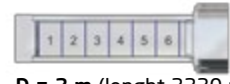


IN-FEED CONVEYOR

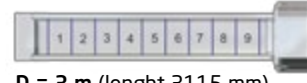
Standard (index 317,5 mm)



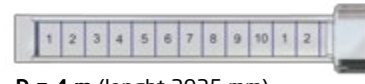
D = 1 m (length 1280 mm)



D = 2 m (length 2220 mm)



D = 3 m (length 3115 mm)



D = 4 m (length 3935 mm)

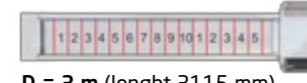
Optional (index 190,5 mm)



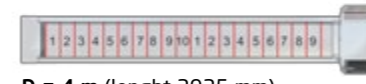
D = 1 m (length 1280 mm)



D = 2 m (length 2220 mm)



D = 3 m (length 3115 mm)



D = 4 m (length 3935 mm)

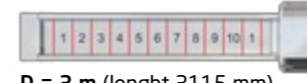
Optional (index 254 mm)



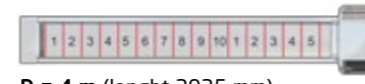
D = 1 m (length 1280 mm)



D = 2 m (length 2220 mm)



D = 3 m (length 3115 mm)



D = 4 m (length 3935 mm)

LAY-OUT ReeFlex & ReeMatic 250/16 AUTOMATIC OUT-FEED CONVEYOR



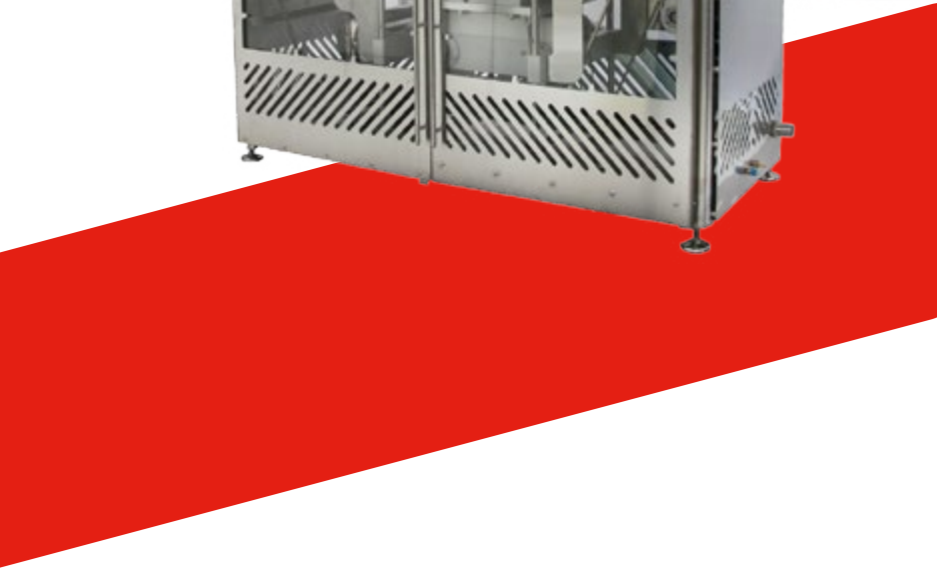
A	1910 mm			
B	1110 mm			
C	4450 mm	5350 mm	6350 mm	7165 mm
D	1 mt	2 mt	3 mt	4 mt

REEPACK

COMMITTED TO PACK



ReeFlex & ReeMatic 250/16

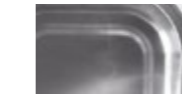


CUTTING SYSTEM / SYSTÈME DE COUPE

EASY OPENING

The tray can be easily opened by the use of peeling tab

Application où la Barquette peut être facilement ouvert par le l'utilisation de l'onglet peeling



INSIDE CUT

Top film is cut in order to remain inside the tray rim dimensions

Application où le film est coupé sur le bord intérieur de la barquette



PRE-CUT

Application for film pre-cutting before tray sealing

Application pour le film pré-coupe avant operculage



SEAL-IN

Double vertical compartiment: seal on the lid and seal in the tray

À double compartiment vertical: scellage sur le couvercle et sur la barquette



APPLICATIONS / ANWENDUNG

M.A.P.

Fresh meat in M.A.P.

Les viandes fraîches dans M.A.P.



SKIN-PACK

Different SKIN solutions to fully accomplished the most recent packaging trends

Solutions différentes emballage skin pleinement tendances les plus récentes



SNAP ON-LID

Closing with lid on a sealed tray

Fermeture avec couvercle sur une barquette étanche



SPECIAL SHAPE

Octagonal tray processed in M.A.P.

Barquette octogonale traitée dans M.A.P.



