



Catering



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, cáterings, etc.

Las **EVD-22** y **EVD-16** son ideales para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



Verduras



IV y V
Gama



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



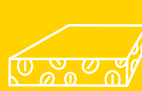
Salsas



Tarros
de conserva



Café



Turrone



Bollería

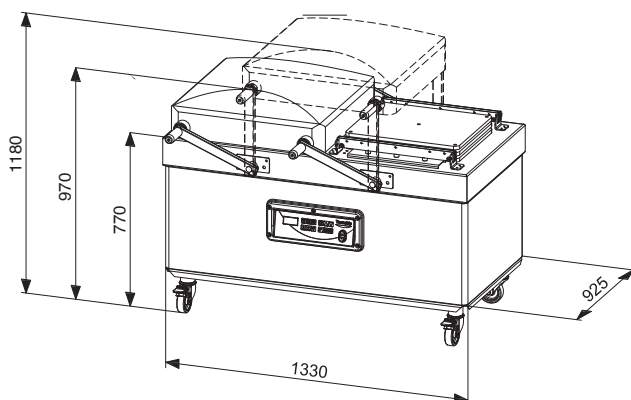


Non-Food

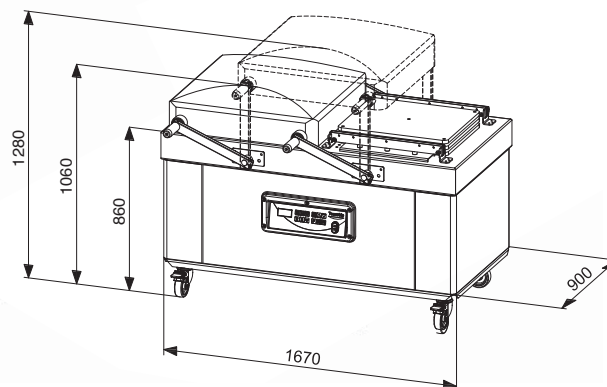
Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

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

EVD-22



EVD-16



Barras de soldar



EVD-22



EVD-16

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

Modelo:	EVD-22	EVD-16
Dimensiones exteriores/mm:	925x1330x970	11340x690x1060
Dimensiones cámara/mm:	2x 640x615x195	2x 820x825x225
Potencia/Kw:	2,2	4 / 7,5
Conexión eléctrica:	220/380V 50/60Hz 3ph	220/380V 50/60Hz 3ph
Peso/kg:	325	720

Equipamiento

Bomba vacío:	100 m³/h	150 o 250 m³/h
Programador digital:	Sistema CD	Sistema CD
Soldadura:	SS, SC, SD	SS, SC, SD
Gas:	Si	Si

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