



Obradores
y fábricas



Centros
de envasado

Ideal para envasar varias bolsas simultáneamente de gran longitud y volumen, de todo tipo de productos.

Adecuada para medianas y grandes producciones.

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

La **EV-29** 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

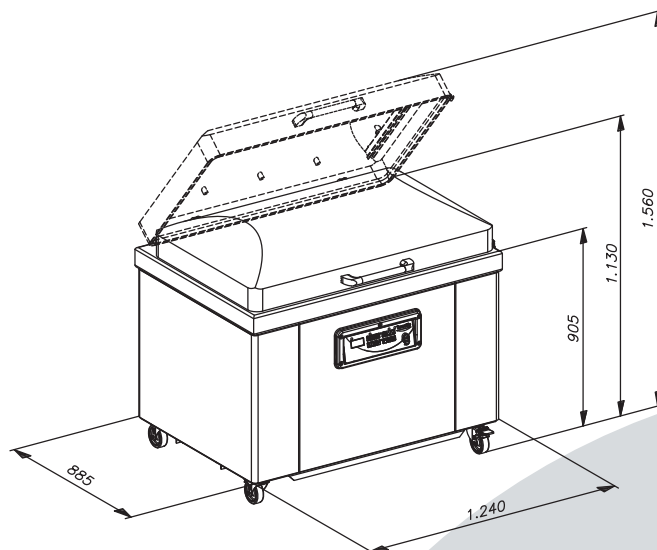
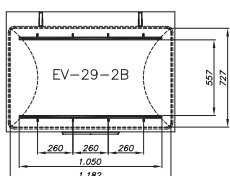
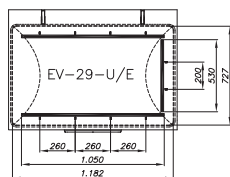
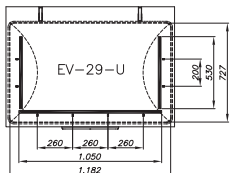
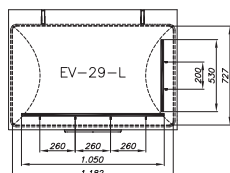


Non-Food

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



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: 1240x885x1130

Dimensiones cámara/mm: 1180x725x220

Ciclos/min: 2/3

Potencia/Kw: 4 / 5,5

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

Peso/kg: 420

Equipamiento

Bomba vacío: 100 / 150 / 200 m³/h

Programador digital: Sistema CD

Soldadura: SS, SC, SD

Gas

Información sobre programador digital

30 programas seleccionables

Control de vacío por sensor

Control inteligente de vacío

Función de vacío progresivo

Control de entrada de gas por sensor

Entrada de aire progresivo "SOFT-AIR"

Programa de verificación de vacío

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