



**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat BLUESVAC 52**, Envasadora de gran capacidad y con dos barras de sellado que permiten envasar bolsas de hasta 42x60cm. Panel de control con programas memorizables.

Modelo ideal para el envasado de piezas grandes, carnicería, pescados, textil, componentes.

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

**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat BLUESVAC 52**, Envasadora de gran capacidad y con dos barras de sellado que permiten envasar bolsas de hasta 42x60cm. Panel de control con programas memorizables.

Modelo ideal para el envasado de piezas grandes, carnicería, pescados, textil, componentes.

### **CARACTERÍSTICAS**

- Construcción en acero inox.
- Panel de control con 10 programas.

- Doble barra de soldadura.
- Entrada progresiva de aire softair.
- Control de vacío por sensor.
- Control de tiempo de sellado (segundos).
- Tecla stop para interrumpir el ciclo (con o sin sellado).
- Tapa ovalada de metacrilato.
- Cámara interior con cantos redondos para fácil limpieza.
- Dimensiones exteriores: 530 x 700 x 440 mm
  
- Dimensiones interiores cámara:  
360 x 620 x 185 mm (con una barra)  
410 x 520 x 185 mm (con dos barras)
- Barras de soldadura:  
a) 2 x 410 mm  
b) 1 x 620 mm
- Bomba de vacío: Busch 21 m<sup>3</sup>/h
- Conexión: 230 V
- Peso: 72 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**  
Disponible 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.

## 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.
- 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): 530 x 700 x 440 mm