



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

TRAVE PLATFORM[®]
TECHNOLOGY



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

TRAVE PLATFORM[®]
TECHNOLOGY

ИНОВАЦИЯТА



Означава Ефективност



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

TRAVE PLATFORM
TECHNOLOGY

- Основана през 1972 в Италия от Giovanni Mondini
- Международно признат доставчик на различни решения в опаковането
- Автоматизация и грижа за околната среда
- Мондини повишава Вашата конкурентоспособност и Ви превръща в предпочитан доставчик
- Над 8000 инсталирани машини по цял свят





G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

G. MONDINI и SWE-FLEX

ТЕНДЕНЦИИ И ИНОВАЦИИ В ОПАКОВАНЕТО



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

TRAVE PLATFORM[®]
TECHNOLOGY

ФЛАГМАНЪТ

TRAVE





G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

МОДЕЛИ

Покриват всички
производствени нужди

Trave 1400

Trave 590 XL -1200

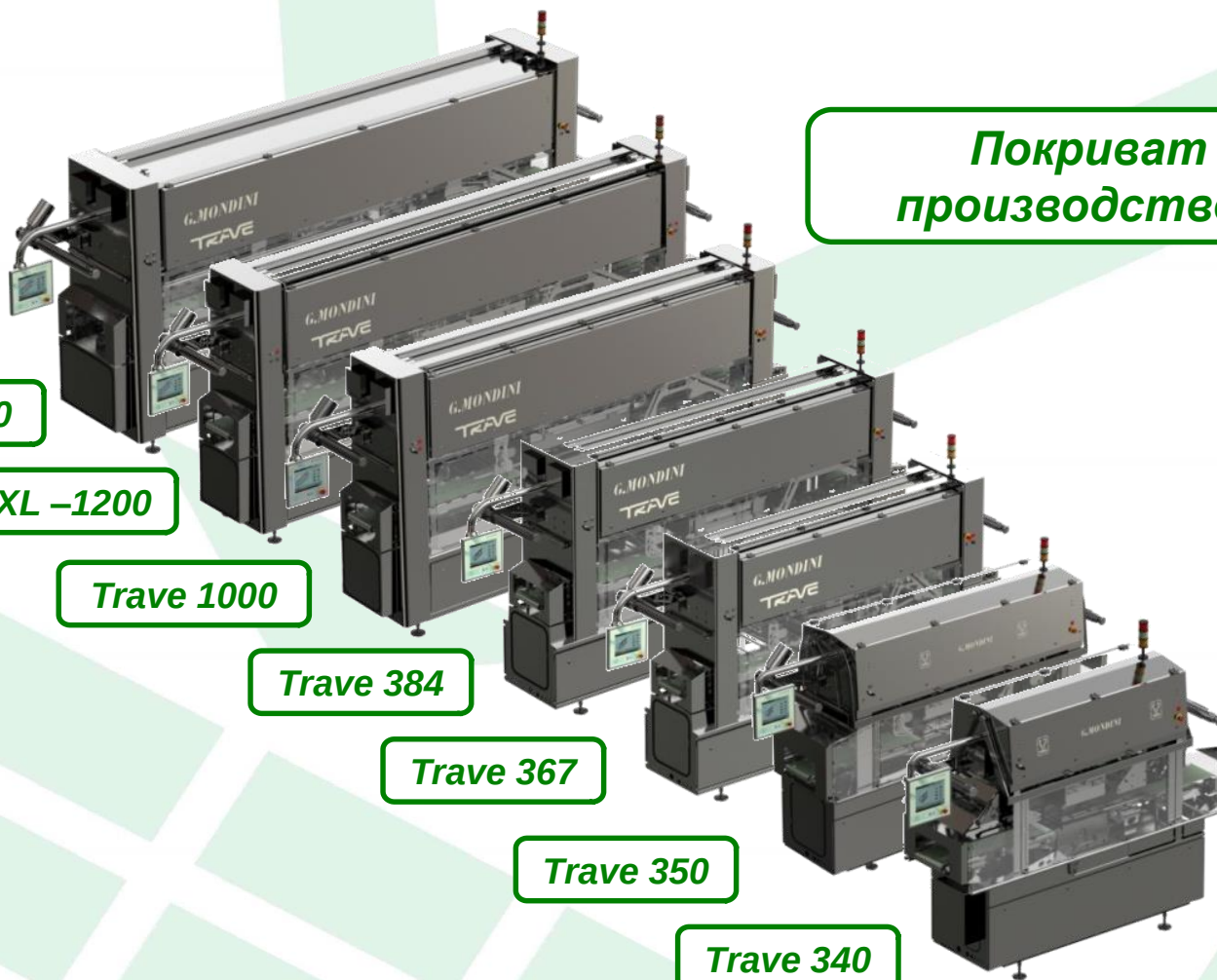
Trave 1000

Trave 384

Trave 367

Trave 350

Trave 340





G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

СРЕЩА НА КРЕАТИВНОСТТА, ТЕХНОЛОГИЯТА И ИНОВАЦИИТЕ

Всички възможни приложения с една машина

DARFRESH® ON TRAY
PROTRUDING



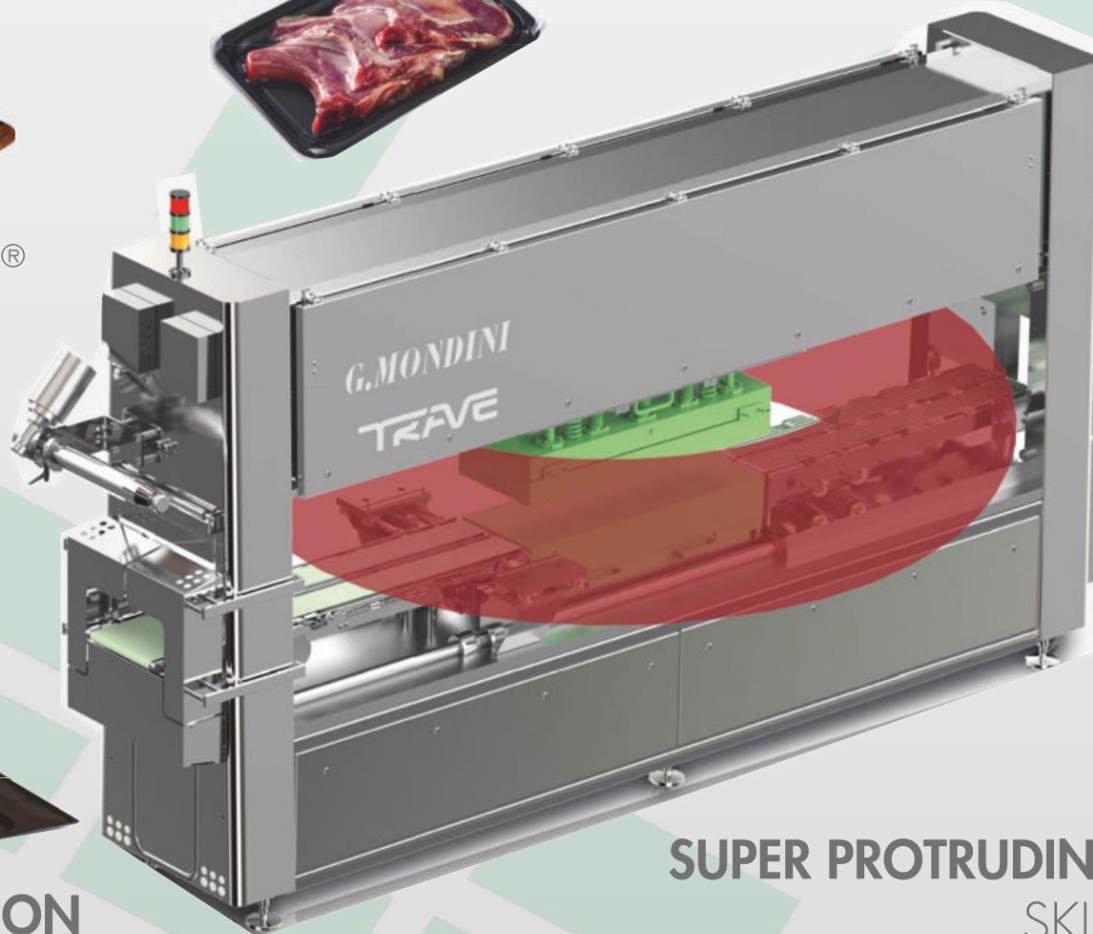
SLIMFRESH®



HEATSEAL



PROTRUSION



PRE CUT LID



MAP



SUPER PROTRUDING
SKIN



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

MODIFIED ATMOSFERE PACKAGING



ПЕРФЕКТНА ВИЗИЯ ■

CRYOVAC MIRABELLA®



■ ИНОВАТИВНОСТ
■ ЕДИНСТВЕНИ В СВЕТА



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

