



Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1400, Modelo con cámara de vacío extra-grande y

posibilidad de incorporar cinta interior para la descarga automática de bolsas.

Tapa superior de accionamiento manual.

Posibilidad de barra de soldadura frontal o doble barra en posición "L".

Permite opción Twin 1 persona controla varias máquina

Catálogo de envasadoras industriales

Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1400, Modelo con cámara de vacío extra-grande y

posibilidad de incorporar cinta interior para la descarga automática de bolsas.

Tapa superior de accionamiento manual.

Posibilidad de barra de soldadura frontal o doble barra en posición "L".

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción sólida y robusta en acero inox.
- Panel de control con 20 programas.

ENVASADORA INDUSTRIAL ZERMAT CV1400



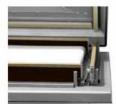
- Entrada progresiva de aire -softair-.
- Control de tiempo de sellado.
- Fácil mantenimiento
- Dimensiones exteriores: 1450 x 1140 x 1350 mm
- Dimensiones interiores cámara: 1350 x 900 x 220 mm Barras de soldadura:
 - a) $1 \times 800 \text{ mm} + 1 \times 1230 \text{ mm}$
 - b) 2 x 800 mm
 - c) 1 x 1300 mm
- Bomba de vacío: Busch 250 m3/h Conexión: 3F - 400V (1F-230V)

• Potencia: 7 Kw • Peso: 640 Kg

✓ Opciones de la envasadora industrial Zermat CV1400



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



BARRA SOLDADURA Tercera barra de soldadura.



CINTA DESCARGA Cinta interior expulsora de producto.



PANEL CONTROL LED Programas memorizables y funciones extra.



BOMBA VACÍO Bomba de vacío Busch 300m3/h.



CORTE SOBRANTE BOLSAS Barra de sellado con corte.



CORTE SOBRANTE DESCONECTABLE Corte regulable independiente a la soldadura.



SOLDADURA **BI-ACTIVA** Sistema de sellado superior e inferior.



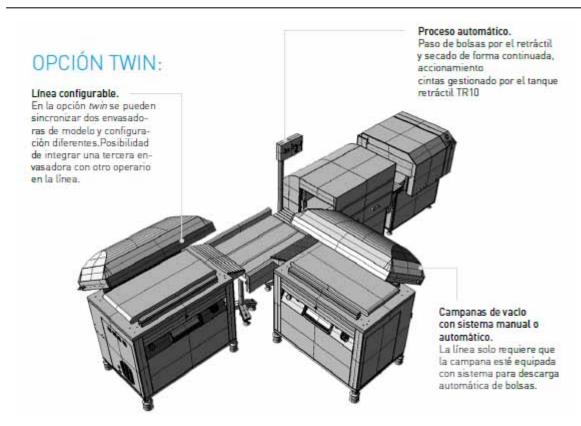
BOMBA EXTERIOR Instalación para bomba de vacío exterior.



Pregúntanos y te asesoramos (dale al link)

ENVASADORA INDUSTRIAL ZERMAT CV1400





Ventaja 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 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.

ENVASADORA INDUSTRIAL ZERMAT CV1400



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): 1450 x 1140 x 1350 mm