

Kit equipamiento Profesional para Pescadería: Envasadora al Vacío, Báscula Digital de 5 kg y Tabla de Corte de Polietileno

MODELO: KIT PREPARAZIONE PESCE

Dim. externas

Envasadora al vacío: L 365 × P 475 × A 380 . - Báscula: L 245 × P 310 × A 95 . mm

1.275,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Envasadora al vacío: L 365 × P 475 × A 380 mm. - Báscula: L 245 × P 310 × A 95 mm.
Dim. internas	Envasadora al vacío (cámara interior): L 325 × P 350 × A 55 mm.
Medidas del plato	250 mm x 215 mm
Validez de la metrología legal	No
Tipo de envasadora al vacío	De campana
Potencia	0,38 Kw
Peso neto	31,6 Kg
Tensión	220 V / 50 Hz

Peso a soportar	5 Kg
Longitud de la barra de sellado	300 mm
Bomba	14 m³/h Busch
Disponibilidad	En Stock
Escala de precisión	1 g
Funcionamiento	Automático
Normative	CE

Descripción

Kit de Equipamiento Profesional para Pescadería – Envasadora al Vacío de Campana, Báscula Digital de 5 kg y Tabla de Corte de Polietileno.

El **kit profesional para pescadería** es una solución práctica y funcional para organizar las operaciones de preparación, pesaje y envasado de pescado y productos pesqueros. Compuesto por una envasadora al vacío de campana de acero inoxidable, una báscula digital con capacidad

de hasta 5 kg y una tabla de corte de polietileno de uso alimentario, este conjunto reúne tres equipos esenciales para trabajar de forma ordenada y eficiente.

Ideal para pescaderías, tiendas de alimentación, obradores, restaurantes especializados en pescado y negocios del sector Ho.Re.Ca., este kit permite gestionar distintas fases del trabajo diario: desde la preparación de los alimentos hasta el pesaje preciso y el envasado al vacío, facilitando su conservación y la organización de las existencias.

Una combinación pensada para profesionales que desean equipar su zona de trabajo con herramientas funcionales, compactas y adaptadas a las necesidades diarias del sector alimentario.

¿Qué incluye el kit profesional para pescadería?

1. Envasadora al vacío profesional de campana de acero inoxidable – Modelo VM300

La envasadora al vacío de campana VM300 está diseñada para envasar alimentos y líquidos mediante la extracción del aire y el posterior sellado de la bolsa. Es especialmente útil en negocios que trabajan con pescado fresco, elaboraciones gastronómicas, alimentos marinados y productos destinados a la conservación o preparación anticipada.

Su estructura exterior de acero inoxidable AISI 304 garantiza resistencia y facilita la limpieza en entornos profesionales. El funcionamiento automático simplifica las operaciones de envasado, mientras que el panel de control permite ajustar los tiempos de extracción del aire y de sellado según las necesidades de cada producto.

Características técnicas principales:

- Modelo: VM300.
- Tipo: envasadora al vacío de campana.
- Estructura exterior de acero inoxidable AISI 304.
- Longitud de la barra de soldadura: 300 mm.
- Bomba de vacío Busch de 14 m³/h.
- Funcionamiento automático.
- Potencia: 0,38 kW.
- Alimentación: 220 V / 50 Hz.
- Dimensiones exteriores: 365 x 475 x 380 mm.
- Dimensiones interiores de la cámara: 325 x 350 x 55 mm.
- Peso neto: 31,6 kg.

La máquina también permite envasar alimentos que contienen líquidos, por lo que resulta versátil para diferentes preparaciones de pescado y elaboraciones gastronómicas.

2. Báscula digital de ABS para control de peso – Capacidad de 5 kg

La báscula digital profesional ABD-260064 está diseñada para el control del peso, con una capacidad máxima de 5 kg y una precisión de 1 g. Es una herramienta práctica para pesar raciones de pescado, ingredientes y preparaciones alimentarias durante las operaciones de elaboración y envasado.

Su estructura de ABS, los pies regulables y el plato de acero inoxidable permiten utilizarla sobre una superficie de trabajo profesional. La pantalla LCD retroiluminada facilita la lectura de los valores, mientras que sus diferentes funciones permiten gestionar las operaciones de pesaje con mayor comodidad.

Características técnicas principales:

- Modelo: ABD-260064.
- Tipo: báscula electrónica digital de sobremesa.
- Capacidad máxima: 5 kg.
- Precisión: 1 g.
- Estructura de ABS.
- Plato de acero inoxidable de 250 x 215 mm.
- Pantalla LCD retroiluminada.
- Dimensiones exteriores: 245 x 310 x 95 mm.
- Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz.
- Batería recargable con autonomía aproximada de 160 horas sin iluminación.
- Grado de protección: IP44.

Funciones disponibles: tara, puesta a cero, peso bruto/neto, acumulación, conteo de piezas, función hold y control de peso con señal visual y alarma.

Importante: este modelo no está homologado para metrología legal en transacciones comerciales. Por tanto, está indicado para el control interno del peso y las operaciones de preparación, pero no para determinar el peso utilizado en ventas por peso sujetas a los requisitos metrológicos legales.

3. Tabla de corte profesional de polietileno – 50 x 30 x 2 cm

La tabla de corte de polietileno completa el kit con una superficie de trabajo específica para la preparación y el porcionado de alimentos. Sus dimensiones de 50 x 30 cm permiten trabajar cómodamente sobre la mesa, aprovechando el espacio disponible incluso en obradores de dimensiones reducidas.

El polietileno de uso alimentario es un material práctico para las operaciones diarias, resistente y fácil de limpiar siguiendo los procedimientos higiénicos adecuados. La tabla está indicada para preparar pescado y otros alimentos antes de su pesaje y envasado.

Características principales:

- Tipo: tabla de corte profesional para alimentos.
- Material: polietileno.
- Dimensiones: 500 x 300 x 20 mm.
- Superficie práctica para la preparación y el porcionado.
- Fácil de limpiar y mantener en entornos profesionales.

Un accesorio esencial para organizar las operaciones de preparación y mantener una zona de trabajo funcional.

Ventajas del kit de equipamiento para pescadería

Elegir este kit significa reunir en una única solución los equipos necesarios para realizar algunas de las principales operaciones de un obrador de productos pesqueros.

- **Envasado al vacío profesional:** la envasadora de campana permite extraer el aire y sellar los alimentos en bolsas específicas.
- **Pesaje preciso:** la báscula digital, con capacidad de 5 kg y división de 1 g, facilita el control interno de las cantidades.
- **Preparación organizada:** la tabla de polietileno ofrece una superficie específica para cortar y porcionar los alimentos.
- **Optimización del trabajo:** los tres equipos permiten organizar una estación funcional para las operaciones de preparación y envasado.
- **Versatilidad profesional:** el kit es adecuado para pescaderías, tiendas de alimentación, cocinas profesionales y obradores alimentarios.