PROTRUSION MAP

пакетиране в модифицирана атмосфера



- Възможност за пакетиране на продукти с височина, много по-висока от тази на тарелките
- Възможност за пакетиране на продукти с неправилна форма и вдлъбнатини

STRETCH SEAL

пакетиране със стреч-фолио



- Осигурява оптимален визуален ефект на продукта, чрез използване на свиваемо стреч-фолио
- Възможност за пакетиране на всички възможни формати на тарелки



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

PLATFORMER[®] MAP

пакетиране в модифицирана атмосфера



Висока производителност ■

Намаля разходите за опаковка ■

Гъвкаво и лесно оптимизиране дизайна на тарелката ■

ZERO[®]

перфектно пакетиране в модифицирана атмосфера

с TRAVE PLATFORM[®]

трий силърите

- Нова технология елиминираща отпадъка от горното фолио
- Максимална гъвкавост с TRAVE PLATFORM[®] техниката
- Значително оптимизира разходите за опаковка





G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

PROTRUDING VACUUM SKIN

вакуум „скин“ опаковка на продукта
с височина над габарита на тарелката



Осигурява **изключителен външен вид** на продукта ■
Гарантира дълъг **срок на годност** ■

SUPER PROTRUDING VACUUM SKIN

вакуум „скин“ опаковка за супер изпъкнали продукти



■ Нов начин за представяне и продажба на свежи меса
■ Изключителен **външен вид** на продукта
■ Гарантира дълъг срок на годност и **сигурност**



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

DARFRESH[®] ON TRAY PROTRUDING

за изпъкнали продукти



Увеличава производителността с 40% ■

Намаля разходите за фолио с до 40% ■

