

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

**GAMME DE MACHINES
A CLOCHES ROTATIVES CRYOVAC**

**ROTIEREND. VAKUUMDICHT.
ERFOLGSSICHER.**

VR8600 Series / Serie VR8600 / 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.

Les machines **Cryovac VR8600**, comprenant la VR8600-14, VR8600-14DC, VR8600B-18 et VR8600-18DC, sont les modèles grande productivité de la gamme de machines à cloches rotatives Cryovac.

Productivité sur mesure: de 6 cloches rotatives (12 plateaux) à 8 cloches (14 plateaux) avec des cadences allant de 25 à 60 cycles par minute, selon le produit et le modèle.

Grande flexibilité: Process de mise sous vide automatique et entièrement programmable, chargement des produits à vitesse variable et en continu; convoyeur d'entrée entièrement automatique (option); dépose en douceur pour les produits délicats. Changement produit rapide et simple; versions spéciales disponibles pour produits sensibles au vide comme les fromages.

Largeur maximale des sacs: 350-450mm, selon le modèle.

Hohe Produktivität für maximale Rentabilität - die **Cryovac VR8600** Serie bietet Rotations-Vakuumkammermaschinen für vielfältigste Einsätze: VR8600-14, VR8600-14DC, VR8600B-18 und VR8600-18DC.

Maßgeschneiderte Produktivität: von 6 Rotationskammern (12 Produktplatten) bis zu 8 Kammern (14 Produktplatten) mit einer Leistung von 25 bis max. 60 Takte/Minute, abhängig von Produkt und Modell.

High-Speed-Flexibilität: programmierbarer, automatischer Vakuumverpackungsprozess; kontinuierliche und variierbare Produktzufuhr; automatischer Einlauf (wahlweise); sanftes Entladen von empfindlichen Produkten; schneller und einfacher Produktwechsel; Sonderausführungen für vakuumempfindliche Produkte, wie Käse, lieferbar.

Max. Beutelbreite: 350-450mm, je nach Modell.

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.

Les machines **Cryovac 8610**, comprenant la VR8610-14 et la VR8610T-14, sont les modèles d'entrée de la gamme de machines à cloches rotatives Cryovac.

Petite à moyenne cadence: les 4 cloches à vide rotatives permettent un chargement des produits en continu à des vitesses variables avec des cadences allant jusqu'à 20 cycles par minute.

Grande flexibilité: Process de mise sous vide automatique et entièrement programmable; changements de produits simples et rapides, mise en place de produits aisée à grande vitesse, déchargement automatique.

Largeur maximale des sacs: jusqu'à 350mm.

VR8620 Series / Serie VR8620 / VR8620 Serie
VR8610 Series / Serie VR8610 / VR8610 Serie

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.

Les machines **Cryovac VR8620**, comprenant la VR8620-14, VR8620-14DC et la VR8620-16, sont les modèles de productivité moyenne de la gamme de machines à cloches rotatives Cryovac.

Productivité sur mesure: 5 cloches rotatives et 8 plateaux permettant le chargement automatique en continu des produits à des vitesses variables et ce à des cadences maximales de 25 à 30 cycles par minute.

Grande flexibilité: Process de mise sous vide automatique et entièrement programmable; positionnement du produit automatique (option); dépose en douceur des produits fragiles; changements de produits simples et rapides; versions spéciales pour les produits sensibles au vide comme les fromages.

Largeur maximale des sacs: 350-400mm, selon le modèle.

