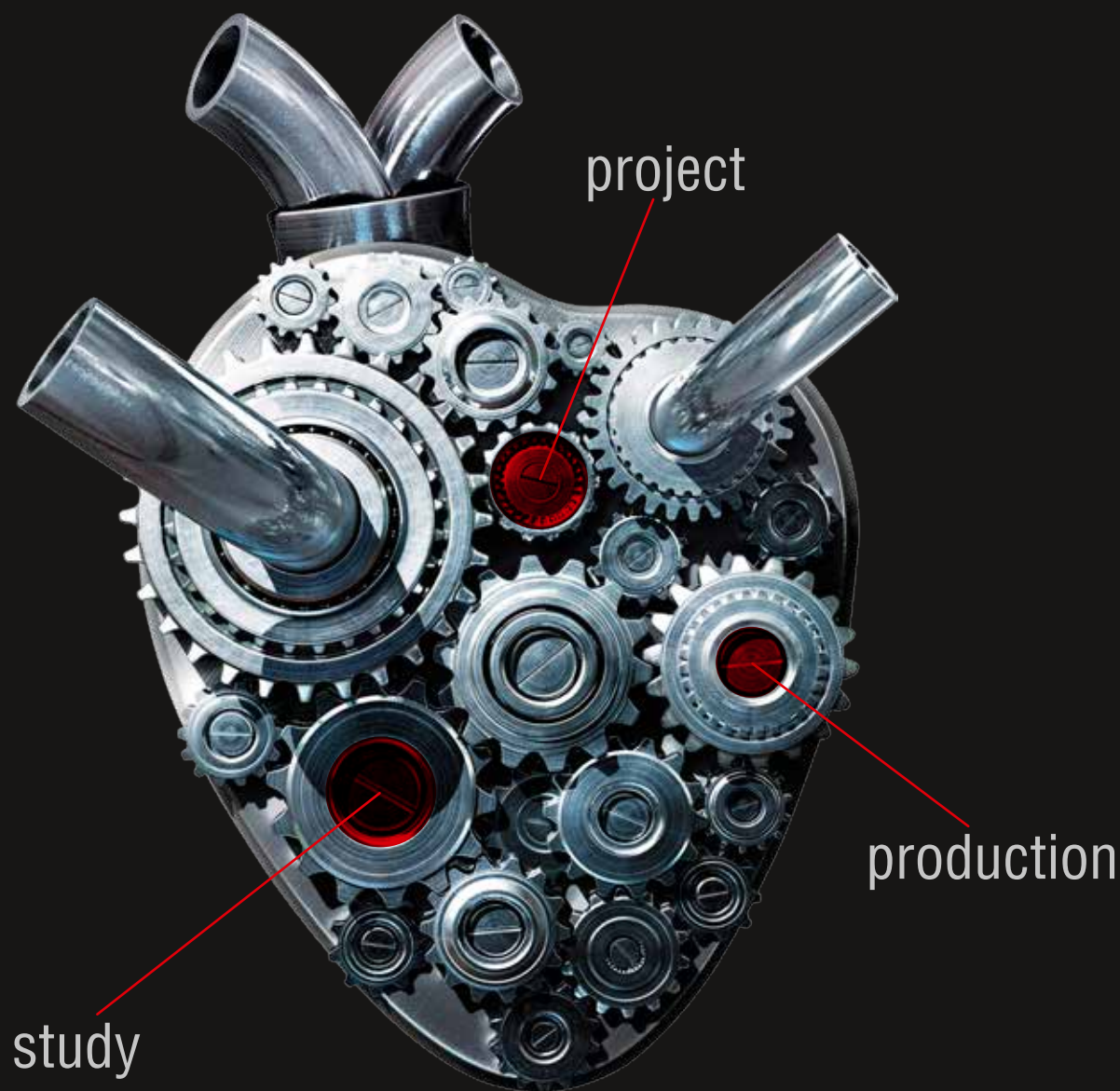


ITALIAN **HEART** OF VACUUM PACKING MACHINE

since 1975



 **Saccardo**
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO
VACUUM PACKING MACHINES

GENERAL CATALOGUE

ENG - ITA

ITALIAN **HEART** OF VACUUM PACKING MACHINE



NOW YOU CAN REALLY CHOOSE

THE HEART OF THE COMPANY

**Culture, experience, tradition and innovation:
the heart of the company**

Since 1975 the company studies, projects and manufactures vacuum packing machines and bagging systems for food and non-food products.

The love for quality, the respect for work and the great Italian ability to understand and conceive the best solutions for customers' requests, make the Saccardo company a renowned point of reference for the national and the international market.

Saccardo studies:

single machines and whole production lines for packing and sealing your products, protecting them with intelligence and love.

Saccardo projects:

reliable machines in terms of quality, safety and technology, fruit of constant research of the best performances, for concrete results always in line with the market demand.

Saccardo produces:

a range of machines really reliable and useful for preserving in a healthy and safe way, as long as possible.

The Saccardo company energy arises from a perfect balance of will and reason, achieving innovative products, rigorously made in Italy.

IL CUORE DELL'AZIENDA

**Cultura, esperienza, tradizione e innovazione:
il cuore dell'azienda.**

Dal 1975, l'azienda si occupa dello studio, progettazione e produzione di macchine confezionatrici sottovuoto ed impianti di imbustamento prodotti per il settore alimentare e non.

L'amore per la qualità, il rispetto per il lavoro, la grande capacità tutta italiana di comprendere, interpretare e "ideare" le soluzioni più adatte alle richieste dei clienti, rendono la Saccardo Confezionatrici un autorevole punto di riferimento per il mercato nazionale ed internazionale.

