



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

ENVASADORA AL VACÍO A CAMPANA DE SOBREMESA CON BARRA DE SOLDADURA DE 250 MM

SKU: VAC250TB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ENVASADORA AL VACÍO PROFESIONAL A CAMPANA CON BARRA DE SOLDADURA DE 250 MM

La envasadora al vacío a campana es una herramienta práctica y flexible adecuada para su uso en gastronomías, restaurantes y servicios de catering.

La máquina tiene una estructura externa e interna de **acero inoxidable** y permite obtener fácilmente un vacío de alta calidad.

El **proceso de envasado al vacío** de los alimentos es sencillo y requiere pocos pasos:

- Colocar el producto en la bolsa
- Poner la bolsa en el plano de la envasadora
- Ajustar el porcentaje de vacío y el tiempo de sellado
- Activar la envasadora al vacío

Las distintas fases del ciclo son totalmente automáticas y después de un tiempo establecido y



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

ajustado, la tapa se vuelve a abrir automáticamente.

DATOS TÉCNICOS

Longitud de la barra de soldadura: 250 mm.

Bomba de vacío Q= 8 m³h.

Alimentación: monofásica.

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	30 kg
Dimensiones	46 × 52 × 47 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L360xP420xH370 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L260xP300xH120 mm
Barra soldadura	250 mm
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Panel de control	Electrónico
Funcionamiento	Automático
Creación al vacío	Q=8 m ³ h
Vacío final	Q=8 m ³ h
Inicio ciclo	Microswitch
Sistema de temporización/refrigeración	Sí
Reentrada aire	Sí
Envasadora vacío con líquidos	Sí
Soldadura bolsas de cocción	Automática



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Tipo de máquina al vacío

De campana