

Envasadoras al Vacío

Zeuz VS110G



- Doble barra de sellado
- Potencia del motor de 1800 W
- Potencia de sellado de 1500 W
- Bomba de vacío de 40 m³/h
- Inyección de gas

Características

VS110G

Ideal para alimentos e industria

Las posibilidades y aplicaciones de nuestras máquinas son muy diversas. Los modelos de pie de una campana se compran principalmente para usarse en empresas de tamaño pequeño a mediano. Cuentan con el sistema de control eléctrico de PCB. La cámara es profunda, lo que facilita el empaque de grandes productos. Los conjuntos de sellado se encuentran en forma de "L", por lo que los usuarios pueden elegir el lado ideal para sellar la bolsa.

Operação e manutenção

São equipamentos de fácil operação e manutenção. As máquinas desta série de empacotação a vácuo podem realizar todos os programas de forma automática: extração a vácuo, injeção de gás, vedação, esfriamento e abertura.



Por que embalar a vácuo?

A embalagem a vácuo é uma forma efetiva de prolongar a vida útil de um produto e lhe proteger contra elementos externos. Ao tirar o ar, também se tira o oxigênio, assim como os microrganismos aeróbicos que se encontram nos produtos alimentares e que estragam a comida. Além de que o recipiente hermético também é adequado para muitos produtos não alimentícios. Podemos pensar em produtos de grande valor de tamanho, tais como almofadas, dinheiro, produtos eletro eletrônicos, joias, relógios.

Processo de embalagem

O produto posicionado dentro da bolsa de vácuo se coloca na câmara. A lateral aberta da bolsa se encontra sobre a barra de vácuo. Quando a tampa se fecha, a máquina leva cabo de maneira automática no processo a vácuo.

Controle de tempo

Se ajusta o tempo desejado (o ciclo médio varia entre 15 e 40 segundos). A bomba de vácuo aspira durante o tempo estabelecido, sem importar se há alcançado o objetivo final de vácuo. A duração do processo a vácuo depende do produto e do vácuo final desejado. Logo se pode ajustar o tempo com facilidade.

Ciclos das máquinas

A maior parte dessas máquinas de exaustor oferecem um ritmo de 2 ciclos por minuto. Isto depende do produto, do tamanho do exaustor e do produto, do nível de vácuo desejado e da necessidade de injetar gás, o tempo necessário a ser selado segundo o material da bolsa, é da capacidade da bomba a vácuo. É possível realizar várias embalagens por ciclo com uma barra de selado maior, com uma configuração com múltiplas barras, e inclusive com máquinas de exaustor em dobro (o segundo exaustor se é carrega enquanto se completa o ciclo na primeira e logo ao contrário).

¿Por qué la inyección de gas?

Una vez completado el proceso al vacío la bolsa está lista para el sellado, pero antes de esta fase se puede inyectar gas. Esta técnica se denomina envasado al vacío con atmósfera modificada. Normalmente se utiliza una mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono.

Ventajas de la inyección de gas

Prolonga la vida útil, protege los productos frágiles y previene la decoloración.

Aplicación

Algunos ejemplos de productos en los que es útil la inyección de gas son: lechuga cortada, hojas de ensalada, carne picada, filetes, pescado cocido, productos precocinados, papas y productos listos para usar. La mezcla de gas apropiada depende del producto. Su distribuidor de gas puede ofrecerle mejor información en cuanto a la composición óptima.

Efectos de los diferentes gases

- El nitrógeno (N₂) y el argón (Ar) eliminan las partículas de la humedad.
- El dióxido de carbono (CO₂) detiene a las bacterias y el crecimiento de moho.
- El oxígeno (O₂) mantiene el color rojo o rosado de la carne.



1/ Cocina al vacío

Esta técnica inventada en Francia en la década del 70, es un eficaz y sencillo método de preparación de comida, cada vez más popular en todo el mundo. Se basa en la inmersión de bolsas selladas al vacío en agua a una temperatura controlada, y resulta ideal para la producción de alimentos a pequeña y a gran escala.

