

/ ENVASADORAS AL VACÍO

De sobremesa / De piso / Industriales



1

¿Por qué envasar al vacío?

El envasado al vacío es una forma efectiva de prolongar la vida útil de un producto y protegerlo contra los elementos externos. Al sacar el aire, también se saca el oxígeno, así como los microorganismos aeróbicos que se encuentran en los productos alimentarios y que estropean la comida. Además, el envase hermético también es idóneo para muchos productos no alimentarios.

Proceso de envasado

El producto posicionado dentro de la bolsa de vacío se coloca en la cámara. El lateral abierto de la bolsa se sitúa sobre la barra de sellado. Cuando la cubierta se cierra, la máquina lleva a cabo de manera automática el proceso de vacío.

Ciclos de las máquinas

La mayor parte de estas máquinas de campana ofrecen un ritmo de 2 ciclos por minuto. Es posible realizar varios envasados por ciclo con una barra de sellado más grande, con una configuración con múltiples barras, o incluso con máquinas de doble campana.



2 /

Aplicaciones

Las posibilidades y aplicaciones de nuestras máquinas son muy diversas, y son equipos de fácil operación y mantenimiento. Además, las máquinas de esta serie de envasadoras al vacío pueden realizar todos los programas de forma automática: extracción al vacío, inyección de gas, sellado, enfriamiento y apertura, y cuentan con barras de sellado extraíbles.

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

Ahorrar tiempo con esta rápida y sencilla tecnología

- Elaboración por lotes para que el trabajo resulte más rápido y limpio
- Apilado fácil de paquetes al vacío en la misma estantería

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

2/

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).

3 /

¿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 y protege los productos frágiles.

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.



4/

NUEVA LÍNEA DE ENVASADORAS AL VACÍO

Nuestra nueva línea de envasadoras cuenta con modelos de sobremesa y de pie de una campana, y con equipos industriales de doble campana y de cama plana. Contamos con versiones con inyección de gas para realizar procesos de vacío con atmósfera modificada.

Cámaras de vacío en **acero inoxidable**,
con tapas de vidrio orgánico

Barras de sellado extraíbles (sin cables)

Cubas con bordes redondeados

Sistema de control eléctrico de PCB



VTP21

- Modelo de sobremesa
- Monitoreo a tiempo real
- Cámara de vacío de 240 x 305 x 70 h mm
- Bombeo de 4 m³/h

Datos técnicos:

Voltaje / Frecuencia	220-240 V / 50 Hz
----------------------	--------------------------

Potencia motor	150 W
----------------	--------------

Máximo de vacío	10 Torr
-----------------	----------------

Dimensiones del equipo	300 x 433 x 240 h mm
------------------------	-----------------------------

Peso neto	21 kilogramos
-----------	----------------------



Ares VT40

- Ideal para pequeñas y medianas empresas
- Doble barra de sellado de 400 mm
- Cámara de vacío de 440 x 420 x 140 mm
- Bomba de vacío de 20 m³/h

Datos técnicos:

Voltaje / Frecuencia	220-240 V / 50 Hz
Potencia motor	900 W
Presión de vacío	1 Kpa
Dimensiones del equipo	480 x 535 x 510 milímetros
Peso neto	80 kilogramos



Apolo VS40G

- Ideal para pequeñas y medianas empresas
- Doble barra de sellado de 400 mm
- Cámara de vacío de 440 x 420 x 140 mm
- Bomba de vacío de 20 m³/h

Datos técnicos:

Voltaje / Frecuencia	220-240 V / 50 Hz
Potencia motor/sellado	900 W / 500 W
Presión de vacío	1 Kpa
Dimensiones del equipo	480 x 535 x 1010 milímetros
Peso neto	110 kilogramos



Apolo VS50G

- Ideal para pequeñas y medianas empresas
- Doble barra de sellado de 500 mm
- Cámara de vacío de 530 x 525 x 140 mm
- Bomba de vacío de 20 m³/h

Datos técnicos:

Voltaje / Frecuencia	220-240 V / 50 Hz
Potencia motor/sellado	900 W / 500 W
Presión de vacío	1 Kpa
Dimensiones del equipo	650 x 570 x 1010 milímetros
Peso neto	125 kilogramos



Zeuz VS110G

- Ideal para medianas empresas
- Doble barra de sellado
- Cámara de vacío de 1106 x 606 x 190 mm
- Doble bomba de vacío de 20 m³/h

Datos técnicos:

Voltaje / Frecuencia **220-240 V / 50 Hz**

Potencia motor/sellado **900 W / 500 W**

Presión de vacío **1 Kpa**

Dimensiones del equipo **650 x 570 x 1010 milímetros**

Peso neto **125 kilogramos**



Barras de sellado en forma de "L"
570 y 980 mm

Kronos VS602G Doble cámara de vacío

- Ideal para medianas y grandes empresas
- Doble barra de sellado de 610 mm
- Doble cámara de vacío de 720 x 550 x 160 mm
- Bomba de vacío de 40 m³/h

Datos técnicos:

Voltaje / Frecuencia	380-400 V / 50 Hz
Potencia motor/sellado	1100 W / 1000 W
Presión de vacío	1 Kpa
Dimensiones del equipo	1485 x 735 x 940 milímetros
Peso neto	140 kilogramos



Kronos VS822G Cama plana y doble cámara de vacío

- Ideal para medianas y grandes empresas
- Doble barra de sellado de 820 mm
- Doble cámara de vacío de 910 x 800 x 225 mm
- Bomba de vacío de 100 m³/h

Datos técnicos:

Voltaje / Frecuencia	380-400 V / 50 Hz
Potencia motor/sellado	3000 W / 1500 W
Presión de vacío	1 Kpa
Dimensiones del equipo	1890 x 1030 x 1000 milímetros
Peso neto	500 kilogramos



VT78G

- Ideal para pequeñas y medianas empresas
- Doble barra de sellado en L
- Cámara de vacío de 906 x 556 x 190 mm
- Bomba de vacío de 2x20 m3/h

Datos técnicos:

Voltaje / Frecuencia	220-240 V / 50 Hz
Potencia motor/sellado	1800 W / 1000 W
Presión de vacío	1 Kpa
Dimensiones del equipo	986 x 670 x 504 milímetros
Peso neto	195 kilogramos



VS702G Doble campana

- Ideal para pequeñas y medianas empresas
- Doble barra de sellado
- Cámara de vacío de 800 x 630 x 175 mm
- Bomba de vacío de 100 m³/h

Datos técnicos:

Voltaje / Frecuencia	380 V / 50 Hz
Potencia motor/sellado	2200 W / 1500 W
Presión de vacío	1 Kpa
Dimensiones del equipo	1670 x 850 x 975 milímetros
Peso neto	375 kilogramos

