



Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV100, Envasadora al vacío de sobremesa y gran capacidad.

Única envasadora en su categoría: capacidad de cámara industrial y cuerpo de la máquina compacto para posicionar sobre una mesa o mostrador. Dimensiones de la cámara: 960 x 435 x 140 mm

¡si buscas una superenvasadora esta es la tuya!!

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

Envasadora al vacío de sobremesa ZERMAT CV100, Envasadora al vacío de sobremesa y gran capacidad.

Única envasadora en su categoría: capacidad de cámara industrial y cuerpo de la máquina compacto para posicionar sobre una mesa o mostrador. Dimensiones de la cámara: 960 x 435 x 140 mm

CARACTERÍSTICAS

- Cámara de gran capacidad.
 - Construcción en acero inoxidable.
 - Panel de control con 20 programas.
 - Entrada progresiva de aire softair.
 - Control de vacío por sensor.
 - Control de tiempo de sellado (segundos).
 - Tecla stop para interrumpir el ciclo (con ó sin sellado).
 - Tapa ovalada de metacrilato.
 - Fácil mantenimiento
-
- Dimensiones exteriores: 1015 x 560 x 420 mm
 - Dimensiones interiores cámara: 960 x 435 x 140 mm
 - Barras de soldadura:
 - a) 1 x 820 mm + 1 x 390 mm
 - b) 2 x 410 mm
 - c) 2 x 900 mm (requiere tapa plana)
 - Bomba de vacío: Busch 21 m³/h
 - Conexión: 230 V
 - Peso: 106 Kg

✓ Opcionales en la gama CV100:

- INYECCIÓN DE GAS
- TAPA PLANA
- CORTE SOBRANTE BOLSAS
- MESA INOX
- PANEL CONTROL LED



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



TAPA PLANA
Tapa plana
metacrilato.




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



MESA INOX
600x1050x800 mm
Mesa universal inox
con ruedas.



**PANEL CONTROL
LED**
Vacío efecto pulmón
(especial líquidos).

 Pregúntanos y te asesoramos (dale al link)

Características de la gama de envasadoras Medium de Zermat:

Envasadoras de alta capacidad para producciones medias, modelos con cámaras grandes y espaciosas.

Posibilidad de configurar las barras de soldadura en la disposición más adecuada para cada tamaño de bolsa o productos a envasar.

Máquinas de construcción sólida y duradera, en producción continuada desde 1985.

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): 1015 x 560 x 420 mm