



Obradores
y fábricas



Centros
de envasado

Ideal para envasar varias bolsas simultáneamente de longitud mediana como embutidos, carnes, jamones, etc.

Adecuada para producciones medianas.

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

La **EV-13** es ideal para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



Verduras



IV y V
Gama



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



Salsas



Tarros
de conserva



Café



Turrone



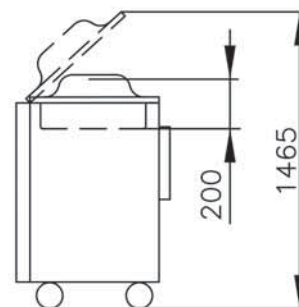
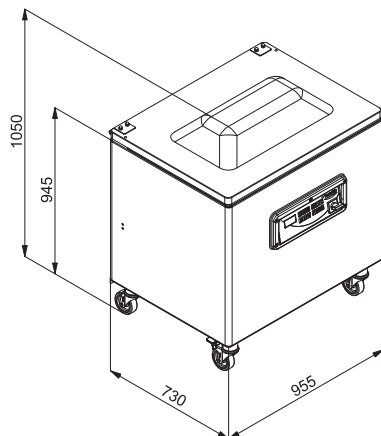
Bollería



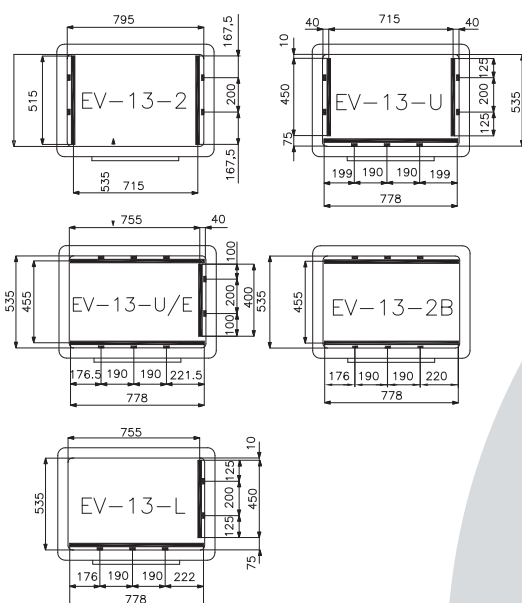
Non-Food

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: 955x730x1050
Dimensiones cámara/mm: 795x535x200
Ciclos/min: 2/3
Potencia/Kw: 1,5 / 2,7
Conexión eléctrica: 220/380V 50/60Hz 3ph
Peso/kg: 215 /235

Equipamiento

Bomba vacío/m³/h: 63 / 100
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