



**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat Jazzvac Atom**, envasadora básica pequeña de sobremesa con bomba Busch.

Es muy robusta y fiable, para quien busca un clasico robusto.

Zermat ofrece 3 años de garantía en repuestos.

## **Catálogo de envasadoras al vacío profesionales**

**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat Jazzvac Atom**, una gran opción para hostelería con la que conservar tus alimentos en perfecto estado.

La serie Jazzvac son envasadoras simples y robustas. Son envasadoras con funciones básicas.

Alcance de alto vacío (1Mbar) en todos los modelos, nivel de vacío programable por tiempo, ajuste del tiempo de sellado y funciones extra como el programa de mantenimiento y multiciclo para marinados o impregnaciones. Botones para la interrupción de ciclo inmediata con o sin el sellado de la bolsa.

Jazzvac atom:

Modelo Atom, la envasadora al vacío profesional ZERMAT más compacta. modelo ideal para cocinas con poco espacio de uso como las domésticas o en restaurantes, puntos de venta, laboratorios, etc.

## CARACTERÍSTICAS:

- Construcción en acero inoxidable de alta calidad.
- Control del nivel de vacío y sellado de la bolsa.
- Tapa superior de metacrilato alta calidad, ovalada.
- Cámara interior con base y esquinas curvadas para fácil limpieza
- Dimensiones exteriores: 450 x 310 x 385 mm
- Dimensiones interiores cámara: 270 x 220 x 85 mm
- Barras de soldadura: 1 x 220 mm
- Bomba de vacío: Busch 3 m<sup>3</sup>/h
- Tiempo en realizar el ciclo de envasado: 15-50 sec.
- Conexión: 230 V
- Peso: 22 Kg
- OPCIONALES: Doble barra de sellado y mesa

Envasadoras Serie small de Zermat:

Envasadoras de sobremesa, diferentes modelos ordenados en cuatro gamas enfocadas a cada utilización, desde modelos ultra compactos con alto vacío y funciones básicas, a unidades con la configuración y prestaciones más avanzadas, como el panel de control con pantalla táctil y aplicaciones Smartphone, la impresora de etiquetas sincronizada, o el detector automático para carne o líquidos.

En todos los modelos de la serie SMALL:

programa mantenimiento - mult ciclo / mantenimiento y cambio de aceite en tres pasos - Potentes bombas de vacío Busch - Diseño higiénico - Construcción simple y robusta - 3 años de garantía

## 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): 450 x 310 x 385 mm