



ENVASADORAS

AL VACÍO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital.

Ideadas para el sector de la restauración, tienen cámaras de vacío con ángulos redondeados y barras de sellado extraíbles. Estas características hacen que la limpieza interior sea muy sencilla, al igual que la electrónica.

Tienen 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.

Regulación independiente y precisa de nivel de vacío.

Intensidad de sellado.

Cubas embutidas sin juntas.

Máxima higiene y fácil limpieza.

Gran rendimiento.

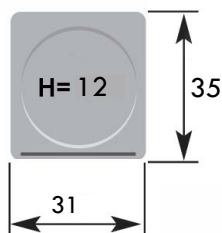
**APERTURA
AUTOMÁTICA**



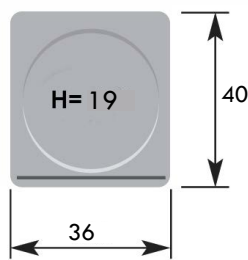
**ERMETIKA
SPRINT
SUPERIOR**

ESSENTIAL

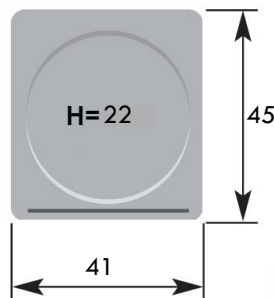
MEDIDAS CUBA



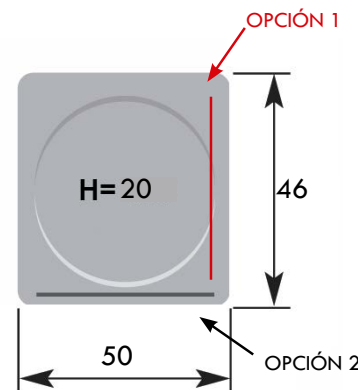
ESSENTIAL



ERMETIKA



SPRINT



SUPERIOR

	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	410 x 460 x 350 mm	460 x 500 x 420 mm	510 x 560 x 450 mm	560 x 610 x 430 mm
DIMENS. CÁMARA (LXPXH)	310 x 350 x 120 mm	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	500 x 460 x 200 mm
BOMBA DE VACÍO	Q=8	Q=8	Q=12	Q=20
BARRA DE SOLDADURA	300 mm	350 mm	400 mm	450 mm
TENSIÓN	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz
CONSUMO	350 W	450 W	900 W	950 W
PESO	32 Kg	40 Kg	55 Kg	58 Kg



ENVASADORAS

VENTAJAS DEL ENVASADO AL VACÍO

Permite conservar durante más tiempo y en mejores condiciones los alimentos frescos y elaborados.

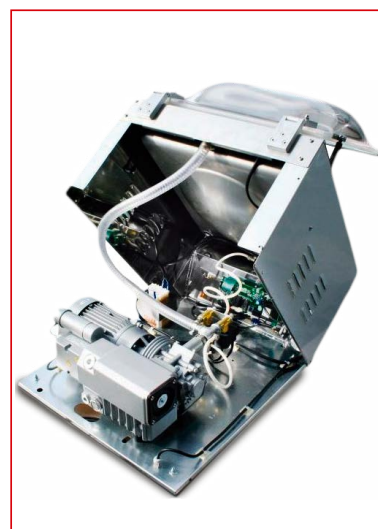
Posibilidad de conectar manguera Gastrovac para envasado en recipientes exteriores.



MANGUERA GASTROVAC
(opcional)



Amplia apertura para la inserción de productos



Fácil acceso a los componentes

PANEL DE CONTROL

On/Off

Mod. parámetros de: vacío, sellado, tiempo de inyección de gas

1. Ajuste del % de vacío
2. Ajuste de tiempo de sellado
3. La activación del sellado rápido
4. La activación de VAC STOP: interrupción temprana del ciclo de vacío

Función de aspiración continua para la succión en envase exterior (gastrovac)

Definir el % de vacío a alcanzar

Selección del tiempo de sellado (en segundos)

Al pulsar el botón durante tres segundos (con la campana cerrada) la función de limpieza de la bomba de vacío se inicia

Labels on panel: STAB STOP GASTRO VAC, VAC %, SEAL, GAS ON, SET SEAL, CLEAN PUMP, GAS OFF.