

Pedido del cliente

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

Precio: 2.418,00 € + IVA



Referencia: VERA42

Categoría: Maquinas al vacío

Pedido del cliente

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.

Pedido del cliente

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Cable + enchufe

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 580 mm x P 565 mm x H 520 mm
Potencia	0,75 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	cable +enchufe
Estructura interna	De acero inoxidable
Peso de la máquina (KG)	62 Kg
Longitud de la barra de sellado	420 mm
Tipo de envasadora al vacío	De campana
Medidas de la cámara	L 430 mm x P 430 mm x H 220 mm
Bomba	20 m3/h Busch
Cable	Incluido
Requisitos para el cable de alimentación	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)