Saccardo Studia:

macchine e linee di produzione per confezionare e sigillare i vostri prodotti, proteggendoli con intelligenza e con amore.

Saccardo progetta:

macchine in grado di garantire la massima affidabilità in termini di qualità, sicurezza e tecnologia, fortemente mirata ad una ricerca costante delle più alte prestazioni per risultati sempre in linea con le richieste del mercato.

Saccardo Produce:

una gamma di prodotti altamente affidabili e di concreta utilità per conservare in modo sano e sicuro, il più a lungo possibile. L'energia, che muove la produzione Saccardo, scaturisce da un perfetto equilibrio tra intento e ragione e trova materia di ampio confronto nella realizzazione di linee prodotte dalle caratteristiche fortemente innovative e performanti, rigorosamente made in Italy.



AUTOMATIC BELT VACUUM PACKING MACHINE

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AUTOMATICA

High productivity
Alta produttività



AS 38 - 1500

Belt type vacuum packing machine

Automatic belt type vacuum packing machine designed for large-volume-industrial size units in the field of fresh meats, processed meats and cheese. The adopted structure, movements and pneumatic settings allow the optimization of cycle times, guaranting a high hourly production and a stable and good packs presentation. PLC machine control system with different storable programs to adapt the machine to the specific working and productive exigencies. Colour Touch Screen check panel, simple and intuitive, needed to manage all working parameters. Simple and robust machine construction to facilitate the cleaning and maintenance operations.

Machine equipment:

- pierce cutting: to pierce the end of the bag to avoid its explosion in case it remains outside the vacuum chamber;
- mechanical scrap cutting: trimming of the exceeding part of the bag;
- scrap aspiration: aspiration through motor of scraps after cutting and their conveyance inside a collecting tank;
- electronic control of vacuum pumps status to protect the booster pump.

Confezionatrice sottovuoto automatica

Confezionatrice sottovuoto automatica a nastro progettata per unità industriali di grande volume nel settore carni fresche, carni lavorate e formaggio. La struttura, le movimentazioni e l'impianto pneumatico adottati, permettono un'ottimizzazione dei tempi di ciclo, garantendo un'elevata produzione oraria con la sicurezza di una presentazione stabile e ottimale delle confezioni. Sistema di controllo macchina PLC con diversi programmi memorizzabili per adeguare la macchina alle specifiche esigenze lavorative e produttive. Pannello comandi touch screen a colori, semplice ed intuitivo dal quale si gestiscono tutti i parametri di lavoro. Costruzione semplice e robusta per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

Dotazioni della macchina:

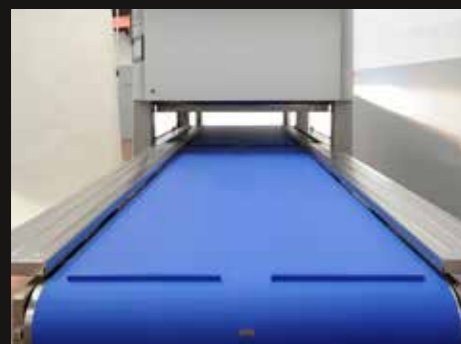
- pre-taglio: foratura del lembo del sacco per evitarne l'esplosione qualora rimanesse al di fuori della campana di vuoto;
- taglio sfrido meccanico: rifilatura dell'eccedenza del sacco;
- aspirafridi: aspirazione tramite motore degli sfridi tagliati e loro convogliamento all'interno di un bidone di raccolta;
- monitoraggio elettronico dello stato delle pompe del vuoto per la salvaguardia del booster.

Optional: separated loading belt

- for the automatic loading of products without any operator: with automatic step advancement;
- to apply just one operator: with step advancement manually activated through button.

Optional: nastro di carico separato

- per caricamento automatico dei prodotti senza operatori: con avanzamento automatico a step;
- per l'utilizzo di un solo operatore: con avanzamento a step azionato manualmente tramite pulsante.



Technical details Dettagli tecnici

AS 38-1500

Nr. of seal bars Nr. barre saldanti	2 parallel / 2 parallele
Length of seal bars (mm) Lunghezza barre saldanti (mm)	2x1500
Distance between bars (mm) Distanza tra le barre (mm)	800
Lid height (mm) Altezza coperchio (mm)	160/220/300/360
Overall dimensions (mm) Dimensioni di ingombro (mm)	4065x1500x2047(h)
Weight Peso	2000 Kg ca.
Pneumatic setting Impianto pneumatico	7÷8 bar - 500nl/min



AUTOMATIC VACUUM PACKING LINE

AVPL

LINEA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO AUTOMATICA

Made of flowpack machine, loading robot, belt type vacuum machine and thermoshrinking tunnel

Composta da macchina flowpack, robot di carico, confezionatrice sottovuoto a nastro e tunnel di termoretrazione



- **OPTIMIZATION** of the operation of bagging, loading, packaging and unloading of products that are automatically realized by the machines that compose the line.
- **SAVING** on cost of packing.
- **OPERATIVE SPEED**: cheese like gouda or similar, cut 100x300x100h mm, 30pc/min.
- **FAST**: Productivity with high performances till 3 cycles/min.
- **CUSTOMIZABLE**: Complete customization and adaptability to your product with more than 100 possible configurations.
- **VERSATILE**: Easily adjustable sealing to close any type of food bag, thermoshrinking or not.
- **CLEAN**: Easy and fast cleaning: thanks to the dedicated button that allows the automatic loosening of belt and the opening of sensorized panels without use of any tool.
- **FLEXIBLE**: Complete adaptability to be inserted in the production line using one or two operators or with automatic loading combined to the product bagging.
- **CONNECTED**: Connection (WI FI also) to the company network to monitor machine status, productivity and diagnostic functions.

