



Envasadora al vacío de sobremesa Zermat RAPVAC 32, con barra de sellado 32cm. y la configuración más novedosa, cámara con base plana y tapa superior de policarbonato alta resistencia con diseño de cúpula.

La línea de envasadoras con diseño minimalist, ¡ES MUY CHULA!

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

Envasadora al vacío de sobremesa Zermat RAPVAC 32, con barra de sellado 32cm. y la configuración más novedosa, cámara con base plana y tapa superior de policarbonato alta resistencia con diseño de cúpula.

CARACTERÍSTICAS

- Construcción en acero inox.
- Panel de control con 10 programas.
- Pantalla led a color.
- Soldadura fácilmente extraíble sin cables.
- 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 extra ovalada de policarbonato.
- Fácil cambio de aceite sin herramientas.
- Posibilidad de programación de impresión de etiquetas.
- Dimensiones exteriores: 534 x 400 x 385 mm

- Dimensiones interiores cámara: 320 x 320 x 103 mm
- Barras de soldadura: 1 x 320 mm
- Bomba de vacío: Busch 8 m³/h
- Conexión: 230 V
- Peso: 35 Kg

La gama RAPVAC es la línea de envasadoras de Zermat con diseño minimalista y cámara higiénica, dos modelos disponibles con la novedosa plataforma plana y tapa superior con cúpula de policarbonato con ovalado y resistencia extra. Panel de control LED de serie con conectividad a impresora sincronizada (opcional).

✓ Opcional en la gama Rapvac:

- Inyección de gas
- Impresora de etiquetas
- Corte sobrante de bolsas



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



IMPRESORA
Sincronizable a panel
de control LED.



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

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): 534 x 400 x 385 mm