Envasadora al vacío de sobremesa Zermat Jazzvac JAZZVAC 42, es una envasadora de capacidad alta y máxima fiabilidad.
Cámara interior preparada para el envasado de líquidos. Nivel de vacío programable por tiempo.
Incluye programa de mantenimiento.

Zermat ofrece 3 años de garantia en repuestos.

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

Envasadora al vacío de sobremesa Zermat JAZZVAC 42 plus,es una envasadora de capacidad alta y máxima fiabilidad.
Con cámara interior preparada para el envasado de líquidos. Nivel de vacío programable por tiempo.
Incluye programa de mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS

- Construcción en acero inoxidable de alta calidad.

- Control de vacío por tiempo (segundos).
- Control de tiempo de sellado (segundos).
- Tecla STOP para interrumpir el ciclo (con o sin sellado).
- 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: 610 x 480 x 470 mm
- Dimensiones interiores cámara: 460 x 420 x 150 mm
- Barras de soldadura: 1 x 420 mm (2x420 mm opcional)
- Bomba de vacío: Busch 16m3/h
- Tiempo en realizar el ciclo de envasado: 15-50 sec.
- Conexión: 230 V
- Peso: 63 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.

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.3

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 610 x 480 x 470 mm