



Obradores
y fábricas



Centros de
envasado

Ideal para envasar varias bolsas simultáneamente de gran longitud y volumen, de productos como embutidos, carnes, jamones, etc.

Adecuada para medianas y grandes producciones.

Indicada para fábricas de embutidos, de pescados, queserías, centros de envasado, caterings, etc.

La **EV-25** es ideal para:



Quesos



Embutidos



Car nes



Pescados
y mariscos



Verduras



IV y V
Gama



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



Salsas



Tarros de
conserva



Café



Turrones



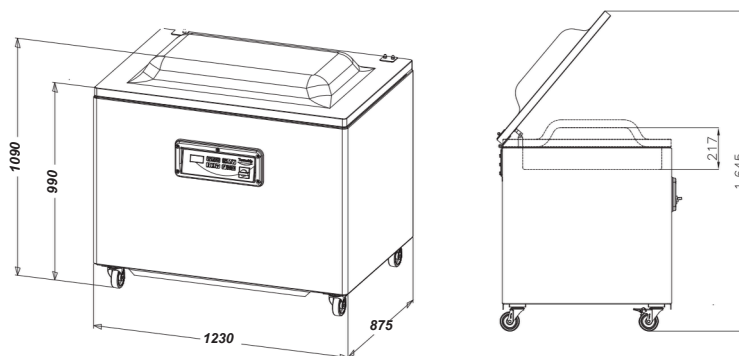
Bollería



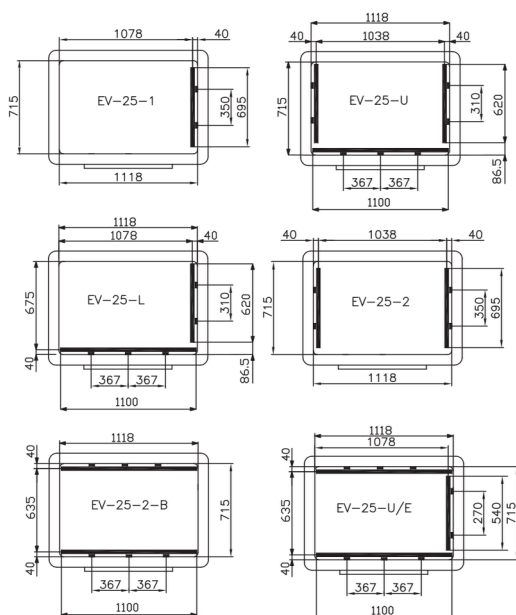
Non-Food

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.



Barras de soldar



Programas de envasado



Sellado



Vacío



Vacío + Gas

Gas



GAS

Tipos de soldadura



SS
Soldadura simple



SC
Soldadura simple
+ Corte sobrante
regulable
individualmente



SD
Soldadura doble
Regulable
Individualmente

Características

Fácil limpieza

Fabricación según norma CE

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 1230x875x1090

Dimensiones cámara/mm: 1118x715x218

Ciclos/min: 2/3

Potencia/Kw: 2,7 / 4

Conexión eléctrica: 220/380V 50/60Hz 3ph

Peso/kg: 380

Equipamiento

Bomba vacío: 100 / 150 m3/h

Programador digital: Sistema

CD Soldadura: SS, SC, SD Gas

Información sobre programador digital

30 programas seleccionables

Control de vacío por sensor

Función de vacío progresivo

Control de entrada de gas por sensor

Entrada de aire progresivo "SOFT-AIR"

Paro manual de vacío

Programa de test

Contador de ciclos

Control de cambio de aceite

Programa de precalentamiento bomba

Control soldadura *ver descripciones en la web

Accesorios y consumibles

Embolsadores y bolsas de vacío