

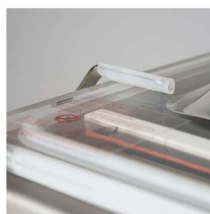
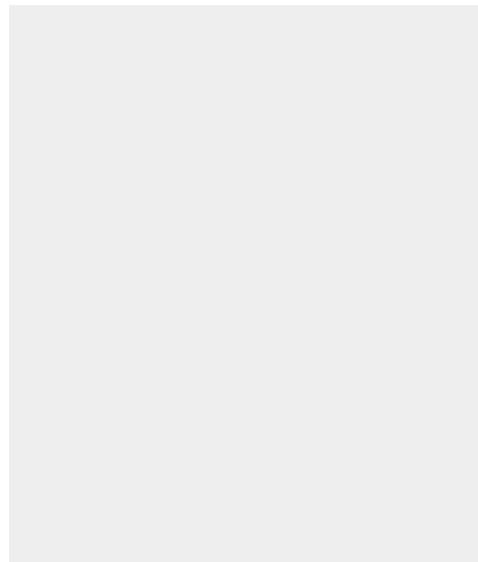
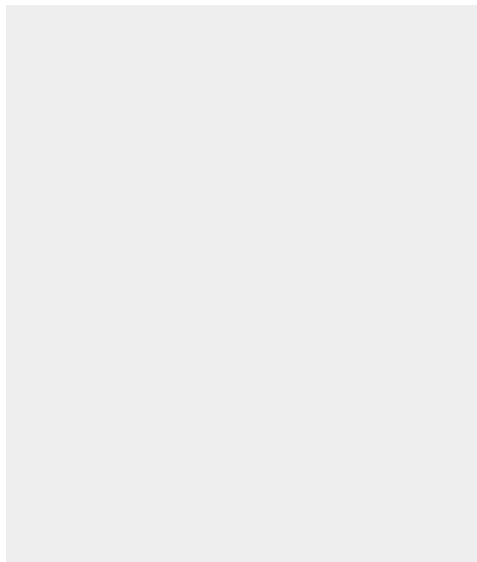


PROJECT Food®

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 SOBRE RUEDAS CON BARRA DE SOLDADURA DE 920 MM

SKU: VAC920TC



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ENVASADORA AL VACÍO A CAMPANA SOBRE RUEDAS CON BARRA DE SOLDADURA DE 920 MM

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

La envasadora al vacío 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 es de 920 mm**.

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

Esta versión de vacío con **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 un equipo equipado 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 a la envasadora al vacío;
- 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 le permite controlar la cantidad de aceite del motor.

Estas características se han integrado para garantizar una mayor vida útil de la máquina

con **menores costos de mantenimiento.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- N.4 ruedas
- N.2 placas de llenado de tanque de polietileno alimentario
- El cable de alimentación trifásico

Accesorios no incluidos:

- La **reducción de los excedentes** permite eliminar la parte no utilizada del material del sobre;
- 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.

Puedes solicitar configuraciones personalizadas adicionales para la barra de soldadura poniéndote en contacto con la oficina de ventas.

El personal de Projectfood está a tu disposición para obtener más información sobre la envasadora al vacío a campana de 920 mm.

DATOS TECNICOS

Peso	250 kg
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1060xP687xH910 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L935xP555xH220
Barra soldadura	920 mm
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia	2500 W
Panel de control	Digital
Número programas	18 programas personalizables



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

Funcionamiento	Automático
Creación al vacío	Q = 100 mc/h
Vacío final	Q= 100 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	Campana con ruedas