



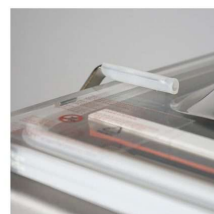
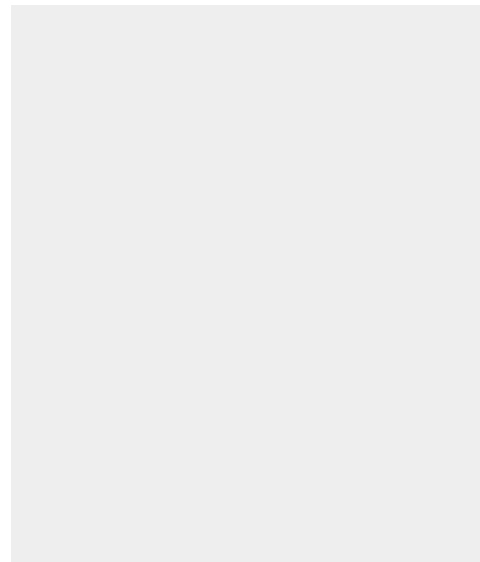
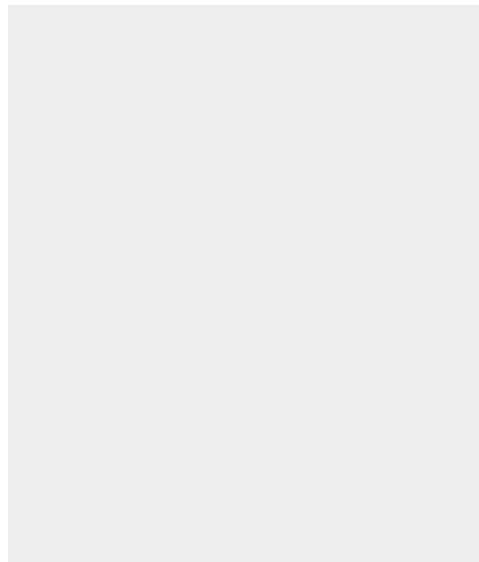
PROJECT Food®

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

Página: 1

ENVASADORA AL VACÍO A CAMPANA DE SOBREMESA CON BARRA DE SOLDADURA DE 350 MM

SKU: VAC350TB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ENVASADORA AL VACÍO A CAMPANA DE SOBREMESA CON BARRA DE SOLDADURA DE 350 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 304** y permite obtener fácilmente un vacío de alta calidad.

La **tapa**, hecha de **policarbonato de 8 mm**, está equipada con pistones automáticos para una apertura fácil.

La **barra de soldadura de 350 mm** permite obtener un tamaño máximo de la bolsa de 350x450 mm.

El panel de control digital tiene una máscara anti-arañazos y anti-líquido.

Esta versión de envasadora tiene **18 programas personalizables**:

- N.9 programas de **vacío**
- N.9 programas de **líquido**

Funcionamiento:

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

1. Colocar el producto en la bolsa;
2. Colocar la bolsa en el plano de la envasadora al vacío;
3. Ajustar el tiempo de vacío y el tiempo de sellado;
4. En el caso de una máquina equipada con gas inerte, ajustar el tiempo de inyección de gas;
5. Cerrar la tapa y se inicia automáticamente el ciclo establecido.

Todo el proceso está **completamente automatizado** y, una vez finalizado el programa, **la tapa se abre automáticamente**.

Características adicionales:

- Calentamiento del motor antes de utilizar la máquina;
- Limpieza del motor con deshumidificación de la bomba;
- Barras de soldadura extraíbles para facilitar la limpieza;
- En la parte posterior hay un indicador de líquido, que permite controlar la cantidad de aceite del motor.



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

Estas características se han integrado para garantizar una mayor vida útil de la máquina con **costes de mantenimiento reducidos**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- N.4 patas de goma
- N.2 placas de llenado de tanque de polietileno alimentario
- El cable de alimentación es monofásico, equipado con enchufe Schuko, y tiene una longitud de 2 metros

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

- El corte de los excedentes permite eliminar la parte no utilizada del material de las bolsas;
- La **predisposición a la inyección de gas inerte** está diseñada para prolongar la conservación de los productos.

Con la compra de esta máquina, recibirás un **vídeo** y un **manual de usuario** para garantizar un **uso óptimo** y un mantenimiento adecuado.

Para más información sobre la envasadora al vacío a campana de 350 mm, el personal de Projectfood está a tu disposición.

DATOS TECNICOS

Peso	45 kg
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L422xP530xH323 mm – altura con tapa abierta 683 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L360xP400xH175 mm
Barra soldadura	350mm
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia	1200 Watt
Panel de control	Digital
Número programas	18 programas personalizables
Funcionamiento	Automático



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

Creación al vacío	Q = 12 mc/h
Vacío final	Q = 12 mc/h
Inicio ciclo	Microswitch
Sistema de temporización/refrigeración	Sí
Reentrada aire	Sí
Envasadora vacío con líquidos	Sí
Soldadura bolsas de cocción	Automática
Tipo de máquina al vacío	De campana