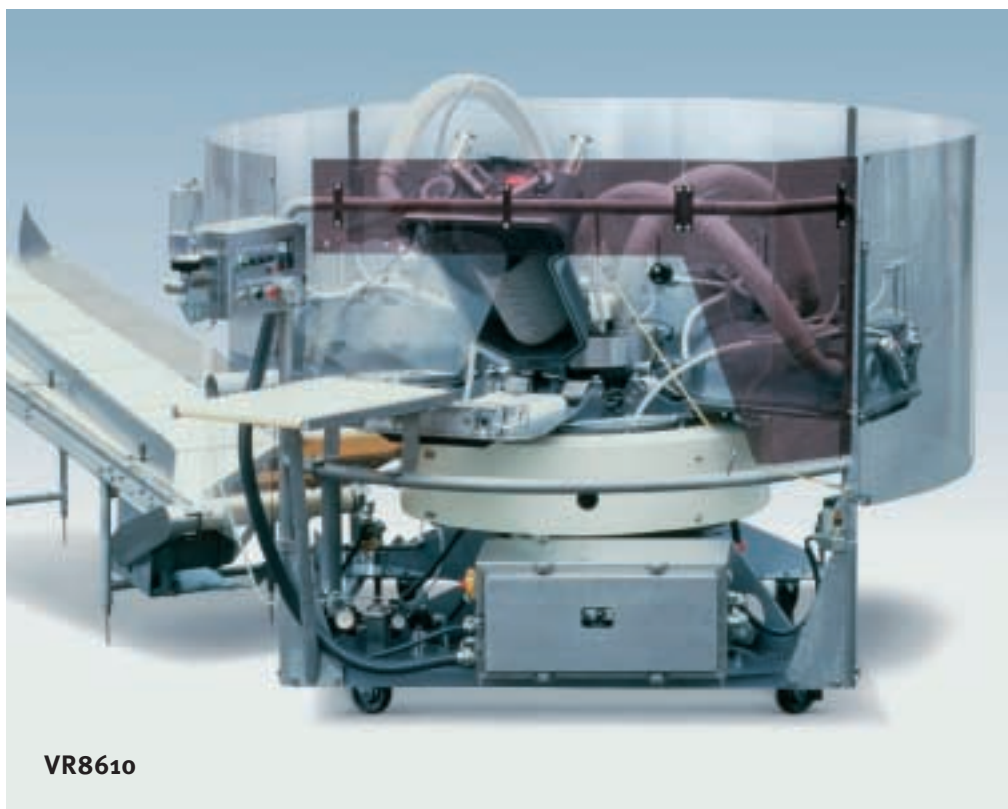
Die **Cryovac VR8620** Serie bietet Modelle mit mittlerer Produktivität in der Cryovac Familie der Rotations-Vakuumkammermaschinen: VR8620-14, VR8620-14DC und VR8620-16.

Maßgeschneidert produktiv: 5 Rotationskammern und 8 Produktplatten ermöglichen die kontinuierliche, automatische Produktzufuhr bei unterschiedlichen Geschwindigkeiten mit einer Leistung von bis zu 25 - 30 Taktleistung pro Minute.

Prozessflexibilität: programmierbarer, automatischer Vakuum-Verpackungsprozess; automatischer Einlauf (wahlweise); sanftes Entladen empfindlicher Produkte; schneller und einfacher Produktwechsel; Sonderausführungen für vakuumempfindliche Produkte, wie Käse, lieferbar.

Max. Beutelbreite: 350-400mm, je nach Modell.

VR8610



Die **Cryovac 8610** Serie bietet Ihnen die Einstiegsmodelle im Cryovac Rotationsvakuum-Verpackungsmaschinen-Sortiment, perfekt für kleinere Produktmengen: VR8610-14 und VR8610T-14.

Niedrige bis mittlere Verpackungsleistung: 4 Rotationskammern sorgen für kontinuierlichen Produktfluß bei unterschiedlichen Geschwindigkeiten. Die Leistung: bis zu 20

Taktleistung pro Minute.

Hochflexible Maschine: programmierbarer Vakuum-Verpackungsprozess; schneller und einfacher Produktwechsel; einfaches und schnelles Beladen; automatisches Entladen.

Max. Beutelbreite: bis zu 350mm.

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 / Principales caractéristiques / Typische Anwendung

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
Application type	Salaisons/ Volaille	Fromages sensibles	Viande	Fromages sensibles	Salaisons/ Fromages	Fromages sensibles	Fromages/ Salaisons	Salaisons/ Volaille	Salaisons/ Viande	Salaisons/ Viande
Anwendung	Fleisch-, Wurst- und Käsewaren	Empfindlicher Käse	Frischfleisch	Empfindlicher Käse	Fleisch-, Wurst- und Käsewaren	Empfindlicher Käse	Fleisch-, Wurst- und Käsewaren	Fleisch- und Wurstwaren; Geflügel	Fleisch- und Wurstwaren; Frischfleisch	Fleisch- und Wurstwaren; Frischfleisch
Cycle/minute*										
Cycle/mn*	60	45	30	25	30	25	25	20	20	15
Taktleistung/Minute*										
Max. product length**										
Longueur produit maxi**	430 mm	430 mm	650 mm	600 mm	430 mm	430 mm	460 mm	430 mm	650 mm	630 mm
Max. Produktlänge**										
Max. bag width**										
Largeur produit maxi**	350 mm	350 mm	450 mm	450 mm	350 mm	350 mm	400 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Max. Beutelbreite**										

