



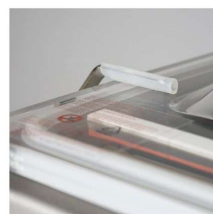
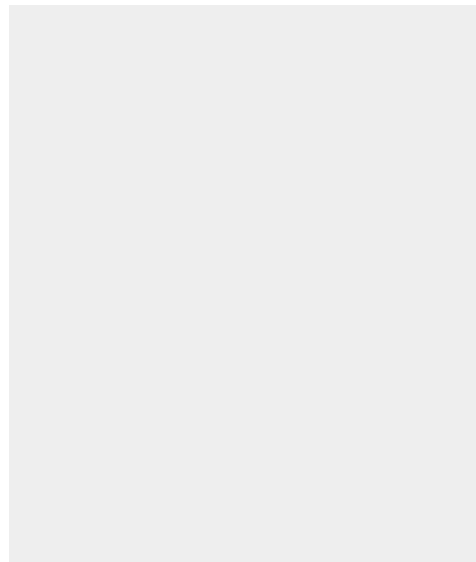
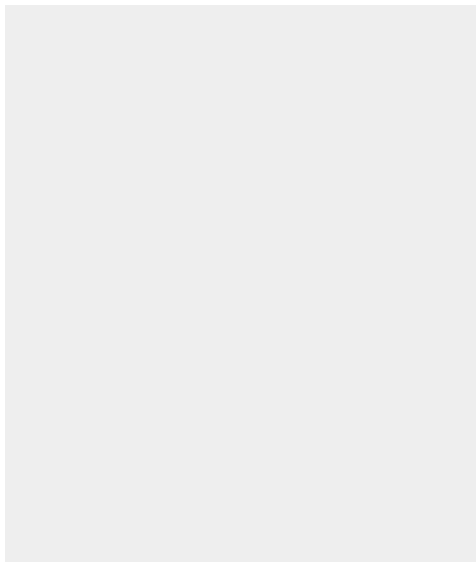
PROJECT Food®

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 410 MM

SKU: VAC410TB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ENVASADORA AL VACÍO A CAMPANA DE SOBREMESA CON BARRA DE SOLDADURA DE 410 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 410 mm** permite obtener un tamaño máximo de la bolsa de 400x500 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.

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 410 mm, el personal de Projectfood está a tu disposición.

DATOS TECNICOS

Peso	48 kg
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L506xP580xH355 mm – altura con tapa abierta 792 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L417x464xH180 mm
Barra soldadura	410 mm
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