



**Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1000+**, Envasadora al vacío con posibilidad de automatizar el movimiento de la campana y la descarga de bolsas, cintas, otros equipos o mesas de recepción.  
Barras de soldadura en varias configuraciones disponibles.

## Catálogo de envasadoras industriales

**Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1000+**, Envasadora al vacío con posibilidad de automatizar el movimiento de la campana y la descarga de bolsas, cintas, otros equipos o mesas de recepción.  
Barras de soldadura en varias configuraciones disponibles.

### CARACTERÍSTICAS

- Construcción sólida y robusta en acero inox.
- Panel de control con 20 programas.
- Entrada progresiva de aire -softair-.
- Control de tiempo de sellado.
- Fácil mantenimiento.

- Dimensiones exteriores: 1180 x 870 x 1250 mm
- Dimensiones interiores cámara: 1054 x 630 x 220 mm o 880 x 630 x 280 mm (con campana altura extra)
- Barras de soldadura:
  - a) 1 x 900 mm + 1 x 550 mm
  - b) 2 x 1000 mm
  - c) 2x90 mm + 1x490mm
- Bomba de vacío: Busch 100 m<sup>3</sup>/h (160-250 m<sup>3</sup>/h)
- Conexión: 3F - 400V ( 1F-230V)ç
- Potencia: 3,5 Kw
- Peso: 435 Kg

✓ Opcionales en la gama CV1000+:

- 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 CON BAJADA**  
Tapa con bajada automática.



**CINTA DESCARGA**  
Cinta interior expulsora de producto.



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



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



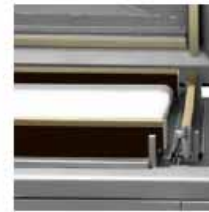
**CINTA LATERAL**  
Cinta lateral sincronizada para entrada de productos.



**CAMPANA**  
Campana con altura extra.




**BOMBA VACÍO**  
Bomba de vacío Busch 160m<sup>3</sup>/h [250 m<sup>3</sup>/h exterior].



**BARRA SOLDADURA**  
Tercera i cuarta barra de soldadura.



**BOMBA EXTERIOR**  
Instalación para bomba de vacío exterior.

 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): 1180 x 870 x 1250 mm