- **OTTIMIZZAZIONE** delle operazioni di imbustamento, carico, confezionamento e scarico prodotti, realizzate automaticamente dai macchinari che compongono la linea.
- **RISPARMIO** sul costo della confezione.
- **VELOCITÀ OPERATIVA**: formaggi tipo gouda o similari, in tagli 100x300x100h mm, 30pz/min.
- **VELOCE**: Produttività con alte prestazioni fino a 3 cicli/min.
- **PERSONALIZZABILE**: Massima personalizzazione e adattabilità al vostro prodotto con oltre 100 configurazioni possibili.
- **VERSATILE**: Saldatura facilmente regolabile per la chiusura di ogni tipo di sacchetto ad uso alimentare, termoretraibili e non.
- **PULITA**: Sanificazione facile e veloce: grazie al pulsante dedicato che permette l'allentamento del nastro automatico e l'apertura dei pannelli sensorizzati senza l'uso di alcun utensile.
- **FLESSIBILE**: Massima adattabilità di inserimento nella catena produttiva con utilizzo a singolo operatore, doppio, oppure a caricamento automatizzato abbinato all'imbustamento del prodotto.
- **CONNESSA**: Connessione (anche WI FI) alla rete aziendale per il monitoraggio di stato, produttività e funzioni diagnostiche.



AUTOMATIC BELT VACUUM PACKING MACHINE

AS 38 - 1000

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AUTOMATICA

High productivity
Alta produttività



Belt type vacuum packing machine

Automatic belt type vacuum packing machine designed for large-volume-industrial size units in the field of fresh meats, processed meats and cheese. The adopted structure, movements and pneumatic settings allow the optimization of cycle times, guaranteeing a high hourly production and a stable and good packs presentation. PLC machine control system with different storable programs to adapt the machine to the specific working and productive exigencies. Colour Touch Screen check panel, simple and intuitive, needed to manage all working parameters. Simple and robust machine construction to facilitate the cleaning and maintenance operations.

Machine equipment:

- pierce cutting: to pierce the end of the bag to avoid its explosion in case it remains outside the vacuum chamber;
- mechanical scrap cutting: trimming of the exceeding part of the bag;
- scrap aspiration: aspiration through motor of scraps after cutting and their conveyance inside a collecting tank;
- electronic control of vacuum pumps status to protect the booster pump.

Optional: separated loading belt

- for the automatic loading of products without any operator: with automatic step advancement;
- to apply just one operator: with step advancement manually activated through button.

Confezionatrice sottovuoto automatica

Confezionatrice sottovuoto automatica a nastro progettata per unità industriali di grande volume nel settore carni fresche, carni lavorate e formaggio. La struttura, le movimentazioni e l'impianto pneumatico adottati, permettono un'ottimizzazione dei tempi di ciclo, garantendo un'elevata produzione oraria con la sicurezza di una presentazione stabile e ottimale delle confezioni. Sistema di controllo macchina PLC con diversi programmi memorizzabili per adeguare la macchina alle specifiche esigenze lavorative e produttive. Pannello comandi touch screen a colori, semplice ed intuitivo dal quale si gestiscono tutti i parametri di lavoro. Costruzione semplice e robusta per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

Dotazioni della macchina:

- pre-taglio: foratura del lembo del sacco per evitarne l'esplosione qualora rimanesse al di fuori della campana di vuoto;
- taglio sfrido meccanico: rifilatura dell'eccedenza del sacco;
- aspirasfridi: aspirazione tramite motore degli sfridi tagliati e loro convogliamento all'interno di un bidone di raccolta;
- monitoraggio elettronico dello stato delle pompe del vuoto per la salvaguardia del booster.

Optional: nastro di carico separato

- per caricamento automatico dei prodotti senza operatori: con avanzamento automatico a step;
- per l'utilizzo di un solo operatore: con avanzamento a step azionato manualmente tramite pulsante.



Technical details Dettagli tecnici

AS 38-1000

Nr. of seal bars Nr. barre saldanti	2 parallel / 2 parallele
Length of seal bars (mm) Lunghezza barre saldanti (mm)	2x1000
Distance between bars (mm) Distanza tra le barre (mm)	860
Lid height (mm) Altezza coperchio (mm)	160/260/300/360
Overall dimensions (mm) Dimensioni di ingombro (mm)	2935x1500x2047(h)
Weight Peso	1780 Kg ca.
Pneumatic setting Impianto pneumatico	7÷8 bar - 500nl/min



AUTOMATIC BELT VACUUM PACKING MACHINES

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A NASTRO AUTOMATICHE

DUBLINO LINE



Main functions:

Complete automatic belt type vacuum packing machine, suitable to high vacuum packing of food products. The operator will load the already packed products on the pertinent loading zone/area. The opened bags edges will be laid over/on the conveyor bars. The motorized conveyor belt will bring the loaded products inside the vacuum lid/cover. The lid comes down, will be hermetically sealed and begins the real vacuum cycle. There will be the complete vacuum inside the lid. At the end of this cycle a discharge valve brings air pressure back inside the lid in order to let the lid to open. When the lid is opened, the conveyor belt starts unloading the vacuum packed products and in the meantime to bring the ones the operator has already prepared.

