



Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1000 pro, Equipo automático con programación de ciclo continuo o activación mediante sensor de pie “manos libres” Cinta interior para la descarga automática de bolsas. Barras de soldadura ubicadas en la parte superior.

OPCIÓN TWIN un usuario controla dos equipos.

¡Superproductiva!

Catálogo de envasadoras industriales

Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1000 pro, Equipo automático con programación de ciclo continuo o activación mediante sensor de pie “manos libres” Cinta interior para la descarga automática de bolsas. Barras de soldadura ubicadas en la parte superior.

CARACTERÍSTICAS

- Construcción sólida y robusta en acero inox.
- Panel de control LED con funciones extra.

- Entrada progresiva de aire -softair-.
- Control de tiempo de sellado.
- Fácil mantenimiento.
- Dimensiones exteriores: 1180 x 870 x 1310 mm
- Dimensiones interiores cámara: 1054 x 630 x 220 mm
- Barras de soldadura:
 - a) 2 x 1000 mm (espacio útil 500 mm)
 - b) 1 x 900 mm + 1 x 550 mm
 - c) 2 x 900 mm + 1 x 550 mm (opcional)
- Bomba de vacío: Busch 160 m³/h (250 m³/h exterior)
- Conexión: - 400V (1F-230V)
- Potencia: 5,5 Kw
- Peso: 490 Kg

¿Qué es el sistema Twin?

Un usuario controla dos equipo

Ventajas del sistema twin:

Sistema de doble campana con las siguientes ventajas:

- Cada equipo es independiente y no depende del otro (mayor fiabilidad en la producción diaria).
- Los dos equipos son cargados de producto por un solo operario.
- El operario no debe desplazarse para la carga de bolsas.
- Cinta en el interior de cada cámara para realizar la descarga automática de bolsas.
- Los dos equipos siempre descargan las bolsas en un mismo punto, este puede ser una cinta de transporte o mesa fija.
- Configuración sincronizable con línea de retráctil y secado automático.
- Posibilidad de realizar la inversión en dos fases.
- Equipos rápidos y versátiles, aptos para el envasado en alta producción de todo tipo de productos, desde quesos y embutidos curados, a carnes frescas, pescados o componentes varios.

✓ Características de la envasadora industrial Zermat CV 1000 pro



Activación de ciclo por sensor de pie.



Fácil acceso para tareas de mantenimiento.



Sincronizado directo a retráctil-secado.

 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.
- 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): 1180 x 870 x 1310 mm