Разработена за да покаже в максимална степен качеството на продукта ■

DARFRESH[®] ON TRAY SUPER PROTRUSION

за супер изпъкнали продукти



- Височина на продукта до 100мм
- Гарантира сигурност на опаковката и дълъг срок на годност



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

VACUUM SKIN DD

Вакуум „скин“ DD опаковане



- Добавяне на горно напечатано фолио или етикет върху „скин“ опакования продукт
- Перфектна визия и удължаване срока на годност
- Разнообразие от използвани консумативи

PLATFORMER[®] SKIN

Производителност и гъвкавост за
всички видове „скин“ опаковане



- Оптимизиран дизайн и функционалност на тарелките за постигане на перфектно „скин“ опаковане
- Многообразието от материали осигурява намаляване на разхода за вакуум „скин“ опаковането



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

SLIMFRESH[®]

Вакуум „скин“ опаковане с РЕЦИКЛИРУЕМИ МАТЕРИАЛИ



Вакуум скин опаковане с рециклируеми материали ■

Нов стил в опаковането ■

Възможност за пакетиране на продукти с различни форми ■

HYBRIC FLAT[®] 3D

Addition of **TOP WEB** on Vacuum Skin



- Добавяне на горно напечатано фолио върху вакуум скин опакован продукт
- Устойчиви материали с до 80% рециклируемост
- Максимален визуален ефект на предлагания продукт



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

SLICEFRESH®

НОВА ЕРА в здравината с по-малко пластмаса до 80%



Възможност за двустранен цветен печат върху картонената подложка ■

Позволява повторно затваряне на опаковката от потребителя след първоначалното и отваряне ■