Funzione principale:

Macchina a ciclo completamente automatico, adatta al confezionamento ad alto vuoto di generi alimentari. L'operatore carica i prodotti già imbustati nell'apposita zona di carico. I lembi dei sacchetti aperti si distendono sopra le barre convogliatrici. Il nastro trasportatore motorizzato porta i prodotti caricati all'interno della campana del vuoto. La campana scende, si chiude ermeticamente e dà inizio al vero e proprio ciclo di vuoto. Al termine, una valvola di scarico riporta la pressione all'interno della campana per permettere al coperchio di risalire. Quando il coperchio è aperto, il nastro trasportatore si avvia per scaricare i prodotti sottovuoto e portare dentro in campana quelli nel frattempo caricati.



Technical details Dettagli tecnici	Dublino 96	Dublino 800	Dublino 860	Dublino 1396
Length of seal bars (mm) Lunghezza barre saldanti (mm)	1000	1000	1000	1300
Distance from sealing bar to end of chamber (only 1 front bar) (mm) Distanza utile tra barra e bordo campana (se 1 sola barra frontale)(mm)	682	850	930	680
Distance between 2 parallel sealing bars (mm) Distanza utile tra le 2 barre parallele (mm)	600	700	860	600
Lid height (mm) Altezza coperchio (mm)	160/260	160/260	160/260	160/260
Overall dimensions (mm) Dimensioni di ingombro (mm)	2705x1100x1630(h)	2705x1350x1630(h)	2705x1350x1630(h)	3460x1100x1630(h)
Electric setting Alimentazione	400V-50/60 Hz	400V-50/60 Hz	400V-50/60 Hz	400V-50/60 Hz
Pneumatic setting Impianto pneumatico	6-7 bar	6-7 bar	6-7 bar	6-7 bar



AUTOMATIC BELT VACUUM PACKING MACHINES

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A NASTRO AUTOMATICHE

DUBLINO 1396-360



Main functions:

Complete automatic belt type vacuum packing machine, suitable to high vacuum packing of food products, provided with a lid 360mm high, specifically studied for considerable heights products, as pecorino romano, bologna, etc.

The operator will load the already packed products on the pertinent loading zone/area.

The opened bags edges will be laid over/on the conveyor bars.

The motorized conveyor belt will bring the loaded products inside the vacuum lid/cover.

The lid comes down, will be hermetically sealed and begins the real vacuum cycle. There will be the complete vacuum inside the lid.

At the end of this cycle a discharge valve brings air pressure back inside the lid in order to let the lid to open. When the lid is opened, the conveyor belt starts unloading the vacuum packed products and in the meantime to bring the ones the operator has already prepared.

Funzione principale:

Macchina a ciclo completamente automatico, adatta al confezionamento ad alto vuoto di generi alimentari, dotata di coperchio alto 360mm, appositamente studiata per prodotti di altezza considerevole come pecorino romano, mortadella, etc.

L'operatore carica i prodotti già imbustati nell'apposita zona di carico.

I lembi dei sacchetti aperti si distendono sopra le barre convogliatrici.

Il nastro trasportatore motorizzato porta i prodotti caricati all'interno della campana del vuoto.

La campana scende, si chiude ermeticamente e dà inizio al vero e proprio ciclo di vuoto.

Al termine, una valvola di scarico riporta la pressione all'interno della campana per permettere al coperchio di risalire.

Quando il coperchio è aperto, il nastro trasportatore si avvia per scaricare i prodotti sottovuoto e portare dentro in campana quelli nel frattempo caricati.



Technical details Dettagli tecnici

Dublino 1396-360

Length of seal bars (mm) Lunghezza barre saldanti (mm)	1300
Distance from sealing bar to end of chamber (only 1 front bar) (mm) Distanza utile tra barra e bordo campana (se 1 sola barra frontale)(mm)	680
Distance between 2 parallel sealing bars (mm) Distanza utile tra le 2 barre parallele (mm)	600
Lid height (mm) Altezza coperchio (mm)	360
Overall dimensions (mm) Dimensioni di ingombro (mm)	2460x1100x1730(h)
Electric setting Alimentazione	400V-50/60 Hz
Pneumatic setting Impianto pneumatico	6-7 bar



THERMOSHRINKING TUNNEL

TUNNEL DI TERMORETRAZIONE AD IMMERSIONE

TU 60/90
TU 120/100
TU 1300

Water immersion thermoshrinking tunnel

Thermoshrinking tunnel with immersion into hot water. Used in vacuum packing systems to optimize the package aspect and improve its security. Robust and adequately isolated structure to minimize the heat leakage, with automatic system to maintain the level of water constant. Double version of water heating: by electric elements or by steam injection.

Tunnel di termoretrazione ad immersione

Tunnel di termoretrazione ad immersione in acqua calda. Utilizzato nel processo di sottovuoto per ottimizzare l'aspetto della confezione e migliorarne la saldatura. Struttura robusta ed adeguatamente isolata per minimizzare la perdita di calore, con sistema di riempimento automatico dell'acqua. Possibilità di riscaldamento dell'acqua attraverso resistenze elettriche oppure attraverso immissione di vapore.



Technical details Dettagli tecnici	TU 60/90	TU 120/100	TU 1300
Immersion roller belt dimensions (mm) Dimensioni rulliera immersione (mm)	600x900	800x930	800x1280
Immersion depth (mm) Profondità d'immersione (mm)	300	300	300
Electric power Alimentazione	23 Kw	36,5 Kw	54,5 Kw
Steam consumption Consumo di vapore	80 Kg/h	100 Kg/h	70 Kg/h
Overall dimensions (mm) Dimensioni di ingombro (mm)	1250x923x1670(h)	1100x1300x2165(h)	1547x1540x2400(h)
Tank capacity Portata serbatoio	250 Lt	350 Lt	550 Lt



WATER SPRAY THERMOSHRINKING TUNNEL

TU 600 TU 800

TUNNEL A PIOGGIA



Water spray thermoshrinking tunnel

Hot water spray thermoshrinking tunnel: equipped with a conveyor, with adjustable speed, that transports the products under a flush of water closed inside a tunnel. Used in vacuum packing systems to optimize the package aspect and improve its security. Continuous production process. Robust and adequately isolated structure to minimize the heat leakage, with electronic system to control the temperature of water. Double version of water heating: by electric elements or by steam injection.

