

Envasadora de campana al vacío con barra de sellado L 420 mm

MODELO: VERA42

Dim. externas
L 580 x P 565 x H 520 mm

2.418,00 € + IVA

Producción 10/15 días

Dim. externas	L 580 mm x P 565 mm x H 520 mm
Tipo de envasadora al vacío	De campana
Medidas de la cámara	L 430 mm x P 430 mm x H 220 mm
Potencia	0,75 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Peso de la máquina (KG)	62 Kg
Longitud de la barra de sellado	420 mm

Bomba	20 m3/h Busch
Requisitos para el cable de alimentación	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)
Equipamiento de serie	cable +enchufe
Cable	Incluido
Estructura interna	De acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Envasadora a campana al vacío y barra de sellado de 420 mm de longitud, bomba Busch de 20 m³/h.

La gama easy *Vera* no dispone de sensor de vacío y es posible ajustar únicamente el tiempo de vacío y el tiempo de sellado. No admite ningún tipo de opcional, salvo el plano inclinado para líquidos. **La preparación para el vacío en recipientes es posible mediante la compra del tubo correspondiente**.

La máquina tiene una **estructura exterior de acero inoxidable** y permite obtener un vacío de calidad de forma sencilla y práctica.

Está equipada con una bomba y barras de sellado extraíbles para facilitar la limpieza o el mantenimiento. La cámara de vacío es muy amplia y está construida de tal manera que no tiene esquinas internas, lo que permite operaciones de limpieza fáciles, rápidas y garantiza una higiene y seguridad alimentaria.

El envasado de los productos al vacío se realiza directamente dentro de la cámara de descompresión utilizando bolsas para vacío, o mediante un kit opcional que permite envasar alimentos en recipientes gastronorm fuera de la campana. El vacío dentro de la campana es prácticamente total, alcanzando un vacío del 99%. Dentro de la cámara de descompresión se pueden colocar planos de compensación de polietileno atóxico para alimentos y planos inclinados para líquidos, para llenar los espacios vacíos dentro de la cámara, nivelar el grosor del producto respecto a la barra de sellado y así obtener un mejor vacío en menos tiempo.

Las envasadoras Vera son un equipo práctico y versátil que puede utilizarse en charcuterías, servicios de catering, supermercados, en la industria alimentaria, mecánica, química y en cocinas profesionales.

Para el envasado se puede regular el tiempo de vacío y el tiempo de sellado. Gracias a la junta especial de doble labio, se garantiza una perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío.

Para envasar alimentos al vacío se necesitan pocos y sencillos pasos: introducir el producto en la bolsa, acercar la bolsa a la barra de sellado y bajar la tapa. Las distintas fases del ciclo son automáticas y, tras un tiempo preestablecido, la tapa se vuelve a abrir.

En caso de querer conservar verduras al vacío, se recomienda hervirlas antes de envasarlas, ya que las verduras crudas fermentan y pueden provocar la apertura de la bolsa.

El sistema de gas es un accesorio y debe solicitarse en el momento del pedido, ya que no es posible instalarlo una vez fabricada la máquina. En cuanto al tipo de gas, es necesario acudir a una empresa especializada que podrá aconsejar el gas adecuado para cada uso.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Cable + enchufe