Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV800, Modelo de acceso con gran capacidad. Robusta y
fiable. Máquina capaz de absorber cargas pesadas de trabajo, hasta dos turnos continuados a pleno
rendimiento.

Catálogo de envasadoras industriales

Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV800, Modelo de acceso con gran capacidad. Robusta y
fiable. Máquina capaz de absorber cargas pesadas de trabajo, hasta dos turnos continuados a pleno
rendimiento.

CARACTERÍSTICAS

- Contrucción sólida, simple y robusta en acero inox.
- 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 plana de metacrilato.
- Fácil mantenimiento.
- Dimensiones exteriores: 1005 x 835 x 1010 mm
- Dimensiones interiores cámara: 880 x 630 x 170 mm o 880 x 630 x 320 mm (opción tapa ovalada)
- Barras de soldadura:
- a) 1 x 800 mm + 1 x 550 mm
  b) 2 x 830 mm (espacio útil 550 mm)
  c) 2 x 550 mm (espacio útil 800 mm)
  d) 1 x 750 mm + 2 x 550 mm (opcional)
- Bomba de vacío: Busch 63 m3/h
- Conexión: 3F - 400V (1F-230V)
- Peso: 350 Kg

✓ Opcionales en la gama CV800:

- INYECCIÓN DE GAS
- TAPA OVALADA
- BOMBA DE VACÍO
- TERCERA BARRA DE SOLDADURA
- CORTE SOBRANTE BOLSAS
- CORTE SOBRANTE DESCONECTABLE

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 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): 1005 x 835 x 1010 mm