Tunnel di termoretrazione a pioggia

Tunnel di termoretrazione nel quale i prodotti in uscita dalla confezionatrice sottovuoto si appoggiano sul nastro motorizzato posto in entrata del tunnel che li convoglia all'interno, continuando a ruotare porta i prodotti sotto alle lame di getto dell'acqua per realizzare la retrazione accompagnandoli fino al lato uscita per lo scarico. Utilizzato nel processo di sottovuoto per ottimizzare l'aspetto della confezione e migliorarne la saldatura. Struttura robusta ed adeguatamente isolata per minimizzare la perdita di calore, con sistema elettronico di controllo della temperatura dell'acqua. Possibilità di riscaldamento dell'acqua attraverso resistenze elettriche oppure attraverso immissione di vapore.



Technical details Dettagli tecnici	TU 600	TU 800
Overall dimensions (mm) Dimensioni di ingombro (mm)	1562x956x1855(h)	1562x1156x1855(h)
Conveyor width (mm) Larghezza nastro di carico (mm)	560	760
Conveyor length (mm) Lunghezza nastro di carico (mm)	1500	1500
Max. sustainable weight Peso massimo sopportabile	100 Kg	100 Kg
Max product height (mm) Altezza massima prodotto (mm)	250	250
Electric power Alimentazione	35 to/a 55 Kw	35 to/a 55 Kw
Steam consumption Consumo di vapore	from/da 70 to/a 130 Kg/h (4 Kw)	from/da 70 to/a 130 Kg/h (4 Kw)



AUTOMATIC DRYERS

ASCIUGATORI AUTOMATICI

DRYER 600 DRYER 800



Automatic Dryer

Machine for drying the packed product after thermoshrinking process, ideal before labeling operation.
Structure completely realized in stainless steel.
Heavy insulation for contain the noise emissions.
Dimensions and air blades disposition created for containing energetic consumption.
Top part of drier suitable to be easily cleaned.
Easy access for maintenance.

Asciugatore automatico

Macchina per asciugare il prodotto confezionato dopo la termoretrazione, ideale prima dell'etichettatura.
Struttura completamente realizzata in acciaio inox.
Isolamento acustico.
Dimensioni e disposizione delle lame d'aria studiate appositamente per ridurre il consumo energetico.
Facile accesso per manutenzione.



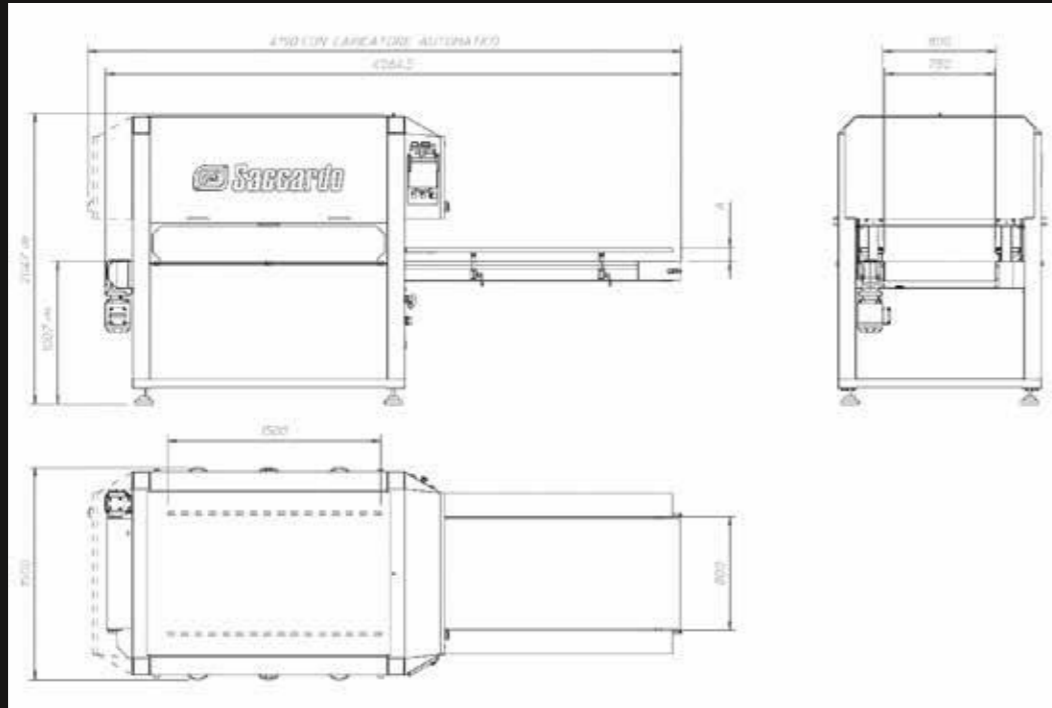
Technical details Dettagli tecnici	Dryer 600	Dryer 800
Overall dimension (mm) Dimensioni di ingombro (mm)	1482x1155x1878(h)	1482x1355x1910(h)
Max. product width (mm) Larghezza massima prodotto (mm)	550	750
Conveyor width (mm) Larghezza nastro di carico (mm)	300	300
Conveyor width (mm) Larghezza nastro di carico (mm)	610	813
Max. sustainable weight Peso massimo sopportabile	50 Kg	50 Kg
Electric power Alimentazione	≈ 8 Kw	≈ 8 Kw
Compressed air consumption Consumo d'aria compressa	100 nl/min - 6 bars	100 nl/min - 6 bars
Weight Peso	450 Kg	480 Kg



