

Pedido del cliente

Envasadora de campana al vacío con barra de sellado L 320 mm de acero inoxidable ideal para envasar líquidos

Precio: 2.451,00 € + IVA



Referencia: LISA32

Categoría: Maquinas al vacío

Pedido del cliente

Descripción

Invasadora de campana al vacío con barra de sellado de 320 mm de longitud, bomba Busch de 8 m³/h, pantalla digital LCD en 5 idiomas.

La **invasadora de campana al vacío** tiene una **estructura externa de acero inoxidable** y permite conseguir un vacío de calidad de forma sencilla y práctica.

Está equipada con una **bomba y barras de sellado removibles** para su limpieza o mantenimiento; la **cámara de vacío es muy grande y está construida de tal manera que no tiene bordes internos**, por lo que las **operaciones de limpieza** son **sencillas**, rápidas y garantizan una **higiene y seguridad alimentaria** óptimas.

El **envasado al vacío de los productos se realiza** directamente **en el interior de la cámara de descompresión utilizando bolsas sencillas**, o mediante el kit opcional que permite envasar los alimentos en recipientes gastronorm fuera de la cámara. El vacío dentro de la cámara es casi total y permite un **vacío del 99%**. En el interior de la cámara de descompresión es posible insertar **planos de compensación en polietileno atóxico para productos alimenticios y rampas inclinadas para líquidos** con el fin de rellenar los espacios vacíos dentro de la propia cámara, nivelando el espesor del producto con respecto a la barra de sellado y obteniendo así un mejor y más rápido vacío.

La **invasadora de campana** es un equipo práctico y versátil que puede utilizarse en charcuterías, servicios de catering, supermercados, industrias alimentarias, mecánicas y químicas y cocinas profesionales.

La herramienta tiene una práctica **pantalla digital LCD en 5 idiomas con 20 programas e instrucciones sencillas para seguir el ciclo de aspiración paso a paso**. Gracias a la junta especial de doble revestimiento, también es posible garantizar un cierre hermético perfecto durante el ciclo de vacío.

Para envasar alimentos al vacío, sólo hay que seguir unos sencillos pasos: introducir el producto en las bolsas, acercar la bolsa a la boca de la barra de sellado y bajar la tapa. Las distintas fases del ciclo son automáticas y, tras un tiempo determinado, la tapa se abre nuevamente.

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.

El sistema de gas es un accesorio y debe solicitarse en el momento del pedido, ya que no puede instalarse después de la fabricación de la máquina. En cuanto al tipo de gas, es necesario ponerse en contacto con una empresa especializada que podrá recomendar el gas adecuado para cada uso.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 2 PLACAS DE COMPENSACIÓN DE POLIETILENO NO TÓXICO PARA ALIMENTOS

IMPORTANTE: la **invasadora al vacío** está equipada con un programa especial para el envasado de líquidos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 460 mm x P 460 mm x H 460 mm
Potencia	1,1 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	2 placas de compensación de polietileno atóxico para alimentos
Estructura interna	De acero inoxidable
Peso de la máquina (KG)	36 Kg
Longitud de la barra de sellado	320 mm
Tipo de envasadora al vacío	De campana
Medidas de la cámara	L 330 mm x P 330 mm x A 215 mm
Bomba	8 m3/h Busch