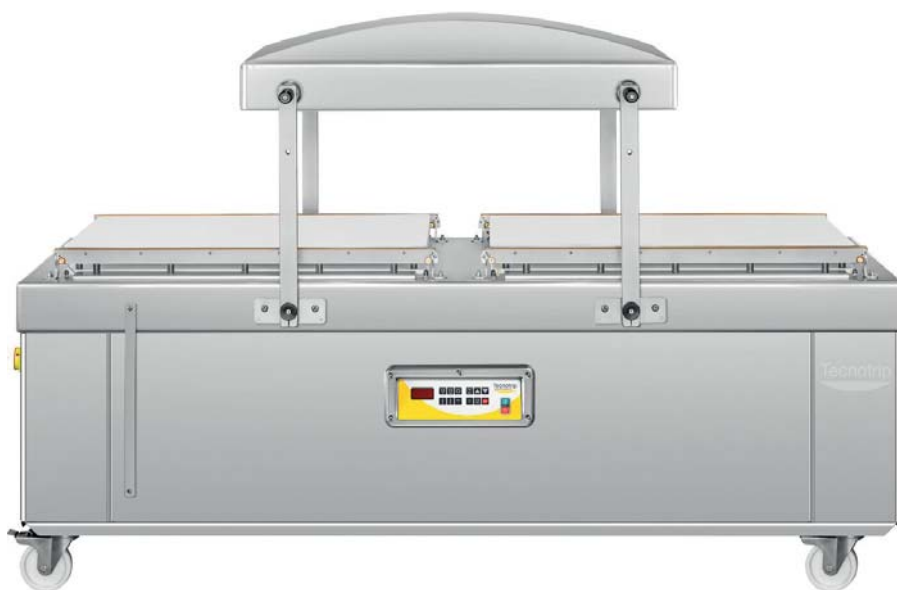




Obradores
y fábricas



Centros
de envasado



Catering

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

Adecuada para grandes producciones.

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

Las **EVD-19 / 19-11** son ideales para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



Verduras



IV y V
Gama



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



Salsas



Tarros
de conserva



Café



Turrone



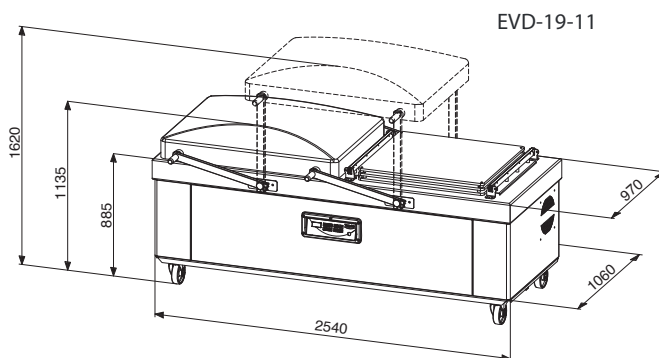
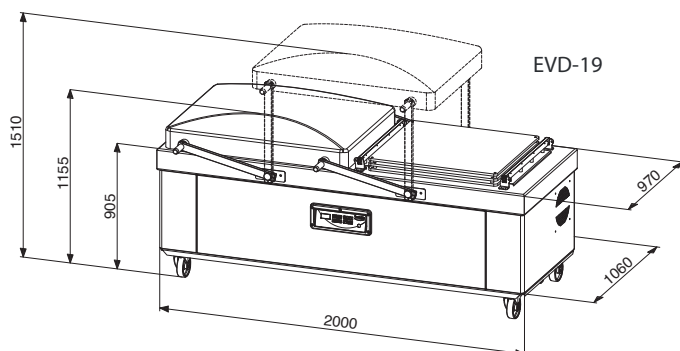
Bollería



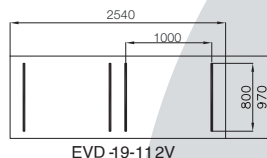
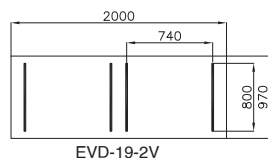
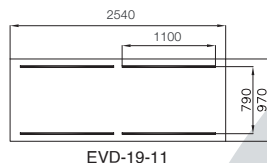
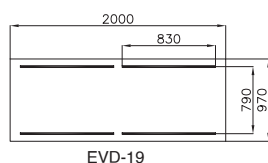
Non-Food

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

Modelo:	EVD-19	EVD-19-11
Dimensiones exteriores/mm:	2000x1060x1155	2540x1060x1135
Dimensiones cámara/mm:	955x895x250	1255x925x245
Ciclos/min:	2/3	1/2 / 2/3
Potencia/Kw:	7,5	7,5 / 2x5,5
Conexión eléctrica:	220/380V 50/60Hz 3ph	
Peso/kg:	840	1000

Equipamiento

Bomba vacío:	250 m³/h	300 m³/h
Programador digital:	Sistema CD	Sistema CD
Soldadura:	SS, SC, SD	SS, SC, SD
Gas:	Si	Si
Tapa automática:	Si	No

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