PAPERSEAL®

НАМАЛЯ употребата на пластмаса до 80%



- Уникален процес, гарантиращ перфектни повърхности на залепеното горно фолио
- Възможност за различни формати на пакетиране в модифицирана атмосфера, вакуум скин и др.
- Възможност за използване на технология ZERO® за 100% елиминиране на отпадъка от горното фолио



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

МАШИНАТА



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

**Минимизиране на
външните фактори**

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

**Компонентите по
управлението са
надеждно защитени –
IP65.**



**Самопочистващ
режим на машината**

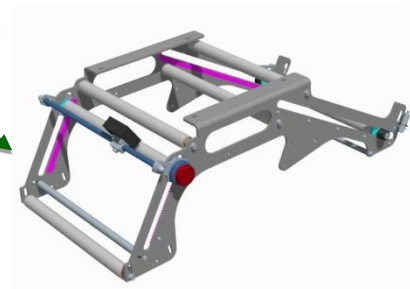
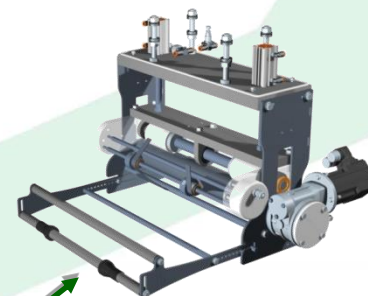
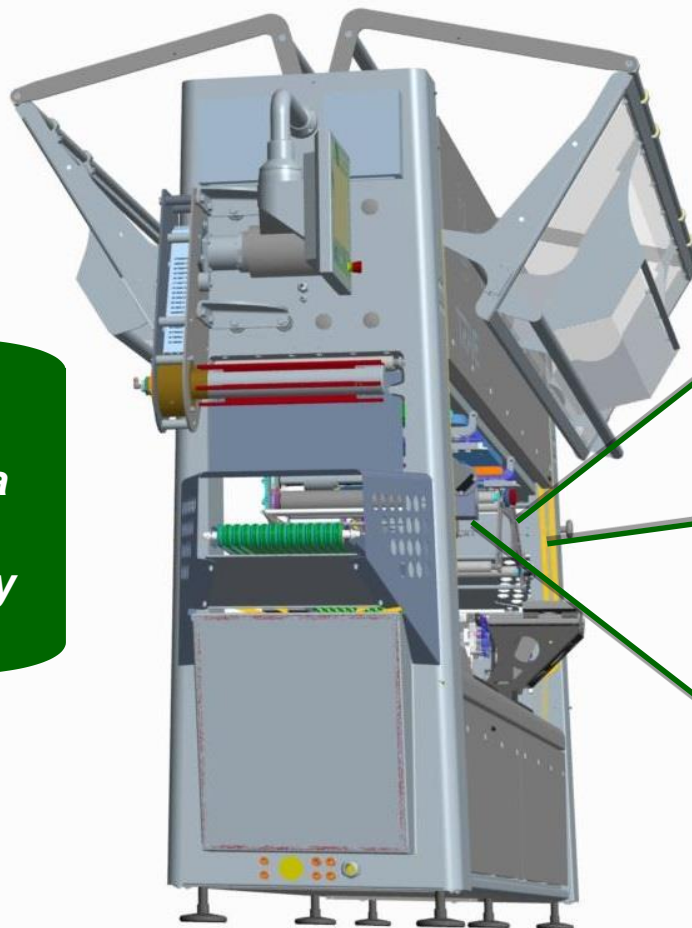


G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

**Минимизиране на
външните фактори**

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

- ✓ Лесен достъп до машината
- ✓ Интуитивно меню за управление
- ✓ Добра “връзка” между оператор и машина.





