



Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV100, Envasadora al vacío de sobremesa y gran capacidad.

Única envasadora en su categoría: capacidad de cámara industrial y cuerpo de la máquina compacto para posicionar sobre una mesa o mostrador. Dimensiones de la cámara: 960 x 435 x 140 mm

¡si buscas una superenvasadora esta es la tuya!!

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

Envasadora al vacío de sobremesa ZERMAT CV100, Envasadora al vacío de sobremesa y gran capacidad.

Única envasadora en su categoría: capacidad de cámara industrial y cuerpo de la máquina compacto para posicionar sobre una mesa o mostrador. Dimensiones de la cámara: 960 x 435 x 140 mm

CARACTERÍSTICAS

- Cámara de gran capacidad.
- Construcción en acero inoxidable.
- Panel de control con 20 programas.
- Entrada progresiva de aire softair.
- Control de vacío por sensor.
- Control de tiempo de sellado (segundos).
- Tecla stop para interrumpir el ciclo (con ó sin sellado).
- Tapa ovalada de metacrilato.
- Fácil mantenimiento

- Dimensiones exteriores: 1015 x 560 x 420 mm

- Dimensiones interiores cámara: 960 x 435 x 140 mm
- Barras de soldadura:
 - a) 1 x 820 mm + 1 x 390 mm
 - b) 2 x 410 mm
 - c) 2 x 900 mm (requiere tapa plana)
- Bomba de vacío: Busch 21 m3/h
- Conexión: 230 V
- Peso: 106 Kg

✓ Opcionales en la gama CV100:

- INYECCIÓN DE GAS
- TAPA PLANA
- CORTE SOBRANTE BOLSAS
- MESA INOX
- PANEL CONTROL LED



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



TAPA PLANA
Tapa plana metacrilato.




CORTE SOBRANTE BOLSAS
Barra de sellado con corte.



MESA INOX
600x1050x800 mm
Mesa universal inox con ruedas.



PANEL CONTROL LED
Vacío efecto pulmón (especial líquidos).

 Pregúntanos y te asesoramos (dale al link)

Características de la gama de envasadoras Medium de Zermat:

Envasadoras de alta capacidad para producciones medias, modelos con cámaras grandes y espaciosas.

Posibilidad de configurar las barras de soldadura en la disposición más adecuada para cada tamaño de bolsa o productos a envasar.

Máquinas de construcción sólida y duradera, en producción continuada desde 1985.

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.
- 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): 1015 x 560 x 420 mm