



**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat BLUESVAC 35**, modelo de altas prestaciones y cámara compacta. Panel de control completo con programas memorizables. Potente bomba de vacío con fácil cambio de aceite para mantenimiento. La más compacta de la serie Bluesvac.

Ideal para cocinas medias e industriales, comercios y tiendas especializadas, supermercados o pequeños obradores.

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

**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat BLUESVAC 35**, de altas prestaciones y diseño compacto.

Modelo de altas prestaciones y cámara compacta.

Panel de control completo con programas memorizables. Potente bomba de vacío con fácil cambio de aceite para mantenimiento. La más compacta de la serie Bluesvac.

### **CARACTERÍSTICAS**

- Construcción en acero inoxidable de alta calidad.

- Panel de control con 10 programas.
- Entrada progresiva de aire softair.
- 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.
- Fácil cambio de aceite sin herramientas.
  
- Dimensiones externas: 550 x 440 x 420 mm
- Dimensiones interiores cámara: 370 x 350 x 150 mm
- Barras de soldadura: 1 x 350 mm
- Bomba de vacío: Busch 16m3/h
- Conexión: 230 V
- Peso: 49 Kg

La gama Bluesvac de Zermat son envasadoras de altas prestaciones, con panel de control avanzado que permite la edición y memorización de programas.

Ideal para cocinas medias e industriales, comercios y tiendas especializadas, supermercados o pequeños obradores.

El panel de control permite ajustar el nivel de vacío y configurar tiempo adicional en segundos, el tiempo de sellado y la aireación de la cámara también se pueden editar en cada programa. La serie BLUESVAC dispone la posibilidad de incorporar la instalación para inyección de gas en bolsa, envasado en MAP (opcional)

✓ Opcional en la gama Bluesvac:

- Inyección de gas
- Panel de control led
- Impresora de etiquetas
- Corte sobrante de bolsas
- Mesa soporte inox
- Doble barra de soldadura
- Soldadura bi-activa



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



**PANEL LED**  
Programas memorizables y funciones extra.



**IMPRESORA**  
Sincronizable a panel de control LED.



**MESA SOPORTE**  
570 x 480 x 670 mm  
Mesa inox con ruedas y estante.



**CORTE SOBRANTE BOLSAS**  
Barra de sellado con corte.



**SOLDADURA BI-ACTIVA**  
Sistema de sellado superior e inferior. Modelos aptos para la soldadura bi-activa 42, 42+, 52



**DOBLE BARRA SOLDADURA**  
Disponibles para modelos 42 y 42+ (modelo 52 de serie).

## 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.3

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 550 x 440 x 420 mm