

Envasadora de campana al vacío con barra de sellado L 420 mm de acero inoxidable ideal para envasar líquidos

MODELO: LISA42

Dim. externas
L 560 x P 595 x H 560 mm

3.082,00 € + IVA

Producción 10/15 días

Dim. externas	L 560 mm x P 595 mm x H 560 mm
Tipo de envasadora al vacío	De campana
Medidas de la cámara	L 430 mm x P 430 mm x A 220 mm
Potencia	1,1 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Peso de la máquina (KG)	60 Kg
Longitud de la barra de sellado	420 mm

Vacío final	2,0 mbar
Bomba	16 m3/h Busch
Equipamiento de serie	2 placas de compensación de polietileno ató x ico para alimentos
Panel de control	Pantalla digital
Funcionamiento	Automático
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Envasadora de campana al vacío con barra de sellado de 420 mm de longitud, bomba Busch de 16 m3/h, pantalla digital LCD en 5 idiomas.

La **envasadora de campana al vacío** tiene una **estructura exterior de acero inoxidable** y le 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 envasadora 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.

Esta envasadora al vacío puede hacer el vacío también en recipientes de cristal.

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 envasadora al vacío está equipada con un programa especial para el envasado de líquidos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL