

Envasadoras al vacío



Características generales


- Envasadoras al vacío con mandos digitales, controladas por sensor.
- Fabricadas en acero inoxidable, sin aristas y con bordes redondeados.
- 2 UDS planchas de relleno en policarbonato de alta calidad.
- Microprocesador de alta precisión que controla el porcentaje de vacío en la cámara, permitiendo así resultados precisos y consistentes en todo momento e independientemente del tipo/cantidad del producto que se va a empaquetar.
- Panel de control digital con display incluido.
- Memoria de fácil programación para 10 programas.
- Posibilidad de realizar extra vacío de 60".
- Posibilidad de envasar líquidos.
- Programa H2Oout para la deshumidificación de la bomba.
- Programa para envasado externo tanto en bolsas como en contenedores.
- Todos los modelos incluyen bombas Busch.
- Reed magnético para el inicio automático del ciclo de vacío al cerrar la tapa.
- Tapa con amortiguadores de gas para una apertura suave.
- Pistón con doble posición: funcionamiento y reposo. En posición de reposo la tapa no se estresa por el pistón asegurando su la no deformidad con el tiempo de uso.
- Barras de sellado sin cables con pistones neumáticos. Su forma asegura un sellado hermético incluso en embalaje múltiple (2-3 bolsas).
- Protección frente a posible entrada de agua en la máquina.
- Los modelos G, gracias a la inyección de gas inerte permiten envasar productos delicados o blandos.
- Visor del nivel de aceite.
- Alarmas acústicas y visuales: alarma de vacío (advertencia en el caso de no alcanzar el nivel de vacío configurado) y cambio de aceite.
- Visualización de los ciclos totales de la máquina.
- Sistema de apertura inclinable que permite un fácil acceso a todas las piezas para su mantenimiento.
- Tarjetas electrónicas internas, protegidas con una carcasa hermética (impermeable e ignífuga).
- Fácil reemplazo del teflón de la barra de sellado.

Completa el proceso

La constante evolución de las técnicas culinarias requiere de confiables sistemas de conservación y de precisas elaboraciones que se apoyan en la innovación tecnológica.

La nueva generación de envasadoras Profesionales es absolutamente precisa, gracias al control por sensor y a las bombas Busch, líder indiscutible en bombas de vacío, que destacan por su gran fiabilidad y calidad.

Las nuevas envasadoras al vacío profesionales de Fagor Professional permiten aumentar el tiempo de conservación de los alimentos preservando el aroma y las cualidades organolépticas de los mismos, así como ampliar las posibilidades de cocinado, optimizando los procesos culinarios.

MODELO	CÓDIGO	Nº BARRAS SOLDADURA	LOGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (M3/H)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
SVS-1-310/8	19074224	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	3.019
SVS-1-310/8 G	19075908	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	3.174
 SVS-1-410/10	19074237	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	3.884
SVS-1-410/10 G	19075909	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	4.039
SVS-1-410/20	19074242	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	4.269
SVS-1-410/20 G	19075910	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	4.423
SVS-2-410/20	19075911	2	410 + 410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	5.155
SVS-2-410/20 G	19075912	2	410 + 410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	5.309
SVP-2-455/25	19075913	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	8.595
SVP-2-455/25 G	19075914	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	9.046
SVP-2-520/25	19074279	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	8.595
SVP-2-520/25 G	19075915	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	9.047
SVP-2-505/63	19075916	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	13.157
SVP-2-505/63 G	19075917	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	13.610
SVP-2-620/63	19074280	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	13.157
SVP-2-620/63 G	19075918	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	13.610
SVP-2-560/100	19075919	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	16.887
SVP-2-560/100 G	19075920	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	18.319
SVP-2-950/100	19074281	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	16.887
SVP-2-950/100 G	19075921	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	18.319

G: Modelos con entrada de gas inerte

Accesorios para envasadoras al vacío

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	APTO PARA MODELOS	€
Carros para modelos de sobremesa			
19076888	Carro con 4 ruedas 590x550x610h mm	SVS-1-310/8	554
19076889	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	609
Estantes planos inclinados para el envasado de líquidos			
19076890	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVS-1-310/8	61
19076891	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	79
19076892	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVP-2-520/25	136
19076893	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVP-2-620/63	152
19076897	Embudo de acero inoxidable para líquidos		427
Tubo de aspiración para vacío en contenedores			
19076894	Tubo de aspiración para vacío en contenedores externos		136
Válvula SYV para sondas al corazón			
19076895	Válvula para sonda al corazón para cocción al vacío de inox.		86
19076896	Juego de juntas para la válvula (10 piezas)		31