



Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1000, Alta robustez para una máxima durabilidad. Máquina capaz de absorber cargas pesadas de trabajo, hasta dos turnos continuados a pleno rendimiento.

Modelo más vendido de envasadora al vacío. En fabricación desde 1980.

Catálogo de envasadoras industriales

Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1000, Alta robustez para una máxima durabilidad. Máquina capaz de absorber cargas pesadas de trabajo, hasta dos turnos continuados a pleno rendimiento.

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 plana de metacrilato.
- Fácil mantenimiento.
- Dimensiones exteriores: 1180 x 835 x 1010 mm
- Dimensiones interiores cámara: 1054 x 630 x 170 mm o 1054 x 630 x 340 mm (opción tapa ovalada)
- Barras de soldadura:
 - a) 1 x 900 mm + 1 x 550 mm
 - b) 2 x 1000 mm (espacio útil 550 mm)
 - c) 2 x 550 mm (espacio útil 900 mm)
- Bomba de vacío: Busch 100 m³/h
- Conexión: 3F - 400V (1F-230V)
- Peso: 390 Kg

✓ Opcionales en la gama CV1000:

- INYECCIÓN DE GAS
- TAPA OVALADA
- BOMBA DE VACÍO
- TERCERA BARRA DE SOLDADURA
- CORTE SOBRANTE BOLSAS
- CORTE SOBRANTE 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.
- 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): 1180 x 835 x 1010 mm