

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

MODELO: ANNA33

Dim. externas
L 390 x P 300 x H 180 mm

333,00 € + IVA

Producción 10/15 días

Dim. externas	L 390 mm x P 300 mm x H 180 mm
Medidas de la máquina (mm)	L 390 mm x P 300 mm x A 180 mm
Tipo de envasadora al vacío	Automática
Potencia	0,38 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Peso de la máquina (KG)	6 kg
Longitud de la barra de sellado	330 mm
Vacío final	250 mbar
Caudal nominal de la bomba de vacío	13 l/min
Porcentaje de vacío	99,9%
Cable	Cable + enchufe

Panel de control	Pantalla de 3 LEDs
Funcionamiento	Automático
Soldadura de bolsa de cocción	SI
Carrocería	Acero ino x idable
Sellado	Electrónico, variable a 3 niveles
Sistema de temporización/refrigeración	Automático
Retorno del aire	Electroválvula
Inicio del ciclo	Microinterruptor
Vacío	En bolsas, contenedores
Creación del vacío	Con sensor
Normative	CE

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.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL