Envasadora al vacío de sobremesa Zermat BLUESVAC 42, Envasadora muy versátil. Nivel de vacío programable **por sensor**. Panel de control con programas memorizables. Disponible con opciones como la
inyección de gas, panel de control LED, impresora sincronizable.

Ideal para cocinas medias e industriales, comercios y tiendas especializadas, supermercados o pequeños obradores.

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

Envasadora al vacío de sobremesa Zermat BLUESVAC 42, Envasadora muy versátil. Nivel de vacío programable **por sensor**. Panel de control con programas memorizables. Disponible con opciones como la
inyección de gas, panel de control LED, impresora sincronizable.

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.
- Dimensiones externas: 520 x 480 x 450 mm
- Dimensiones interiores cámara: 370 x 420 x 180 mm
- Barras de soldadura: 1 x 420 mm (2 x 420 mm opcional)
- Bomba de vacío: Busch 21 m3/h
- Conexión: 230 V
- Peso: 62 Kg

La gama Bluesvac de Zermat son envasadoras de altas prestaciones, con panel de control avanzado que permite la edición y memorización de programas.

Ideal para cocinas medias e industriales, comercios y tiendas especializadas, supermercados o pequeños obradores.

El panel de control permite ajustar el nivel de vacío y configurar tiempo adicional en segundos, el tiempo de sellado y la aireación de la cámara también se pueden editar en cada programa. La serie BLUESVAC dispone la posibilidad de incorporar la instalación para inyección de gas en bolsa, envasado en MAP (opcional)

✓ Opcional en la gama Bluesvac:

- Inyección de gas
- Panel de control led
- Impresora de etiquetas
- Corte sobrante de bolsas
- Mesa soporte inox
- Doble barra de soldadura
- Soldadura bi-activa

INYECCIÓN DE GAS
Instalación para inyección de gas inerte en bolsa.

PANEL LED
Programas memorizables y funciones extra.

IMPRESORA
Sincronizable a panel de control LED.

MESA SOPORTE
570 x 480 x 670 mm
Mesa inox con ruedas y estante.

CORTE SOBRANTE BOLSAS
Barra de sellado con corte.

SOLDADURA BI-ACTIVA
Sistema de sellado superior e inferior. Modelos aptos para la soldadura bi-activa 42, 42+, 52

DOBLE BARRA SOLDADURA
Disponible para modelos 42 y 42+ (modelo 52 de serie).

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): 520 x 480 x 450 mm