Physical dimensions / Encombrement / Abmessungen

Length										
Longueur	4939 mm	4939 mm	5590 mm	5590 mm	3195 mm	3195 mm	3360 mm	3070 mm	2515 mm	2515 mm
Länge										
Width										
Largeur	3389 mm	3389 mm	3155 mm	3155 mm	3547 mm	3547 mm	3687 mm	4020 mm	2720 mm	2720 mm
Breite										
Height										
Hauteur	1850 mm	1850 mm	1950 mm	1950 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1600 mm	1600 mm
Höhe										

Services requirements / Servitudes / Versorgung

Compressed air 4/6 bars										
Air comprimé 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
Druckluft 4/6 bar										

Electricity / Electricité / Strom

Volts										
Voltage	400 v	400 v	400 v	400 v	400 v	400 v	400 v	400 v	400 v	400 v
Spannung										
Phases										
Nombre de phases	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E
Zahl der Phasen										
Installed power										
Puissance installée	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
Installierte Leistung										

Automation / Automatisation / Ausstattung

Automatic infeed	optional	optional	optional	optional	optional	optional	optional	✗	✗	✗
Chargement automatique	en option	en option	en option	en option	en option	en option	en option	✗	✗	✗
Automatische Zuführung	optional	optional	optional	optional	optional	optional	optional	✗	✗	✗
Soft discharge	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Déchargement souple	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Sanfte Ausföderung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗

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

* Selon la configuration de vide. Pour plus d'informations, contactez l'ingénieur Cryovac. ** Reportez-vous aux dessins de la chambre, pour la dimension exacte du produit.

* Je nach Vakuum-Konfiguration. Fragen Sie Ihren Cryovac-Vertreter. **Beachten Sie bitte die detaillierte Kammer-Zeichnungen für genauere Produktabmessungen.

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 chambres 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 totale flexibilité, sans changements d'outillages d'une application à l'autre. Un système unique de vide croisé minimise les puissances de vide nécessaires. 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, toutes les machines de la gamme sont conformes aux réglementations en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Luft raus, Produktivität rein: kontinuierlicher In-Line-Prozess für Industrie und Verbrauchereinheiten

Serienmässiger Erfolg, massgeschneiderte Lösungen und maximale Produktivität: das Sortiment der CRYOVAC® Rotationsvakuum-Kammermaschinen bietet Ihnen alles zusammen. Es war noch nie einfacher, alle Arten von Frischfleisch, haltbare Fleischprodukte, Geflügel und Käse in Cryovac Schrumpfbeuteln erfolgreich zu vermarkten – ob als vakuumverpackte Industrie- oder Verbrauchereinheiten.

Allen Maschinen gemeinsam ist der kontinuierliche In-line Verpackungsprozess. Sie erzielen mit minimalem Arbeitsaufwand eine maximale Produktivität und Verpackungssicherheit. Zwei Beispiele: Das exzellente Versiegelungssystem mit luftgekühlten Siegelbalken und elektronischer Kontrolle verhindert von vornherein Leckagen. Perfekte Optik durch Abschneidung und Absaugung des Beutelüberstandes. Das bewährte Gesamtkonzept sorgt für maximale Sicherheit, Produktivität und niedrige Kosten. Wenn Sie z.B. auf andere Produktformen- und Grössen wechseln wollen: kein Problem. Alle Systeme lassen sich im Handumdrehen ohne spezielle Werkzeuge anpassen. Energieeinsparung durch einzigartiges Ausgleichsvakuum. Einfache Bedienung, Reinigung und Wartung schaffen eine Produktions-Sicherheit der Extraklasse. Dazu kommt, dass alle maßgeblichen Teile aus rostfreiem Stahl oder korrosionsfreien Materialien hergestellt sind, perfekt für korrosionsgefährdete Umgebungen in der Lebensmittelproduktion und in Verpackungsräumen. Ergonomie, Sicherheit und Hygiene sind integrale Aspekte der Systemkonzeption.

