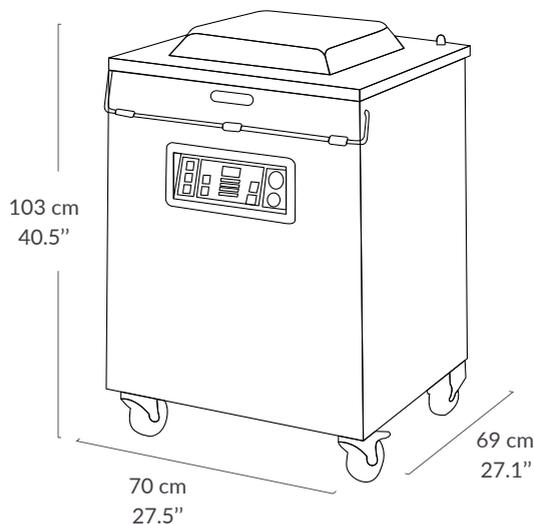




EMPACADORAS AL VACÍO

Modelo EVD-76

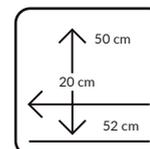
Modelos especialmente fabricados para empacar grandes piezas de carne. Cuentan con doble barra selladora permitiendo realizar varios empaques en un solo ciclo.



Especificaciones técnicas

Bomba:	63 m ³ / hr
Área de la cámara:	52,000 cm ³
No. de barras selladoras:	2
Medida de barra selladora:	52 cm
Tiempo de ciclo:	15 - 40 s
Voltaje:	220 V / 3ph trifásica

Dimensiones de la cámara



“ EMPACA TODO LO QUE NECESITES ”

Puedes empacar sólidos, líquidos y hasta polvo. Además, empaca al vacío artículos del hogar, equipos de pesca, camping, náutica y garaje, manteniéndolos secos, seguros y sin polvo, listos para usarse cuando se necesiten.



SÓLIDO



LÍQUIDO



POLVO



EMPACADORAS AL VACÍO

EVD-76

SECTOR ALIMENTARIO

Comercio alimentario, Restaurantes, Hoteles, Producción artesanal, Supermercado (Carne, aves, pescado, frutas y verduras, etc.)

- Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias.
- Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
- Sin pérdida de producto (evita el secado, la producción de moho y quemaduras por congelación).
- Conserva todas las cualidades del producto: sabor, textura, olor y color.
- Ahorros gracias a una vida útil prolongada: mejor negociación de los volúmenes en compras, preparaciones culinarias elaboradas con anticipación.
- Amplia las ofertas de tu producto por más tiempo, gracias a su larga duración de vida útil.
- Presentación profesional de los productos.
- Aplicación óptima de la cocina al vacío (sous vide).

SECTOR ELECTRÓNICO

Electrónica, Semiconductores, Metalurgia, Productos farmacéuticos, Industria textil, Laboratorios, etc.

- Empaque anticorrosivo libre de humedad.
- Empaque libre de aire y polvo.
- Empaque de reductor de volumen.
- Empaque de protección y de resistencia a la manipulación.
- Empaque seguro y de prevención de fraude.

GENERALIDADES

- Empacadora al vacío de campana simple.
- Construcción robusta con chasis de acero inoxidable.
- Tapa transparente.
- Barras de soldadura extraíble sin conexiones eléctricas.
- Placas de inserción para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto.
- Cámara de vacío para higiene óptima.

FUNCIONES

Complementarias del control

- Tecla STOP par aun paro parcial o completo del ciclo.
- Tecla de mantenimiento periódico automático de la bomba.
- Recordatorio automático de cambio de aceite.
- Función de diagnóstico asistido para mantenimiento.

Control numérico

◦ Control temporal:

Control de tiempo.
Programación automática.
10 Programas personalizables.

◦ Control de sensor (opcional) :

Establece porcentajes de presión para las funciones de vacío y gas, para un empaque constante y presión.
Programación automática.
10 Programas personalizados.
Tiempo de vacío adicional.

De envase

◦ Realización del vacío:

Nivel óptimo (hasta el 99,98%, 0,2 Mbar).

◦ Inyección de gas (*Función Opcional*):

Inyección de gas para la protección del producto y una conservación prolongada.

◦ Soft-air (*Función Opcional*):

Puesta a presión atmosférica progresiva para la protección del producto y del embalaje.

CERTIFICACIONES

