ООО «МЕХАНИЗМЫ» · ИНН 7810730142
196650, г. Санкт-Петербург, г. Колпино, ул. Финляндская, д. 33, лит. А, пом. 1Н, оф. 26
Тел.: +7 (812) 748-27-98 · 8 (800) 351-18-05

БЛОГ · СТАТЬИ

Покупка вакуумного упаковщика - особенности выбора от экспертов производства



Как понять, поместится ли продукт в камеру и успеет ли машина упаковать нужную партию? Разбираем, когда достаточно настольного упаковщика и для каких задач подходят напольные, двухкамерные и конвейерные машины.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 4 мин · обновлено 24.11.2026

С чего начать выбор вакуумного упаковщика

При выборе вакуумного упаковщика прежде всего учитывайте особенности продукции. Для порционного сыра, крупного куска мяса и мяса в маринаде условия упаковки будут разными. В одном случае важно разместить несколько порций за цикл, в другом — уложить крупный пакет, в третьем — подобрать режим, при котором маринад не попадёт в зону запайки.

Запишите, что вы упаковываете, какие размеры у заполненных пакетов и сколько упаковок каждого формата нужно сделать за смену. Если ассортимент меняется в течение дня, выделите самый крупный пакет и партию с наибольшим количеством упаковок. По этим данным проще понять, какой тип машины подойдёт цеху и что нужно проверить на пробной упаковке.

Камерный или бескамерный упаковщик

Как работает камерная машина

Пакет с продуктом целиком помещают в камеру, а его открытый край укладывают на запаечную планку. После закрытия крышки насос откачивает воздух из камеры и пакета. Затем машина запаивает пакет. Такой принцип позволяет получить глубокий вакуум, если этого требует технология. Остаточное давление, которое машина обеспечивает в рабочей камере, зависит от модели и условий вакуумирования.

Камерное исполнение можно рассматривать для сухих, влажных и маринованных продуктов. Для продукции со свободной жидкостью заранее уточните, допускает ли машина такую упаковку и какие настройки предусмотрены. Жидкость может попасть на участок запайки и ухудшить качество шва, поэтому здесь особенно важна проба с вашим продуктом.







Когда подходит бескамерная модель

У бескамерной машины пакет остаётся снаружи, а воздух откачивается через его открытый край. Среди бескамерных вакуум-упаковочных машин есть промышленные модели, например DZQ-600L. Такое исполнение имеет смысл рассмотреть для крупного изделия, которое трудно уложить в камеру. Для габаритных и тяжёлых изделий можно также рассмотреть DZ-800W (H). При выборе продумайте, на что будет опираться тяжёлый пакет во время откачки воздуха и запайки. Проверяйте, какую ширину и тип пакета допускает выбранная машина и подходит ли она для вашего продукта.

Для дома и нерегулярной упаковки небольших порций может подойти компактный бытовой вакууматор. При выборе уточните, с какими пакетами он работает и на какую интенсивность эксплуатации рассчитан аппарат. Для домашних порций сравните длину запаечной планки с шириной пакета по открытому краю. У

DZ-280A (H) планка длиной 280 мм, у DZ-290A (H) — 290 мм, у DZ-300A (H) — 300 мм.



Внешняя рабочая полка и запаечный узел бескамерной машины.

Какое исполнение подойдёт вашему цеху

Настольные и напольные однокамерные машины

Если фасовка и упаковка идут на одном рабочем месте, для небольших порций можно выбрать настольную камерную машину, например HVC-260T/1A (DZ-260/PD). Для кулинарий и гастрономов, где порции упаковывают на рабочем столе, удобно рассмотреть настольное исполнение. На небольшом или среднем

производстве напольная машина уместна, если под упаковку отведён отдельный участок. Для крупного продукта, такого как тушка птицы или головка сыра, среди однокамерных вакуум-упаковочных машин можно рассмотреть напольную модель с увеличенной камерой, например DZ-800/2L. Если крупный кусок мяса не помещается в камеру DZ-800/2L, сравните её рабочие размеры с размерами камеры DZ-1000/2L (нерж.) (Н) и проверьте, как укладывается заполненный пакет. При выборе места для установки оставьте оператору пространство для подготовки пакетов и выгрузки готовой продукции.

