Envasadora al vacío de sobremesa Zermat ROCKVAC 42 plus, espaciosa moderna es la versión Rockvac con cámara de mayor capacidad, para el envasado de bolsas grandes, hasta 40x50cm.

¡Uahhhh una flipada!!

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

Envasadora al vacío de sobremesa Zermat Rockvac 42 plus, cámara de mayor capacidad, para el envasado de bolsas grandes, hasta 40x50cm.
Cuerpo de la máquina construido de una sola pieza, sin juntas ni uniones, con los cantos exteriores e interiores de la cámara redondeados para la máxima higiene.Panel de control con pantalla táctil y conectividad a la APP para la configuración de programas y chequeo de la productividad desde su dispositivo móvil

Los modelos de los modelos rockvac son equipos de última generación: Todas las opciones disponibles y pantalla de control táctil con conexión a APP para información al usuario. Máquinas de diseño avanzado con cuerpo de una sola pieza, sin

uniones y con todas las esquinas curvas, para una máxima higiene y facilidad de limpieza. Diseño moderno y atractivo

CARACTERÍSTICAS

- Construcción en acero inox.
- Control de vacío por tiempo (segundos).
- Control de tiempo de sellado (segundos).
- Programa de mantenimiento bomba de vacío.
- Tecla stop para interrumpir el ciclo (con o sin sellado).
- Tapa plana metacrilato.
- Cámara interior con cantos redondos para fácil limpieza.
- Dimensiones exteriores: 534 x 480 x 396 mm
- Dimensiones interiores cámara: 360 x 420 x 180 mm
- Barras de soldadura: 1 x 420 mm
- Bomba de vacío: Busch 21 m3/h
- Conexión: 230 V
- Peso: 72 Kg

✓ Opcional en la gama Rockvac:

- Inyección de gas
- Impresora de etiquetas

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

IMPRESORA
Sincronizable.

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): 534 x 480 x 396 mm