



Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV200, Envasadora al vacío de pie , simple y robusta.

Medidas de cámara ajustadas y potente bomba de vacío apta para producciones continuadas.

Manejo simple.

Fácil y simple.

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

Envasadora al vacío de pie ZERMAT CV200, Envasadora al vacío de pie , simple y robusta.

Medidas de cámara ajustadas y potente bomba de vacío apta para producciones continuadas.

Manejo simple.

CARACTERÍSTICAS

- Contrucción sólida, simple y robusta en acero inox.

- 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 metracrilato (opcional).
- Fácil mantenimiento.
- Dimensiones exteriores: 720 x 680 x 1000 mm
- Dimensiones interiores cámara: 590 x 470 x 170 mm o 590 x 470 x 280 mm (opción tapa ovalada)
- Barras de soldadura:
 - a) 1 x 520 + 1 x 420 mm
 - b) 2 x 550 mm
 - c) 2 x 450 mm
- Bomba de vacío: Busch 40 m³/h
- Conexión: 3F - 400V (1F-230V)
- Peso: 180 Kg

✓ Opcionales en la gama CV200:

- INYECCIÓN DE GAS
- TAPA OVALADA
- BOMBA DE VACÍO
- TERCERA BARRA DE SOLDADURA
- CORTE SOBRANTE BOLSAS
- CORTE SOBRANTE DESCONECTABLE



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



TAPA OVALADA
Tapa ovalada
metacrilato.



BOMBA VACÍO
Bomba vacío Busch
63m³/h.



BARRA SOLDADURA
Tercera barra de
soldadura.



CORTE SOBRANTE BOLSAS
Barra de sellado con
corte.



**CORTE SOBRANTE
DESCONECTABLE**
Corte regulable
independiente
a la soldadura.
Desconectable



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): 720 x 680 x 1000 mm