



**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat ROCKVAC 42**, modelo diseñado para la gestión inteligente del envasado al vacío en cualquier negocio.

Ofrece información al instante y permite la edición de programas a distancia. Panel de control con pantalla táctil y conectividad a la APP para el chequeo de la productividad desde su dispositivo móvil.

¡Uahhhh una flipada!!

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

**Envasadora al vacío de sobremesa Zermat Rockvac 42**, modelo diseñado para la gestión inteligente del envasado al vacío en cualquier negocio. Ofrece información al instante y permite la edición de programas a distancia. Panel de control con pantalla táctil y conectividad a la APP para el chequeo de la productividad desde su dispositivo móvil

**Los modelos de los modelos rockvac son equipos de última generación:** Todas

las opciones disponibles y pantalla de control táctil con conexión a APP para información al usuario. Máquinas de diseño avanzado con cuerpo de una sola pieza, sin uniones y con todas las esquinas curvas, para una máxima higiene y facilidad de limpieza. Diseño moderno y atractivo

## CARACTERÍSTICAS

- Construcción en acero inox.
- Control de vacío por tiempo (segundos).
- Control de tiempo de sellado (segundos).
- Programa de mantenimiento bomba de vacío.
- Tecla stop para interrumpir el ciclo (con o sin sellado).
- Tapa plana metacrilato.
- Cámara interior con cantos redondos para fácil limpieza.
  
- Dimensiones exteriores: 534 x 400 x 385 mm
- Dimensiones interiores cámara: 370 x 420 x 180 mm
- Barras de soldadura: 1 x 420 mm
- Bomba de vacío: Busch 21 m<sup>3</sup>/h
- Conexión: 230 V
- Peso: 64 Kg

✓ Opcional en la gama Rockvac:

- Inyección de gas
- Impresora de etiquetas



### INYECCIÓN DE GAS

Instalación para  
inyección de gas  
inerte en bolsa.



### IMPRESORA Sincronizable.

## **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): 534 x 400 x 385 mm