Und: Alle Systeme entsprechen selbstverständlich allen gültigen Lebensmittel- und Hygienevorschriften.

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'approche Cryovac: une démarche globale

Aux yeux de Cryovac, le matériel de conditionnement n'est qu'un des éléments constitutifs du procédé complet que nous développons pour nos clients.

Les autres sont: matériaux d'emballage de pointe, compétence en technologie alimentaire, connaissance des marchés agroalimentaires, suivi technique et marketing des gammes de nos clients en phase de lancement commercial...

L'engagement total Cryovac, cela englobe bien entendu toutes les étapes de mise en œuvre du matériel, allant du schéma

d'implantation à l'intervention rapide et efficace du service après vente en passant par la formation des opérateurs.

L'atout majeur de Cryovac reste néanmoins sa capacité à s'impliquer auprès de ses clients, cherchant et créant avec eux la solution la meilleure afin qu'ensemble nous restions à l'avant-garde des techniques, actuelles et futures, d'emballage et de conditionnement.

Cryovac: komplette Verpackungslösungen

Bei Cryovac sind Verpackungsmaschinen nur ein Teil umfassender Verpackungslösungen, die wir unseren Kunden bieten.

Hinzu kommen Verpackungsmaterialien nach neuestem technologischem Stand, lebensmittel- und verarbeitungstechnische Unterstützung, Marketingberatung und Service nach dem Kauf. Das ist das Cryovac-System.

Cryovac Service ist auch: Die Planung von Verpackungslinien, das Training des Bedienungspersonals, die prompte Ersatzteilbelieferung, die Maschinenwartung.

Das vielleicht Wichtigste am Cryovac-Service ist jedoch die Bereitschaft, zum Geschäftserfolg unserer Kunden beizutragen, indem wir in enger Zusammenarbeit neue und bessere Lösungen durch fortschrittliche Verpackungstechnik schaffen.

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.

Nous espérons que les informations que nous vous fournissons par la présente vous seront utiles. Elles sont basées sur des données et connaissances considérées comme exactes et précises et nous les fournissons aux utilisateurs pour leur permettre de les examiner, les étudier et les vérifier. Toutefois, compte tenu du fait que les conditions d'utilisation échappent à notre contrôle, nous ne pouvons en garantir le résultat. Nous vous prions donc de lire soigneusement, en même temps que tous les exposés, recommandations ou suggestions nos conditions générales de vente, y compris celles limitant les garanties et recours relatifs à tous les produits que nous fournissons. Aucun exposé, recommandation ou suggestion n'est destiné à une utilisation, quelle qu'elle soit, qui serait en violation ou enfreindrait toute obligation légale ou un droit quelconque appartenant à un tiers.

© Cryovac est une marque déposée de Sealed Air Corporation.

Wir hoffen, daß die hiermit erteilte Information für Sie hilfreich ist. Die Information beruht auf dem neuesten Stand der Daten und Kenntnisse und wird dem Anwender zu dessen Beurteilung, Untersuchung und Prüfung überlassen. Da sich je nach Anwendung, Arbeitsweise und Werkstoff die Gegebenheiten ändern können, übernehmen wir für die Ergebnisse der vorgeschlagenen Anwendungen keine Haftung. Alle Darlegungen, Empfehlungen und Vorschläge verstehen sich in Verbindung mit unseren Verkaufsbedingungen einschließlich derjenigen Bestimmungen der Verkaufsbedingungen, die Garantieleistungen für alle von uns gelieferten Produkte einschränken. Keine der Darlegungen, Empfehlungen und Vorschläge ist für einen Gebrauch bestimmt, der gesetzliche Vorschriften oder Rechte Dritter verletzen würde.

© Cryovac ist ein eingetragenes Warenzeichen der Sealed Air Corporation.

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 sadech 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 Eperron 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.
Osarów Business Center, Duchnice, ul. Ozarowska 40/42
PL 05-850 Osarów Maz
Tel: +48 22 721 75 10, Telefax: +48 22 721 75 11

Schweiz/Suisse/Svizzera

Cryovac Europe, Sealed Air AG
Dattenmatstrasse 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