Envasadora al vacío de sobremesa Zermat Jazzvac Mini, envasadora básica pequeña de sobremesa con bomba Busch.

Es muy compacta y fiable, para quien busca un clasico robusto.

Zermat ofrece 3 años de garantia en repuestos.

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

Envasadora al vacío de sobremesa Zermat Jazzvac Mini, una gran opción para hostelería con la que conservar tus alimentos en perfecto estado.

La serie Jazzvac son envasadoras simples y robustas. Son envasadoras con funciones básicas.

Alcance de alto vacío (1Mbar) en todos los modelos, nivel de vacío programable por tiempo, ajuste del tiempo de sellado y funciones extra como el programa de mantenimiento y multiciclo para marinados o impregnaciones. Botones para la interrupción de ciclo inmediata con o sin el sellado de la bolsa.

Jazzvac Mini:

Modelo Mini, de las envasadoras más pequeñas de Zermat, un modelo perfecto para su uso en laboratorios o pequeños comercios, cocinas domésticas o semiprofesionales.

CARACTERÍSTICAS

- Construcción en acero inoxidable de alta calidad.
- Control del nivel de vacío y sellado de la bolsa.
- Tapa superior de metacrilato alta calidad, plana.
- Cámara interior con base y esquinas curvadas para fácil limpieza
- Dimenxiones exteriores: 450 x 330 x 295 mm
- Dimensiones interiores cámara: 310 x 280 x 85 mm
- Barras de soldadura: 1 x 280 mm
- Bomba de vacío: Busch 4 m3/h
- Tiempo en realizar el ciclo de envasado: 15-50 sec.
- Conexión: 230 V
- Peso: 25 Kg

Envasadoras Serie small de Zermat:

Envasadoras de sobremesa, diferentes modelos ordenados en cuatro gamas enfocadas a cada utilización, desde modelos ultra compactos con alto vacío y funciones básicas, a unidades con la configuración y prestaciones más avanzadas, como el panel de control con pantalla táctil y aplicaciones Smartphone, la impresora de etiquetas sincronizada, o el detector automático para carne o líquidos.

En todos los modelos de la serie SMALL:

programa mantenimiento – multiciclo / mantenimiento y cambio de aceite en tres pasos – Potentes bombas de vacío Busch – Diseño higiénico – Construcción simple y robusta – 3 años de garantía

Técnica del envasado al vacio:

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.

Ventajas del envasado al vacio:

- **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:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 450 x 330 x 295 mm