



**Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1000 pro**, Equipo automático con programación de ciclo continuo o activación mediante sensor de pie “manos libres” Cinta interior para la descarga automática de bolsas. Barras de soldadura ubicadas en la parte superior.

**OPCIÓN TWIN un usuario controla dos equipos.**

**¡Superproductiva!**

## **Catálogo de envasadoras industriales**

**Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1000 pro**, Equipo automático con programación de ciclo continuo o activación mediante sensor de pie “manos libres” Cinta interior para la descarga automática de bolsas. Barras de soldadura ubicadas en la parte superior.

### **CARACTERÍSTICAS**

- Construcción sólida y robusta en acero inox.
- Panel de control LED con funciones extra.

- Entrada progresiva de aire -softair-.
- Control de tiempo de sellado.
- Fácil mantenimiento.
- Dimensiones exteriores: 1180 x 870 x 1310 mm
- Dimensiones interiores cámara: 1054 x 630 x 220 mm
- Barras de soldadura:
  - a) 2 x 1000 mm (espacio útil 500 mm)
  - b) 1 x 900 mm + 1 x 550 mm
  - c) 2 x 900 mm + 1 x 550 mm (opcional)
- Bomba de vacío: Busch 160 m<sup>3</sup>/h (250 m<sup>3</sup>/h exterior)
- Conexión: - 400V ( 1F-230V)
- Potencia: 5,5 Kw
- Peso: 490 Kg

## ¿Qué es el sistema Twin?

Un usuario controla dos equipo

## Ventajas del sistema twin:

Sistema de doble campana con las siguientes ventajas:

- Cada equipo es independiente y no depende del otro (mayor fiabilidad en la producción diaria).
- Los dos equipos son cargados de producto por un solo operario.
- El operario no debe desplazarse para la carga de bolsas.
- Cinta en el interior de cada cámara para realizar la descarga automática de bolsas.
- Los dos equipos siempre descargan las bolsas en un mismo punto, este puede ser una cinta de transporte o mesa fija.
- Configuración sincronizable con línea de retráctil y secado automático.
- Posibilidad de realizar la inversión en dos fases.
- Equipos rápidos y versátiles, aptos para el envasado en alta producción de todo tipo de productos, desde quesos y embutidos curados, a carnes frescas, pescados o componentes varios.

✓ Características de la envasadora industrial Zermat CV 1000 pro




Activación de ciclo por sensor de pie.



Fácil acceso para tareas de mantenimiento.



Sincronizado directo a retráctil-secado.

 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 1310 mm