Beneficios:

Alcanzar resultados de alta calidad en todas las fases de preparación de los alimentos

- Cocción de alimentos frescos en sus propios jugos para elaborar platos más sanos
- Sabor y peso constantes sin necesidad de aditivos o conservantes
- Conservación de las vitaminas y minerales naturales de los alimentos
- Las bolsas selladas protegen y prolongan la vida de almacenamiento de los ingredientes

Ahorrar tiempo con esta rápida y sencilla tecnología

- Elaboración por lotes para que el trabajo resulte más rápido y limpio
- Las temperaturas y tiempos preestablecidos exigen la mínima atención
- Ahorro de espacio, equipos y herramientas de fácil limpieza

Ahorrar dinero con métodos rentables

- Bajo precio inicial del equipo y suministros para una rápida rentabilidad
- Minimizar la cantidad de desechos y prolongar la vida de almacenamiento de productos
- Agilizar la gestión del inventario de productos
- Menor contracción por secado de los alimentos para generar la mayor cantidad de producto

Minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos con este proceso higiénico

- Manipulación de alimentos que limita la exposición al aire y la interacción humana
- Reducción del peligro de contaminación por bacterias aeróbicas
- Apilado fácil de paquetes al vacío en la misma estantería

2/ Alimentos

Muchos alimentos se envasan al vacío porque se prolonga la vida útil. ¿Carne, carne de cacería, aves de corral, pescado, productos lácteos, queso, sopas o comida preparada? ¿Productos a granel o individuales? Disponemos de la máquina adecuada para sus gustos y requisitos específicos.

Ventajas del empaque al vacío de productos alimenticios

- Prolongación de vida útil
- Higiene: sin contaminación, sellado hermético
- Almacenaje óptimo del producto
- Mejora la calidad del producto (continuación del proceso de maduración del producto)
- Empaque óptimo que contribuye a la seguridad en el manejo de alimentos

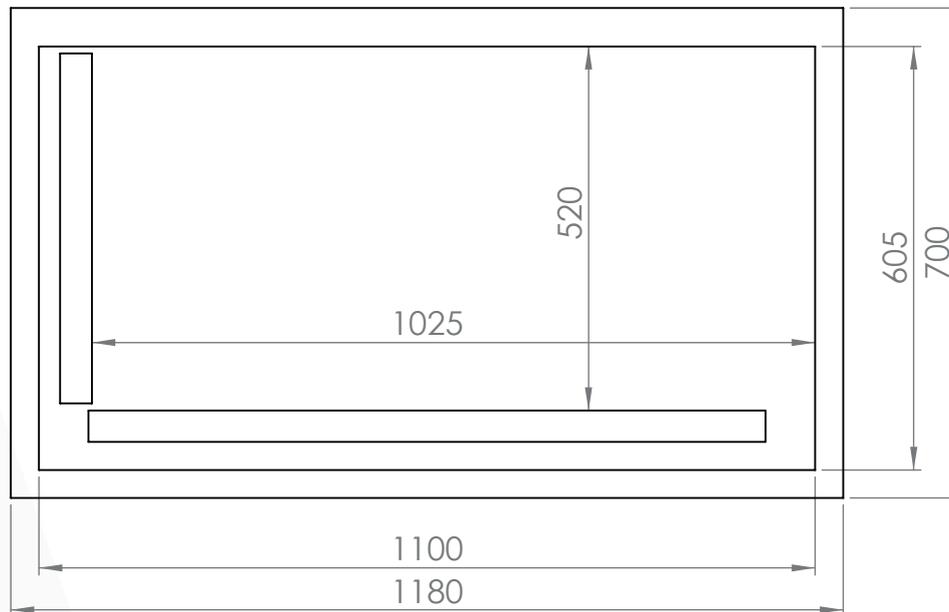
3/ Hostelería

En la actualidad la mayoría de las cocinas vienen con máquina al vacío de serie. Estas máquinas aportan un servicio excelente al sector hostelero de todo el mundo.

Ventajas del envasado al vacío para el sector hostelería

- Mayor vida útil dependiendo del producto y de su frescura.
- Al preparar los alimentos y las porciones con antelación, es más fácil capturar la máxima demanda en el negocio, lo que conduce a una mejor organización de personal en la cocina y en el ahorro de costes.
- Las heladeras y los freezers se mantienen más limpios, y se puede utilizar el espacio de forma más eficiente.
- Los productos no se secan, por lo que se mantiene el peso y el sabor.
- Se mejora la ternura de la carne (mientras la carne se almacena al vacío el proceso de maduración continúa).

► DISPOSICIÓN DE LAS BARRAS



Voltaje / Frecuencia	380 - 400 V / 50 Hz
Potencia del motor	1800 W
Potencia de sellado	1500 W
Presión de vacío	1 Kpa
Barras de sellado	2
Dimensiones de la cámara	1106 x 606 x 190 milímetros
Longitud de sellado	570 milímetros / 980 milímetros
Ancho de sellado	10 milímetros
Bomba de vacío	1 x 40 m³/h
Inyección de gas	Si
Construcción de cámara de vacío	Acero inoxidable
Dimensiones del equipo	1186 x 720 x 1005 milímetros
Peso neto	260 kilogramos

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.