Envasadora al vacío de sobremesa Zermat Jazzvac JAZZVAC 42, Envasadora al vacío robusta y fiable con panel de control simple. incluye función de programa de mantenimiento.

Es la más versatil de las envasadoras Zermat, 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 42,

Envasadora al vacío robusta y fiable con panel de control simple. incluye función de programa de mantenimiento.

A destacar: Amplia cámara de vacío con barra de 42cm, la hace la más versátil de todas, es el comodín de la versatilidad.

Envasadora de capacidad media y máxima fiabilidad.

Simple y robusta. Cámara interior preparada para el envasado de líquidos. Nivel de

vacío programable por tiempo. Programa de mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS

- Construcción en acero inoxidable de alta calidad.
- Control del nivel de vacío y sellado de la bolsa.
- Tapa superior de metacrilato alta calidad, ovalada.
- Cámara interior con base y esquinas curvadas para fácil limpieza.
- Fácil cambio de aceite sin herramientas
- Dimensiones exteriores: 525 x 480 x 430 mm
- Dimensiones interiores cámara: 370 x 420 x 150 mm
- Barras de soldadura: 1 x 420 mm (2 barras opcional)
- Bomba de vacío: Busch 16m3/h
- Tiempo en realizar el ciclo de envasado: 15-50 sec.
- Conexión: 230 V
- Peso: 58 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): 525 x 480 x 430 mm