



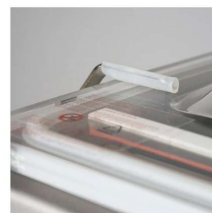
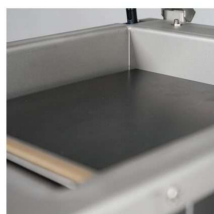
PROJECT Food®

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 MULTIFUNCIÓN A CAMPANA SOBRE RUEDAS CON BARRA DE SOLDADURA DE 680 MM

SKU: VAC680MC



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ENVASADORA AL VACÍO MULTIFUNCIÓN A CAMPANA SOBRE RUEDAS CON BARRA DE SOLDADURA DE 680 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 680 mm**.

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

Esta máquina específica está equipada con un sistema "**sensorial olfativo**" que permite el **reconocimiento automático del producto en su interior**, permitiendo así la selección automática del modo óptimo.

Esta versión de envasadora tiene **8 modalidades, cada una con un conjunto de 20 programas configurables**:

- **AUTOMÁTICO**: reconocimiento automático del producto dentro de la cámara y de auto-configuración en el programa específico para obtener el máximo de vacío y de conservación del producto;
- **PORCENTAJE**: modalidad que permite establecer el porcentaje de vacío que desees;
- **TIEMPO**: modalidad que permite establecer el tiempo de vacío que desees;
- **MARINADO**: la modalidad de marinado al vacío es valiosa en la cocina por dos razones: asegura una conservación prolongada de los alimentos y, sobre todo, amplifica su sabor, dándoles un mayor sabor y haciéndolos listos para usar;
- **CRUSTÁCEOS**: modalidad dedicada a la limpieza y al lavado de los crustáceos, eliminando las impurezas;
- **LÍQUIDOS**: modalidad para la puesta al vacío de productos líquidos, como salsas, salsas y todos los alimentos que presentan una consistente presencia de líquidos;
- **TARRO**: modalidad programada para eliminar el vacío en los frascos y sellar herméticamente la tapa;
- **DESAIREADOR**: modalidad dedicada a eliminar el aire de un producto líquido. Esta técnica se utiliza para minimizar la porosidad de alimentos sólidos, especialmente verduras, para evitar la retención de agua dentro de la bolsa durante la cocción al vacío;
- **ATM**: modalidad de gas inerte atmosférico (ATM): la introducción de gas en el paquete permite

prolongar el tiempo de almacenamiento. Puedes comprar un kit de gas inerte por separado.

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 trifásico

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;
- **Conexión Wi-Fi** que permite la gestión a través de un programa dedicado para PC, que se suministra junto con el kit;
- La **impresora integrada emite un recibo al final de cada ciclo** de envasado que contiene los siguientes datos: nombre del producto, fecha de envasado, fecha de caducidad y código de lote.

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



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

óptimo y un mantenimiento adecuado.

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

Para más información sobre la envasadora al vacío multifunción a campana de 680 mm, el personal de Projectfood está a tu disposición.

DATOS TECNICOS

Peso	150 kg
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L800xP690xH930 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L700xP560xH220 mm
Barra soldadura	680 mm
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia	2500 W
Panel de control	Digital multifunción
Número programas	N.8 modalidades, cada una con un conjunto de 20 programas configurables
Funcionamiento	Automático
Creación al vacío	Q = 60 mc/h
Vacío final	Q = 60 mc/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

Campana con ruedas