

Envasadora al vacío automática con barra de sellado L330 mm plástico ABS con predisposición para el envasado al vacío de botes

MODELO: DIVA

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)	3,2 Kg
Longitud de la barra de sellado	330 mm
Vacío final	250 mbar
Equipamiento de serie	10 sacchetti, cavo+presa
Panel de control	Pantalla digital, 3 LEDs

Funcionamiento	Automático
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 automática de plástico ABS con barra de sellado de 330 mm de longitud. Preparada para el envasado al vacío de botes

La **envasadora al vacío** tiene una **estructura exterior de plástico ABS**, en cuyo interior se encuentran el cuadro eléctrico y la unidad de vacío, y dispone de una **cómoda pantalla digital** para su manejo. La pantalla es de uso sencillo e intuitivo cuenta con **un pulsador de encendido**, **un pulsador para iniciar el vacío en los envases, un pulsador de sellado y LED de señalización de vacío en curso y sellado**

activo.

La envasadora al vacío también dispone de **una tapa**, una **barra de sellado recubierta de teflón de 330 mm** de longitud con la posibilidad de **2 niveles de sellado diferentes**, **una junta** que delimita la parte fija de la cámara de descompresión, la zona en la que se coloca la bolsa que se va a envasar, y **una boquilla de succión.**

La envasadora al vacío es fácil de usar, ergonómica, funcional y es la solución ideal para envasar al vacío bolsas y rollos con relieve al vacío, así como para sellar bolsas para cocinar al vacío. La envasadora es la herramienta ideal sobre todo en casa o en 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 alimentos en porciones pequeñas y listas para usar; reduce la proliferación de bacterias y moho que estropean los alimentos y ofrece la posibilidad de almacenarlos sin desperdicios.

La envasadora al vacío **puede utilizarse para envasar al vacío bolsas, envases y rollos con gofrado**. Al envasar al vacío, es importante colocar la bolsa sobre la barra de sellado, entre las dos soldaduras, procurando que la bolsa no se arrugue. El vacío en los envases, por su parte, se realiza mediante la presencia de la boquilla en el interior 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 relieve ayuda a la máquina a extraer el aire.

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

La máquina también está diseñada para envasar botes al vacío.

No recomendamos envasar al vacío alimentos como: verduras y frutas crudas que puedan fermentar; polvos; líquidos; alimentos que no estén completamente secos. Si desea envasar verduras al vacío, le recomendamos escaldar el producto antes de envasarlo, ya que las verduras crudas fermentan y pueden hacer que la bolsa se abra.

IMPORTANTE: No todas las envasadoras al vacío de aspiración externa pueden utilizarse para envasar líquidos. Si el líquido llega a la bomba como consecuencia de la succión, esta deberá sustituirse .

FOTO PURAMENTE INDICATIVA