OPTIONAL EXAMPLE



TD RM (de-nester)



VIBRATION UNIT



OUT-FEED CONVERGER



SNAP-ON LID UNIT



MPD (product distributor)



RDK (dosing units)



DATA PRINTING

Reepack S.r.l. Soc.Unip.
I - 24068 Seriate, Bergamo
reepack@reepack.com

Reepack Verpackungsmaschinen GmbH
D - 76297 Stutensee
reepack-de@reepack.com

www.reepack.com

Reepack Packaging Machinery S.L.
E - 08027 Barcelona
reepack-es@reepack.com

ReeFlex & Reematic 250/16

MACHINE

The NEW ReeFlex 250/16 and ReeMatic 250/16 line represents Reepack ultimate evolution on mid-high range capacity tray sealers. The two double-chamber, fully automatic tray sealers have been completely renewed in accordance with the increasingly high demanding standards of our valued customers in terms of automation, performance, and sanitizing. A completely new housing encompasses lots of mechanical and electronic improvements, which all together bring to an excellent Hygienic Design, optimized synchronization with other equipment, and increased performances overall. Interestingly, all the above have been possible without compromising the existing die-sets and equipment. In fact, the new models feature a total interchangeability with previous series. Of course this is very convenient also in terms of spare parts and packaging materials!

All the details of these new models were carefully designed to optimize flexibility, efficiency, and reliability and in order to achieve the best performance during any particular production process. As mentioned, sanitizing and hygiene of the machine have been stressed - for example by using inclined surfaces never in contact with each other for fast liquids' evacuation. Also, the presence of external screws was reduced, and the high quality stainless steel construction can survive the most aggressive cleaning products. Improvements in our fully electric, counterbalanced, leverage system of the chamber together with upgrades in electronics, brought the new models to run at up to 17 cycles per minute only with sealing. When equipped with a either 200 or 300 m³/h vacuum pump and a gas system for MAP configurations, the machines can reach 10-12 cycles per minute.

APPLICATIONS

Rigorously designed for the food industry, these machines can be functional to any food/non-food product that has to be closed in a preformed tray/container. Thanks to international certifications, any kind of food products can be legally processed everywhere around the world - e.g. red meat, poultry, fish, cheese, bakery products, ready-meals. Both the tray and the food item itself can be loaded either manually or automatically by integration of the right equipment.

MATERIALS

Any type of tray/container of plastic material, multilayer, foam, carton board or aluminum can be perfectly processed with the matching lid film - either neutral or printed. The maximum dimensions of trays, which can be processed, and the relative number of cavities on the die-sets, are described in the next page.

MASCHINE

Le NOUVEAU REEFLEX 250/16 et 250/16 ReeMatic ligne représente Reepack la dernière évolution sur la gamme Operculée moyenne est haute capacité. Les deux chambre double d'operculées ont été complètement renouvelé en conformité avec les normes exigeantes de plus en plus élevées de nos clients en termes d'automatisation, de la performance, et la désinfection. Un tout nouveau logement englobe beaucoup d'améliorations mécaniques et électroniques, qui tous ensemble apportent un excellent design hygiénique, la synchronisation optimisée avec d'autres équipements, et des performances accrues globale est intéressant, tout ce qui précède ont été possibles sans compromettre les ensembles des Moules et équipements existants. Dans les faits, les nouveaux modèles disposent d'une interchangeabilité totale avec la série précédente. Bien sûr, cela est très pratique aussi en termes de pièces de rechange et des matériaux d'emballage! Tous les détails de ces nouveaux modèles ont été soigneusement conçus pour optimiser la flexibilité, l'efficacité et la fiabilité; et afin d'obtenir les meilleures performances lors de tout processus de production particulier. Comme mentionné précédemment, la désinfection et l'hygiène de la machine ont été stressés - par exemple en utilisant des surfaces inclinées jamais en contact les uns avec les autres pour l'évacuation des liquides rapides. En outre, la présence de vis externes a été réduit, et la construction en acier inoxydable de haute qualité peut survivre des produits de nettoyage les plus agressifs. L'amélioration de notre système soulèvement entièrement électrique de la chambre ainsi que des mises à niveau de l'électronique, ont apporté aux nouveaux modèles une performance jusqu'à 17 cycles par minute * uniquement avec Soudure. Lorsqu'il est équipé des pompe à vide soit 200 ou 300 m³ / h et un système de gaz pour les configurations du MAP, les machines peuvent atteindre 10-12 cycles par minute *.

APPLICATIONS

Rigoureusement conçus pour l'industrie alimentaire, ces machines peuvent être fonctionnelles à tout produit alimentaire / non alimentaire qui doit être fermé dans des Barquettes. des certifications internationales, tout type de produits alimentaires peut être légalement traité partout dans le monde - par exemple la viande rouge, la volaille, le poisson, le fromage, les produits de boulangerie, des plats cuisinés. Tant les Barquettes et l'aliment lui-même peuvent être chargées manuellement ou automatiquement par l'intégration de l'équipement adapter.

MATERIAUX

Tout type de barquette / de matière plastique, multicouche, mousse, panneau de carton ou d'aluminium peuvent être parfaitement traitées avec le film de couvercle assorti - soit neutre ou imprimé. Les dimensions maximales des Barquettes, qui peuvent être traitées, et le nombre relatif de cavités sur les dimensions du Moule, sont décrits dans la page suivante.