G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

**Минимизиране на
външните фактори**

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

**Всеки оператор
има свой
собствен код за
достъп и**



PC-based HMI



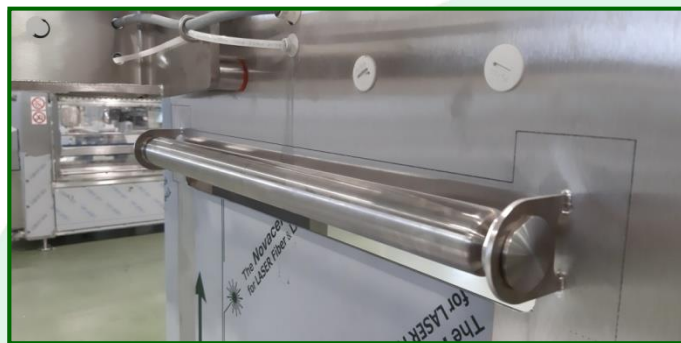
G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

**Минимизиране на
външните фактори**

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

Солидни ролки с лагери в краищата за по-добра хигиена.

Кухите ролки са капан за вода и дават възможност за развитие на бактерии. Плътните ролки с гладки краища и лагери поставени на скоби дават възможност за почистване.





G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

**Минимизиране на
външните фактори**

SWE-FLEX
meat technology for professionals

Дистанционните втулки дават по-добър достъп за почистване.

Дизайнът с фуги и планка върху корпуса създава зони които няма достъп до тях. Дизайнът с дистанционни втулки дава възможност на оператора да има достъп за почистване.





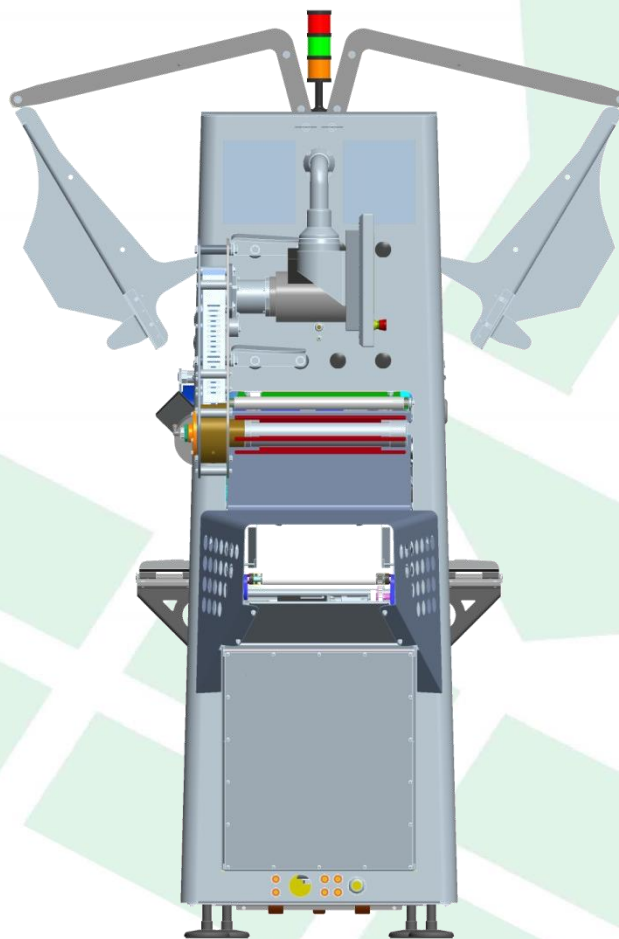
G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

*Минимизиране на
външните фактори*

Пълен достъп

Пълен изглед към всички компоненти на машината





G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

ПРЕДИМСТВА

Ефективност



Висока производителност

Надежност



Минимални прекъсвания

**Най-добър външен вид
на опаковката**



Стандарт в качеството

**Гаранция за цялостта на
опаковането**



Без рекламации

**Решението на G.Mondini :
Уплътняващ генератор**

TRAVE



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

Механичен генератор на залепващата сила

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals

Надежден



- ✓ Надеждна механичната система.
- ✓ Без нужда от консумативи (уплътнения и др.).
- ✓ Без значителни износвания.
- ✓ Лесна поддръжката.
- ✓ Централизирано устройство за смазване.