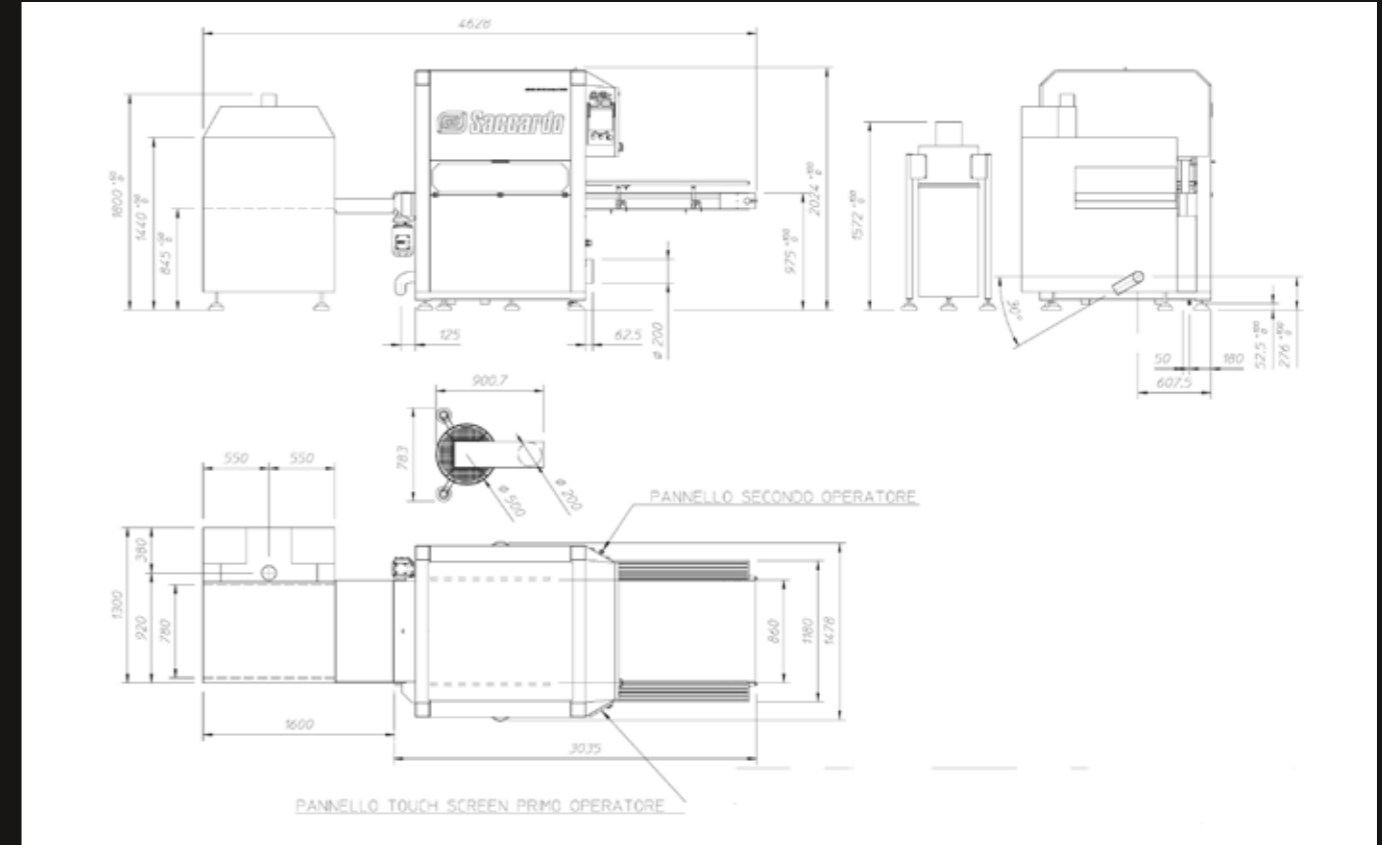
TECHNICAL DRAWINGS

IMAGES
IMMAGINI

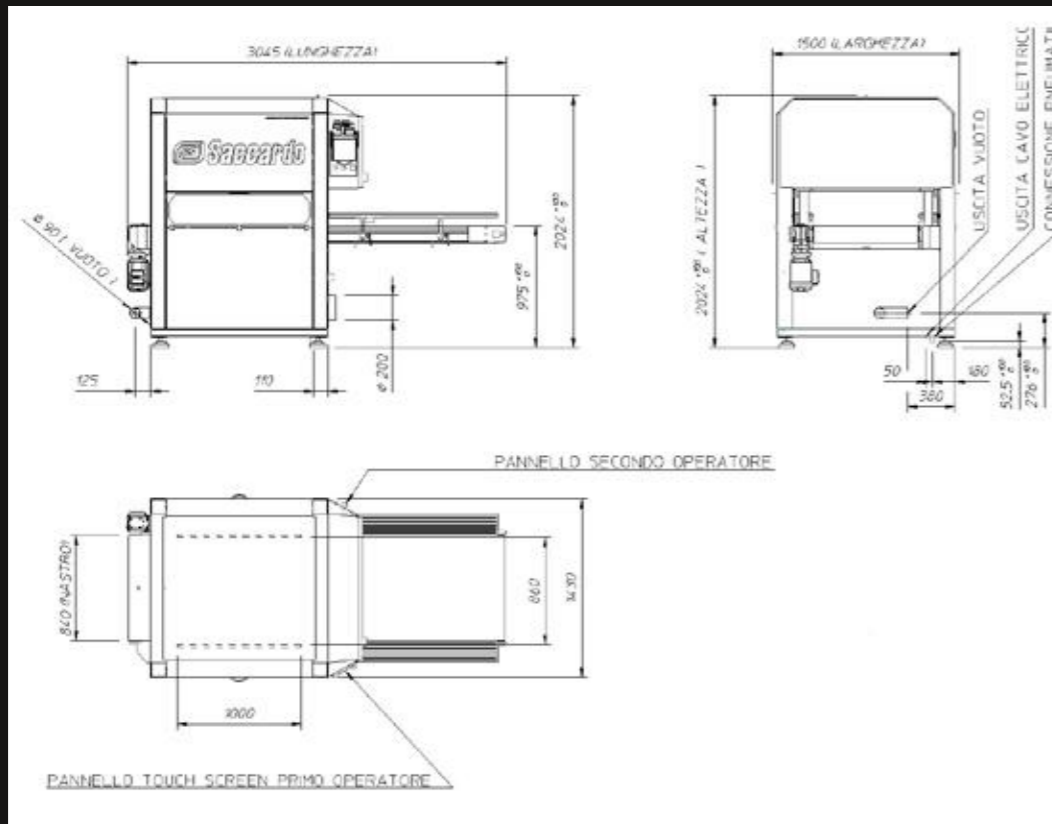
DISEGNI TECNICI



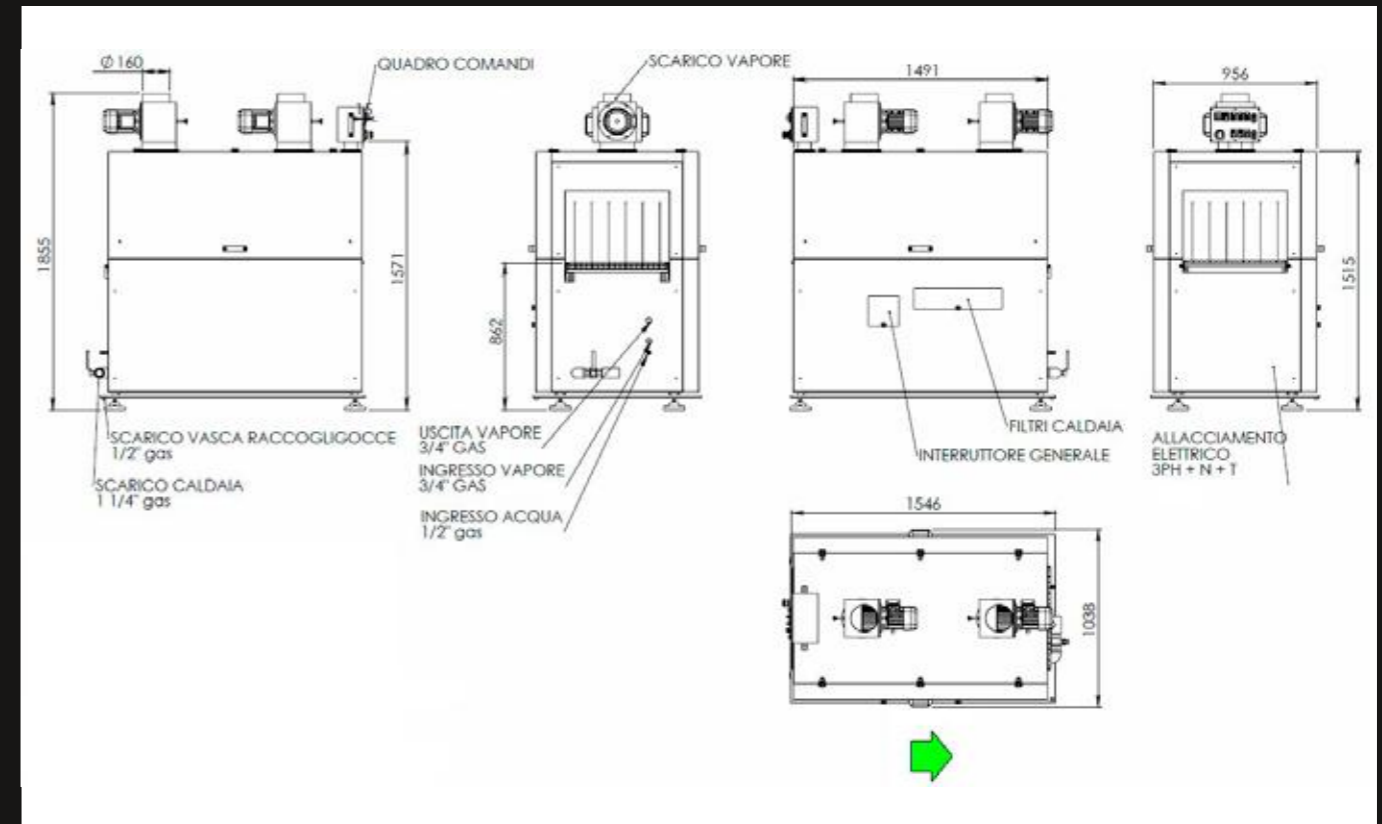
AS 38 - 1500



TU 120/100



AS 38 - 1000



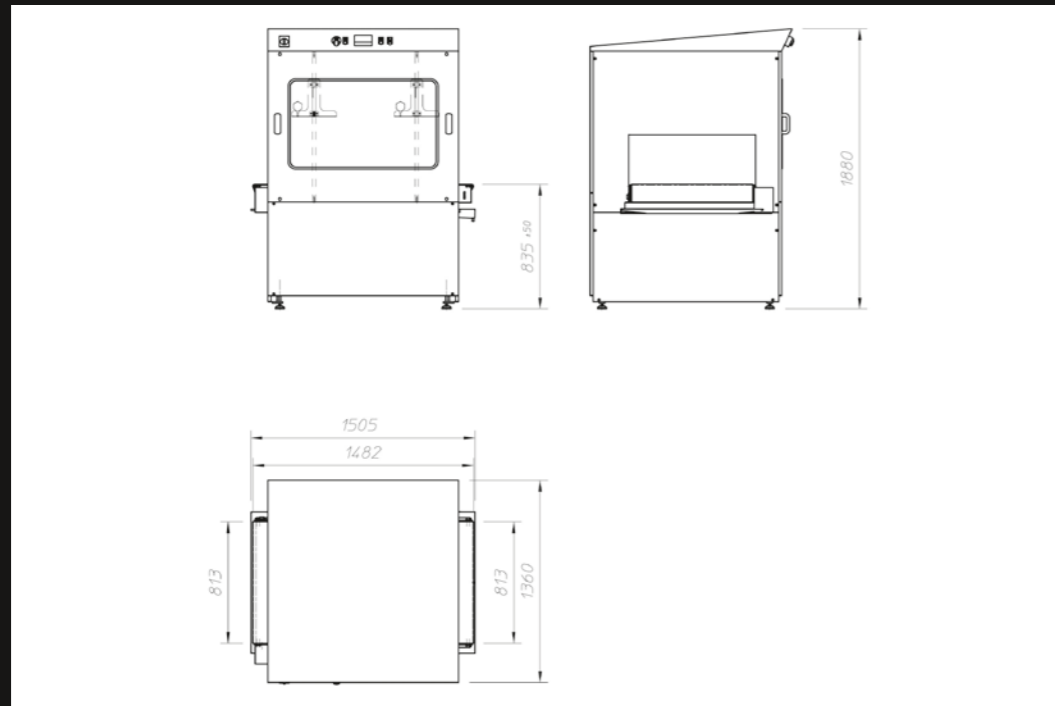
