



**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat Jazzvac JAZZVAC 42**, es una envasadora de capacidad alta y máxima fiabilidad.

Cámara interior preparada para el envasado de líquidos. Nivel de vacío programable por tiempo.

Incluye programa de mantenimiento.

Zermat ofrece 3 años de garantía en repuestos.

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

**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat JAZZVAC 42 plus**, es una envasadora de capacidad alta y máxima fiabilidad.

Con cámara interior preparada para el envasado de líquidos. Nivel de vacío programable por tiempo.

Incluye programa de mantenimiento.

### **CARACTERÍSTICAS**

- Construcción en acero inoxidable de alta calidad.

- Control de vacío por tiempo (segundos).
- Control de tiempo de sellado (segundos).
- Tecla STOP para interrumpir el ciclo (con o sin sellado).
- Tapa superior de metacrilato alta calidad, ovalada.
- Cámara interior con base y esquinas curvadas para fácil limpieza.
- **Fácil cambio de aceite sin herramientas**
- Dimensiones exteriores: 610 x 480 x 470 mm
- Dimensiones interiores cámara: 460 x 420 x 150 mm
- Barras de soldadura: 1 x 420 mm (2x420 mm opcional)
- Bomba de vacío: Busch 16m<sup>3</sup>/h
- Tiempo en realizar el ciclo de envasado: 15-50 sec.
- Conexión: 230 V
- Peso: 63 Kg

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.

**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.<sup>3</sup>

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 610 x 480 x 470 mm