

Envasadora al vacío manual, barra de sellado L 330 mm plástico ABS

MODELO: SPRINT

Dim. externas
L 380 x P 180 x H 110 mm

186,00 € + IVA

Producción 10/15 días

Dim. externas	L 380 mm x P 180 mm x H 110 mm
Tipo de envasadora al vacío	Automática
Potencia	0,25 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Peso de la máquina (KG)	2,8 Kg
Longitud de la barra de sellado	330 mm
Vacío final	250 mbar
Panel de control	Pantalla digital, 3 LEDs
Funcionamiento	Manual

Soldadura de bolsa de cocción	SI
Carrocería	Plástico ABS
Sellado	Electrónico digital preestablecido
Sistema de temporización/refrigeración	Automático
Retorno del aire	Electroválvula
Inicio del ciclo	Microinterruptor
Vacío	En bolsas, contenedores, frascos
Normative	CE

Descripción

Envasadora al vacío manual de plástico ABS con una barra de sellado de 330 mm de longitud.

La **máquina de envasado al vacío** tiene una **estructura externa de plástico ABS** dentro de la cual se encuentra el panel eléctrico y la unidad de trabajo de vacío y cuenta con una **cómoda pantalla digital** para su funcionamiento. La pantalla es de uso sencillo e intuitivo, por lo que cuenta con un **botón de encendido, un botón para iniciar el vacío en los recipientes, un botón de sellado y LEDs para señalar el vacío en curso y el sellado activo.**

La envasadora al vacío también cuenta con una **tapa**, una **barra de sellado recubierta de teflón de 330 mm de longitud** con posibilidad de **2 niveles de sellado diferentes**, un sello que delimita la parte fija de la cámara de descompresión, la zona donde se coloca la bolsa para ser envasada, y una boquilla de succión.

La envasadora al vacío es fácil de usar, ergonómica y funcional, y es la solución ideal para envasar bolsas y rollos al vacío, así como para sellar bolsas para cocinar al vacío. La envasadora es la herramienta ideal especialmente en casa o en los bares; tiene una **puesta en marcha manual de las fases de vacío y sellado**; está equipada con barras de sellado y una **bomba autolubricante** que no requiere mantenimiento para su funcionamiento.

La envasadora al vacío es un artículo 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 estropean los alimentos y ofrece la posibilidad de **almacenarlos sin desperdicio.**

La envasadora al vacío puede utilizarse **para envasar al vacío en bolsas, contenedores y rollos gofrados.** Al envasar al vacío, es importante colocar la bolsa sobre la barra de sellado entre los dos sellos, teniendo cuidado de que la bolsa no se arrugue. Por el contrario, la aspiración en los contenedores se realiza mediante la presencia de la boquilla dentro de la cámara de vacío de la máquina. El uso de rollos gofrados o bolsas gofradas es indispensable en las máquinas con aspiración externa, ya que la particularidad del gofrado ayuda a la máquina a extraer el aire.

Deben utilizarse siempre bolsas proporcionales al producto que se va a envasar al vacío, ya que de lo contrario la máquina tardará más de lo necesario en envasar. La temperatura también debe ajustarse en función del grosor y las características de la bolsa.

No se recomienda envasar al vacío alimentos como: verduras y frutas crudas que puedan fermentar; polvos; líquidos; alimentos que no estén completamente secos. 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 envasado al vacío con aspiración externa no pueden utilizarse para envasar líquidos. Si el líquido llega a la bomba como resultado de la succión, la bomba debe ser reemplazada.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL