~~3,330.00 €~~
2,564.10 €

Envasadora al vacío de sobre mesa **Romagsa V-10T** una gran opción para hostelería con la que conservar tus alimentos en perfecto estado. Se trata de una envasadora construida en acero inoxidable con tapa transparente de metacrilato, bomba de alto rendimiento y doble soldadura. El proceso de envasado se lleva a cabo de forma automática y va controlado electrónicamente y cuenta con una bomba de 12m3/h

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

La envasadora al vacío **Romagsa** V-10T presenta unas características que la hacen perfecta para hostelería, bares y restaurantes.

Una construcción en acero inoxidable con tapa transparente de metacrilato la hacen una opción robusta y de calidad, además encontraremos las siguientes prestaciones y características:

- Bomba de alto rendimiento.
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente.

- Doble soldadura (barra desmontable).
- Soldadura mediante pistón neumático.
- Atmósfera progresiva
- Dimensiones: 480x560x440
- Dimensiones de la cámara: 450x420x180
- Bomba: 12m3/h
- Barra de soldar (mm): 410
- Voltaje (v): 1 x 230
- Potencia (kw): 0,54

El envasado al vacío es la mejor técnica para conservar alimentos crudos, cocinados o congelados. Una opción indispensable en Restaurantes, Hoteles, Charcuterías, Catering y en cualquier establecimiento que manipule alimentos perecederos. Entre las ventajas de envasar el vació encontramos:
Exactamente el envasado al vacio es un sistema de conservación natural de los alimentos por ausencia del oxígeno del aire, principal factor de crecimiento de las bacterias aerobias.
Conservar el aspecto de los alimentos contra la degradación exterior. Las superficies de corte, que normalmente se resecan, se mantienen frescas.
Aumentar considerablemente la duración de los alimentos crudos o cocinados y sin pérdidas de peso.
Adelantarla preparación de comidas a horas (o días) de poco trabajo del personal, sin afectar la calidad de los alimentos.
Aprovechar las ofertas del mercado a la hora de la compra.
Controlar que las porciones de carne, pescados, embutidos, quesos, salsas, etc. sean idénticas (preparadas fuera de las horas de agobio).
Evitar las mermas de jugo que producen las carnes en su maduración.
Facilitar la preparación de platos complicados o exóticos, control de calorías, nuevos platos a la carta, cocción al vacío, etc
Más productividad opción de elaborar carnes preparadas en cantidad, con más producción y garantías sanitarias.
Sin cocina podemos dar de comer a distancia de la cocina de elaboración con sólo disponer de un microondas o un baño maría.
Impedir las “quemaduras del frío”, así como la oxidación de las grasas y la cristalización en productos congelados.

Ficha técnica:

- Ancho: 480
- Profundidad: 560
- Altura: 440