TUNNEL



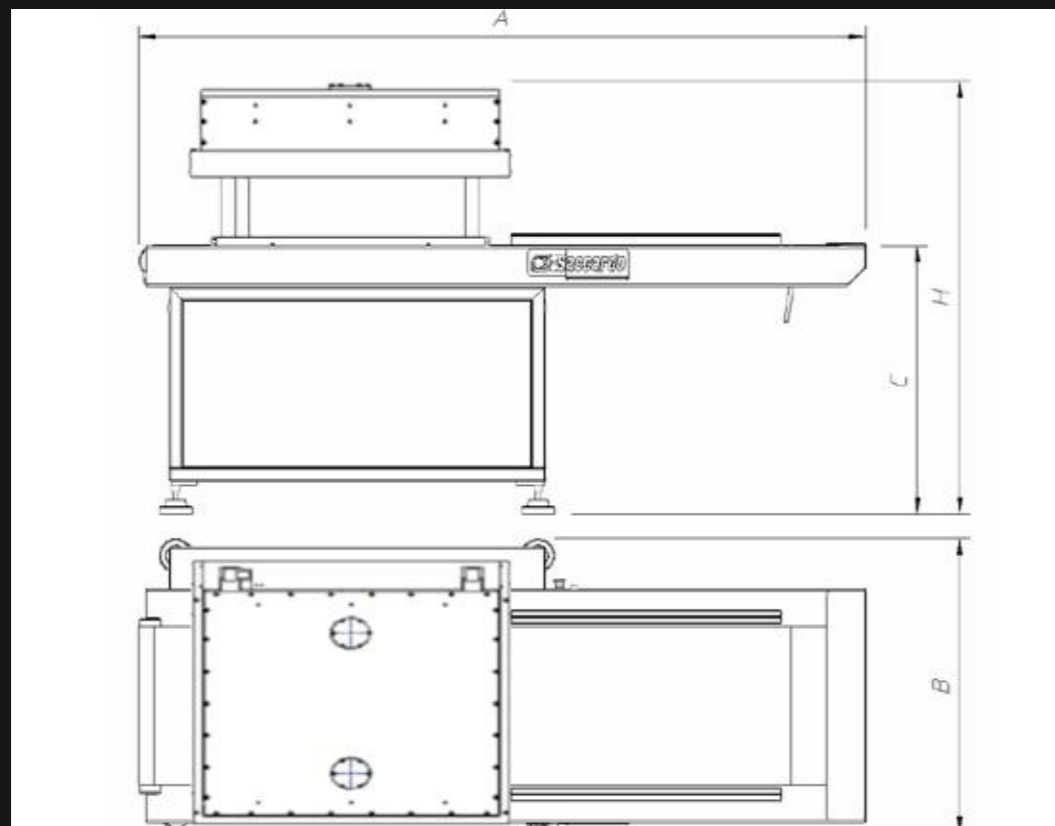
TECHNICAL DRAWINGS

IMAGES
IMMAGINI

DISEGNI TECNICI



DRYER 600



DUBLINO LINE



Above images and data are not binding.
We reserve the right to make modifications without notice.
Le immagini ed i dati non sono vincolanti.
Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche senza preavviso.



36016 Thiene (VI) Italy - Via del Lavoro, 15 - Z.I.
Tel. +39 0445 380021 - Fax +39 0445 366775
info@saccardo.com

www.saccardo.com