MULTIFUNCTIONAL DISPLAY WITH TOUCH SCREEN AND USB CONNECTION / AFFICHAGE MULTIFONCTION AVEC ÉCRAN TACTILE ET CONNEXION USB



DOUBLE CHAMBERS MOLDS / SYSTEME DOUBLE CHAMBRE



HYGIENIC DESIGN / CONCEPTION HYGIÉNIQUE



SAFETY DEVICE FOR INLET CONVEYOR / DISPOSITIF DE SÉCURITÉ POUR CONVOYEUR D'ENTRÉE



SERVO DRIVEN DOWN LIFTING SYSTEM / MOUVEMENT DE BAISSÉ ET LEVAGE DE LA CHAMBRE PAR SERVO MOTEUR



DOUBLE VALVE VACUUM & GAS SYSTEM / SYSTÈME DE GAZ SOUS VIDE AVEC DOUBLE VALVE

TECHNICAL DATA	DONNÉES TECHNIQUES	ReeFlex 250/16		ReeMatic 250/16	
Max machine height	Hauteur de l'operculeuse	1910 mm			
Machine width	Largeur de l'operculeuse	1110 mm			
Machine length	Longueur de la machine	4450 mm	5350 mm	6350 mm	7165 mm
Free loading area for tray	Longueur de la zone de chargement	1 mt	2 mt	3 mt	4 mt
Free loading positions	Positions de chargement libre étape standard	3	6	9	12
Tray index	Index barquette	317 mm			
Height of loading conveyor	Hauteur de la zone chargement libre	915 - 960 mm			
Tray out-feed with motorized conveyor	Alimentation barquettes avec convoyeur motorisé	■			
Die set in a double vacuum chamber	Moule à chambre à vide à double	■			
Double chamber movement	Mouvement du moule	Electro-Mechanical Servodrive			
Machine weight excluding vacuu pump	Poids de la machine sans pompe à vide	Ca. 1.200 Kg*			
Max width of top web	Largeur maximum de film à souder	520 mm			
Max diameter of web roll	Max. Diamètre maximum bobine film	250 mm			
Diameter of web roll mandrel	Diamètre du rouleau mandrin	76 mm (3")			
Vacuum pump available	Pompe à vide	100 - 200 - 300 m ³ / h			
Electrical supply	Alimentation électrique	3N/PE 400V ac - 50 HZ.			
Power consumption	Consommation électrique	Max 32 Kw / 55A			
Compressed air	Air comprimé	6 NI / c.		8 NI / c.	
Machine cycles**	Cadence de la machine	❖ Up to 16 cycles for minute			

* Depending on the machine equipment / Selon la conception de la machine

■ Standard

❖ With evacuation and gas flushing up to 10 cycles per minute - only sealing up to 16 cycles minute / Avec l'évacuation et le gaz de rinçage jusqu'à 10 cycles par minute - que l'étanchéité jusqu'à 16 cycles minute

** Productivity may vary depending on operator ability, quality of packaging materials, product to pack, and overall machine configuration. / La productivité peut varier en fonction de la capacité de l'opérateur, la qualité des matériaux d'emballage, produit à emballer, et la configuration globale de la machine.

NUMBER AND MAX. TRAY DIMENSIONS PROCESSED PER CYCLE / NOMBRE ET DIMENSIONS MAX DE BARQUETTES POUR CYCLE

FORMAT	ReeFlex 250/16	ReeMatic 250/16
FORMAT 1.2	268 x 360 mm Max H 130 mm	268 x 390 mm Max H 130 mm
FORMAT 2.2	268 x 173 mm Max H 130 mm	268 x 227 mm Max. H 130 mm
FORMAT 3.2	268 x 108 mm Max H 130 mm	268 x 145 mm Max H 130 mm
FORMAT 4.2		268 x 105 mm Max H 130 mm

OPTIONALS ON REQUEST / OPTION SUR DEMANDE

VOLTAGE AND LINKS / TENSIONS ET CONNEXIONS EXTERIEURES	DIE SET / MOULE EN OPTION
Different electrical supply / Voltages et frequences speciaux	Easy-open tab / Onglet ouverture facile
Control and link to external equipment / Connexions et controle des appareils externes	Film web cut inside outline of the tray / Système de coupe de film interne selon le Barquette
Connection for centralized vacuum system / Connection a systeme vide centralise	Die set in stainless steel / Moule en acier inoxydable
	Special format 1.1 with joint chamber for big trays / Spécial forme 1.1 avec une chambre unique pour les grandes barquette
	Pre-cutting for tray multi-compartments / Pré-coupe pour barquette multi-compartiments
ACCESSORIES / ACCESSOIRES	EQUIPMENTS / APPAREILS
Photocell for printed film / Photocellule pour film imprime	Conveyer conveying in 1 lane / Convoyeur barquettes des + files a une file
Liquid filter and powder / Filtre pour liquides e poudres	Tray de-nester / Depileur barquettes
Support for film printing device / Support pour codeur d'impression sur film	Dosing units / Doseur
Special carrier rods for tray / Pousseurs barquettes speciales	

Material must be preliminarily accepted from Reepack. Otherwise Reepack is not responsible for any problems / Le matériel doit être accepté par Reepack à l'avance. Autrement, Reepack n'est pas responsable pour des éventuelles problèmes