EVASADORA NEO VAC 255

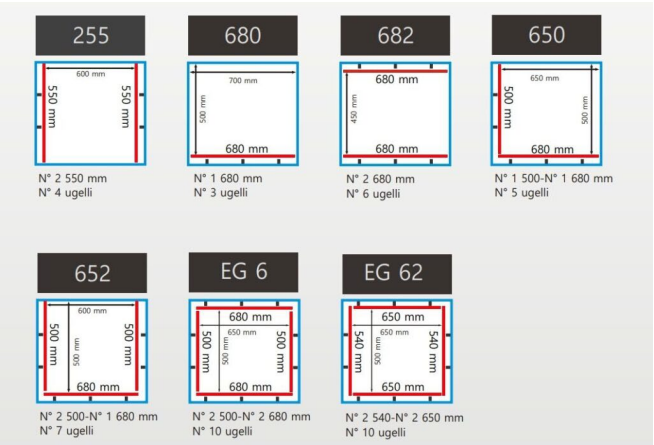


CARACTERÍSTICAS:

Envasadora al vacío con carro fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Panel de control digital con pantalla LCD de 5", resistente a arañazos y a líquidos. 20 programas almacenables y 4 modos de funcionamiento diseñados específicamente para la preparación al vacío. Deshumidificación con bomba de H_2O de serie. Barras de sellado extraíbles sin cables para facilitar la limpieza, campana de plexiglás transparente y bandejas de llenado del tanque de polietileno de grado alimenticio.

Configuración de la barra de soldadura

- Configuración de la barra de soldadura
- MAP/gas inerte: posicionamiento de la boquilla (opcional)



+34 622 451 145

innotecfood@innotecfood.com

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Dimensiones de la máquina: 800x690x910 mm

bomba de vacío: 60 m3/h

Peso: 150 kilos

Dimensiones de la bañera: 700x560x220 mm

Dieta: 400 V 50-60 Hz 2500 W

DVA
PROFESSIONAL

Programas

La serie profesional DVA lleva de serie un sensor de vacío que elimina automáticamente el 99% del vacío en el interior de la campana y del producto, de esta manera con las envasadoras al vacío DVA conseguimos el máximo vacío para la conservación del producto.

DVA le ayuda a prepararse para:

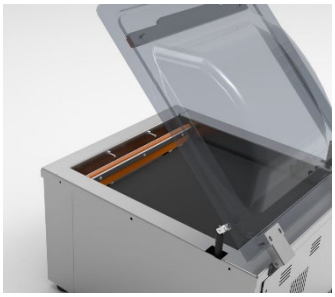
- Programa % de Vacío
- Programa vacío en segundos
- Programa Líquido
- Programa de Marinado



+34 622 451 145

innotecfood@innotecfood.com

DETALLES:



Suministro de gas inerte:

Envasado al vacío con gas para productos delicados y blandos, este método evita el aplastamiento del producto y alarga su vida útil. sectores de panadería, pasta, lácteos, carnes y frutas y verduras.



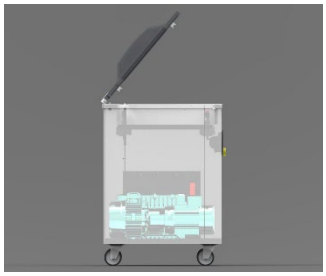
Impresora de panel integrada:

En cada ciclo de trabajo de vacío, la impresora emite un recibo, con los siguientes datos: nombre del producto, fecha de envasado, fecha de caducidad, código de lote.



Barra de sellado extraíble:

Barras de soldadura inalámbricas desmontables alojados en pistones anticorrosión para una perfecta limpieza en el interior del depósito, y con soldadura de 8 mm para garantizar una soldadura perfecta y fiabilidad.



Componentes:

Fabricados en acero inoxidable AISI 304, los componentes son elegidos con atención a los materiales de primera calidad y probados para ofrecer una alta fiabilidad.

+34 622 451 145

innotecfood@innotecfood.com



Diseño moderno, innovador y ergonómico:

Las selladoras al vacío Innotec han sido diseñadas con un diseño innovador y han sido estudiadas con atención a la ergonomía del usuario.



Panel LCD de 5 pulgadas:

Panel de control digital con pantalla LCD de 5”, resistente a arañazos y líquidos. 20 programas almacenables y 4 modos de trabajo diseñados y dedicados a la preparación al vacío.

OPCIONAL:

- Gas inerte
- Impresora integrada
- Corte de chatarra
- Tanque más grande de 200 mm
- Sistema de soldadura neumática

+34 622 451 145

innotecfood@innotecfood.com