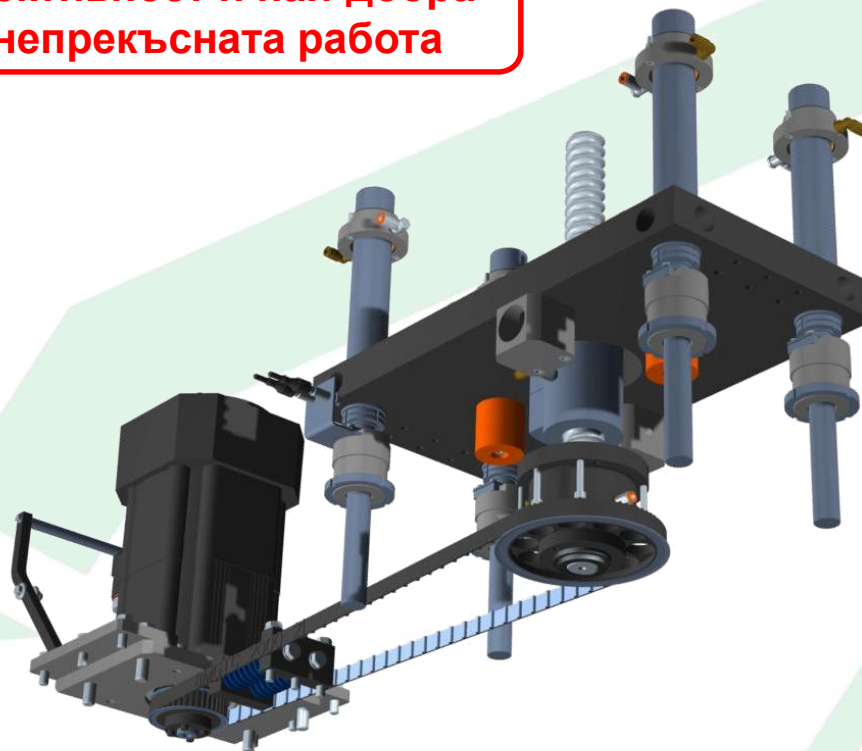
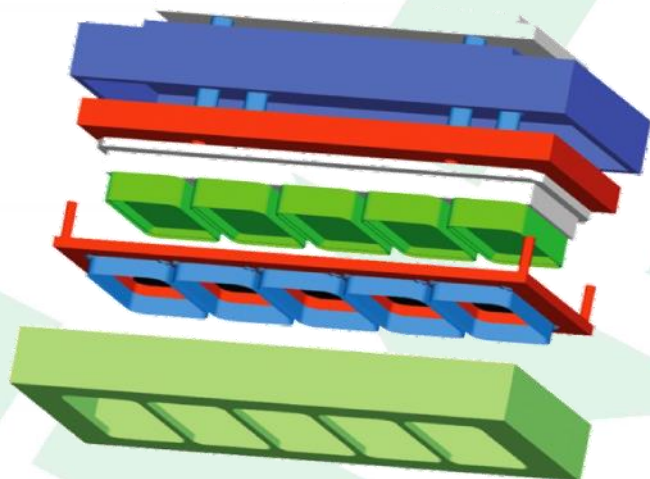


