



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

PREDISPOSICIÓN PARA INYECCIÓN DE GAS INERTE PARA ENVASADORA AL VACÍO DE SOBREMESA

SKU: IGI400T



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PREDISPOSICIÓN INYECCIÓN GAS INERTE CAMPANAS DE SOBREMESA

La predisposición para la **inyección de gas inerte (ATM)** en un sistema de envasadora al vacío de mesa es una característica importante que se puede integrar en equipos utilizados en diversas industrias.

Esta funcionalidad se implementa a menudo para crear **entornos controlados** o **para mejorar el rendimiento** de los procesos que tienen lugar en vacío.

Características principales de una máquina con sistema de gas inerte:

- El gas introducido en el envase permite **alargar el tiempo** de conservación del producto;
- Evita el **aplastamiento de los productos** dentro de la bolsa.

Este accesorio es fundamental para productos como: pasta fresca, pastelería, panadería y alimentos blandos.



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

Para más información, el personal de Projectfood está a tu disposición.