

Pedido del cliente

Envasadora al vacío automática de acero inoxidable con barra de sellado de 330 mm de longitud

Precio: 321,00 € + IVA



Referencia: ANNA33

Categoría: Maquinas al vacío

Pedido del cliente

Descripción

Envasadora al vacío electrónica automática de acero inoxidable con barra de sellado de 330 mm de longitud.

La **envasadora al vacío** tiene una **estructura externa de acero inoxidable AISI304** en cuyo interior se encuentra el cuadro eléctrico y la unidad de trabajo que genera el vacío. En la parte exterior de la estructura, en la parte delantera y debajo de la máquina, se encuentra la **barra de sellado** que sella la bolsa al final del proceso de forma segura y duradera y la **junta que delimita la parte fija de la cámara de descompresión**, la zona donde se coloca la boca de la bolsa para realizar el envasado. La parte superior de la cámara de descompresión está montada sobre **una tapa móvil** unida a la estructura por dos bisagras. Este sistema permite, una vez bajado, mantener la bolsa bloqueada para una correcta aspiración de aire y consiguiente sellado.

La envasadora cuenta con una **cómoda pantalla digital LCD** de uso sencillo e intuitivo. Dispone de **un botón de encendido/apagado, un botón para aspirar los envases, un botón para programar la temperatura de la barra de sellado y 3 LEDs.**

Utilizando las teclas es posible:

- **ENVASADO AL VACÍO CON CICLO AUTOMÁTICO:** con la máquina encendida, levantar la tapa móvil situada en la parte delantera de la máquina. Introduzca el producto a envasar dentro de la bolsa y luego introduzca la bolsa aproximadamente 1 cm en la cámara de descompresión. Baje la tapa hasta que la bolsa comience a vaciarse, entonces suelte la tapa. La máquina se pondrá en marcha automáticamente y la pantalla comenzará a analizar el nivel de vacío iluminando los LEDs. Cuando se alcanza el vacío, el sellado de la bolsa se realiza automáticamente. La tapa se abrirá automáticamente.

- **AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA BARRA DE SELLADO:** Pulse el botón SEAL para ajustar la temperatura de la barra de sellado. La temperatura debe ajustarse en función del grosor y las características de la bolsa que se utilice.

La envasadora al vacío es un elemento versátil, ya que ofrece la posibilidad de **envasar alimentos al vacío conservando su frescura, aroma y valores nutricionales**. El equipo también permite **almacenar los alimentos en pequeñas porciones listas para su uso; reduce el desarrollo de bacterias y moho que deterioran los alimentos** y ofrece la posibilidad de **almacenarlos sin desperdicio**.

Es necesario **utilizar siempre bolsas proporcionales al producto que se va a envasar al vacío**, de lo contrario la máquina tardará más de lo necesario en envasar.

Con las máquinas de aspiración externa, es posible **crear el vacío en bolsas gofradas y rollos de hasta 6 metros de longitud**, que permiten un envasado a medida sin desperdicios; también es posible **crear el vacío en los envases adecuados**.

ALIMENTOS QUE PUEDEN SER ENVASADOS AL VACÍO: carne fresca, carne cocida, pescado fresco, pan, pasteles, galletas, arroz, café, té, pasta pasteurizada, frutos secos y mucho más. Si quiere envasar verduras al vacío, le recomendamos que blanquee el producto antes de envasarlo, ya que las verduras crudas fermentan y pueden hacer que la bolsa se abra.

IMPORTANTE: Todas las máquinas de vacío con aspiración externa no pueden utilizarse para envasar líquidos. Si el líquido llega a la bomba como resultado de la aspiración, la bomba debe ser reemplazada.

Pedido del cliente

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

| Característica | Valor |
|--|-----------------------------------|
| Dimensiones externas | L 390 mm x P 300 mm x H 180 mm |
| Potencia | 0,38 KW |
| Tensión | Monofásica - 230 V |
| Panel de control | Pantalla de 3 LEDs |
| Medidas de la máquina (mm) | L 390 mm x P 300 mm x A 180 mm |
| Peso de la máquina (KG) | 6 kg |
| Funcionamiento | Automático |
| Soldadura de bolsa de cocción | SI |
| Longitud de la barra de sellado | 330 mm |
| Vacío final | 250 mbar |
| Caudal nominal de la bomba de vacío | 13 l/min |
| Carrocería | Acero inoxidable |
| Sellado | Electrónico, variable a 3 niveles |
| Sistema de temporización/refrigeración | Automático |
| Retorno del aire | Electroválvula |
| Inicio del ciclo | Microinterruptor |
| Vacío | En bolsas, contenedores |
| Tipo de envasadora al vacío | Automática |
| Creación del vacío | Con sensor |
| Cable | Cable + enchufe |