G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

Запечатващ механизъм

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

Най-добра ефективност и най-добра
гаранция за непрекъсната работа



Механичен уплътнителен
генератор



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

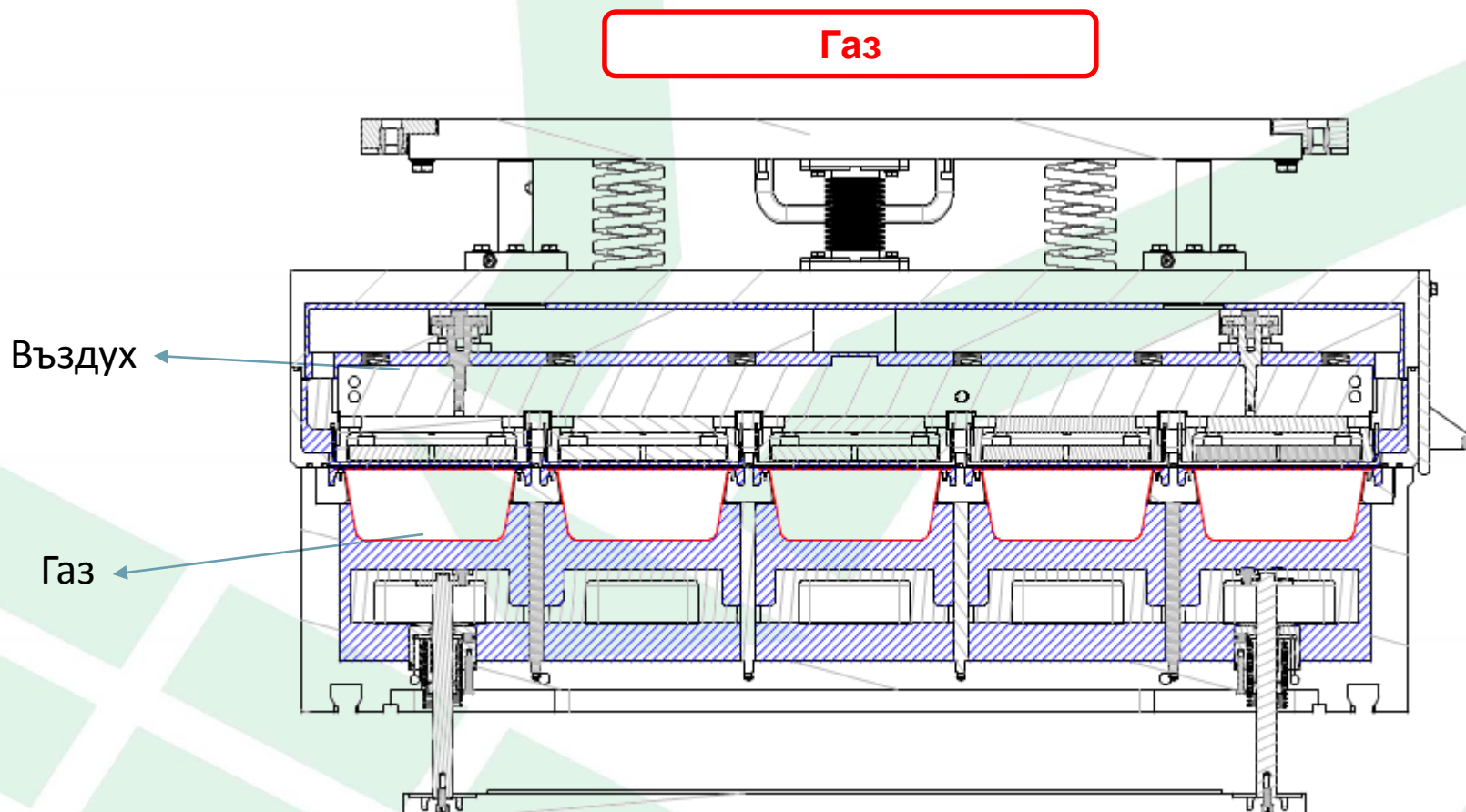
МАТЕРИАЛИ ЗА ОПАКОВАНЕ

- ✓ Високата запечатваща сила позволява работа с:
 - ✓ Тарелки с моно материал
 - ✓ Тънко фолио
 - ✓ Тарелки с неравна повърхност, като от биоматериал
- ✓ Избутващата ръка работи с тънки тарелки
- ✓ Уникалната технология на единичният нож и системата за развиване на фолио осигуряват ниска консумация на фолио.



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX[®]
meat technology for professionals



✓ Инжектира се газ само в долната част на инструмента – Оптимизация на разходите.



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals

Енергийно и екологично съзнание



- ✓ Всички мотори са последна генерация и максимално ефективни
- ✓ Консумацията на сгъстен въздух е минимална.
- ✓ Не използва вода



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

SWE-FLEX®
meat technology for professionals



ПАРТНЬОРСТВОТО
ОЗНАЧАВА МНОГО