Двухкамерные и конвейерные машины

У двухкамерных вакуум-упаковочных машин, например DZ-400/2SB SS, оператор может готовить следующую закладку в свободной камере, пока в другой идёт вакуумирование и запайка. Это сокращает паузу между партиями, если оператор успевает выгружать готовые пакеты и укладывать новые за время цикла. Если при пробной упаковке становится ясно, что однокамерная машина не справляется с объёмом за смену, наряду с DZ-400/2SB SS можно рассмотреть DZQ-600/2SB SS (Н). Сравнивайте выпуск на ваших пакетах с учётом времени загрузки и выгрузки.

Конвейерные вакуум-упаковочные машины рассматривают для участков с регулярной подачей партий. На крупном производстве такую машину можно поставить после фасовки, если пакеты поступают на упаковку равномерно. Темп упаковки нужно согласовать со скоростью фасовки и отвода готовой продукции. Если пакеты поступают с паузами, более быстрый цикл сам по себе не увеличит выпуск участка.



Двухкамерный упаковщик с перекидной крышкой.

Что проверить перед покупкой

Размер камеры, длина планки и выпуск за час

Проверьте самый крупный заполненный пакет на выбранной машине. Он должен свободно размещаться в камере по длине, ширине и высоте, а его открытый край — целиком лежать на запаечной планке. Если планируете упаковывать несколько порций за цикл, проверьте, сколько пакетов удаётся уложить в рабочем положении.

Чтобы оценить выпуск за час, выполните несколько последовательных циклов упаковки. Разделите число готовых упаковок на время прогона в минутах и умножьте на 60. В замер включите загрузку, вакуумирование, запайку и выгрузку. Для двухкамерной машины проводите пробу с попеременной загрузкой камер. Для расчёта выпуска за смену отдельно учтите перерывы и смену форматов.

Вакуумный насос, газонаполнение и настройки запайки

Производительность насоса указывают в м³/ч. При одинаковом объёме камеры и прочих равных условиях более производительный насос быстрее снижает давление до заданного уровня. Предельное остаточное давление, указанное в паспорте насоса, определяется в условиях его испытания. Давление, которое машина фактически достигает в рабочей камере, зависит также от герметичности системы и режима вакуумирования. Уточните, можно ли на выбранной модели задать время откачки или целевое давление, и проверьте результат на рабочей загрузке.

Если по вашей технологии в пакет нужно подавать газ, проверьте наличие газонаполнения и требования к подключению. Уточните, какие настройки запайки доступны для вашего упаковочного материала. Если в комплектации есть автоматическое закрытие крышки, выясните, какие операции по-прежнему выполняет оператор.

Расходники, гарантия и обслуживание

Уточните материал камеры и порядок санитарной обработки. Камеру из нержавеющей стали удобно очищать, если есть свободный доступ к её поверхностям. Проверьте также, удобно ли очищать запаечную планку и уплотнение крышки. При сравнении цен учтите стоимость пакетов, расходников для запайки и обслуживания насоса.

При оценке надёжности учитывайте репутацию производителя и отзывы предприятий, которые уже используют эту модель при сопоставимой нагрузке. До покупки уточните срок и условия гарантии, доступность запчастей и куда обращаться за ремонтом. На пробной упаковке осмотрите шов по всей длине, особенно если продукт содержит маринад или другую свободную жидкость.

Подберём вакуумный упаковщик под вашу продукцию

Расскажите нам, какую продукцию необходимо упаковывать и в каких объёмах. Специалисты компании МЕХАНИЗМЫ помогут определиться с типом вакуумного упаковщика, подобрать подходящую модель и подготовят коммерческое предложение.

Перейти к подбору оборудования