



**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat RAPVAC 32**, con barra de sellado 32cm. y la configuración más novedosa, cámara con base plana y tapa superior de policarbonato alta resistencia con diseño de cúpula.

La línea de envasadoras con diseño minimalist, ¡ES MUY CHULA!

## **Catálogo de envasadoras al vacío profesionales**

**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat RAPVAC 32**, con barra de sellado 32cm. y la configuración más novedosa, cámara con base plana y tapa superior de policarbonato alta resistencia con diseño de cúpula.

### **CARACTERÍSTICAS**

- Construcción en acero inox.
- Panel de control con 10 programas.
- Pantalla led a color.
- Soldadura fácilmente extraíble sin cables.
- Entrada progresiva de aire softair.
- Control de vacío por sensor.

- Control de tiempo de sellado (segundos).
- Tecla stop para interrumpir el ciclo (con o sin sellado).
- Tapa extra ovalada de policarbonato.
- Fácil cambio de aceite sin herramientas.
- Posibilidad de programación de impresión de etiquetas.
- Dimensiones exteriores: 534 x 400 x 385 mm
  
- Dimensiones interiores cámara: 320 x 320 x 103 mm
- Barras de soldadura: 1 x 320 mm
- Bomba de vacío: Busch 8 m<sup>3</sup>/h
- Conexión: 230 V
- Peso: 35 Kg

La gama RAPVAC es la línea de envasadoras de Zermat con diseño minimalista y cámara higiénica, dos modelos disponibles con la novedosa plataforma plana y tapa superior con cúpula de policarbonato con ovalado y resistencia extra. Panel de control LED de serie con conectividad a impresora sincronizada (opcional).

✓ Opcional en la gama Rapvac:

- Inyección de gas
- Impresora de etiquetas
- Corte sobrante de bolsas



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



**IMPRESORA**  
Sincronizable a panel  
de control LED.



**CORTE SOBRANTE  
BOLSAS**  
Barra de sellado con  
corte.

## Técnica del envasado al vacío:

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 vacío:

- **El envasado al vacío 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.
- Adelantar la 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): 534 x 400 x 385 mm