

EVT28 Envasadora al vacío de sobremesa



Ideal para piezas largas como salmón, lomo ahumado, chorizo y salchichones. También para envasar varias bolsas pequeñas al mismo tiempo.

Adecuada para medianas producciones.

Indicada para obradores pequeños.

La **EVT-28** es ideal para:





Embutidos



Carnes



Pescados y mariscos



Verduras





y pizzas



Frutos secos



Salsas



Tarros de conserva



Café



Turrones



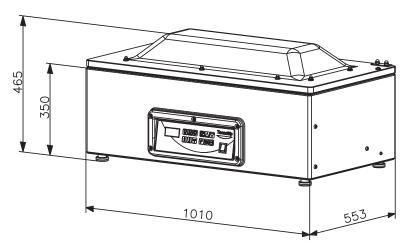


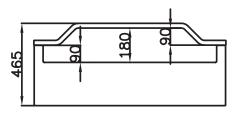




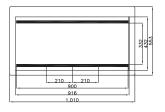
Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

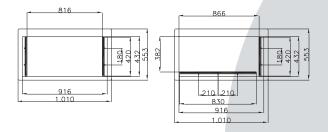
La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.





Barras de soldar





Programas de envasado









Gas

Tipos de soldadura



Soldadura simple

SC

Soldadura simple + Corte sobrante regulable individualmente



Soldadura doble Regulable Individualmente

Características

Fácil limpieza Fabricación según norma CE

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 1010x553x465 Dimensiones cámara/mm: 916x432x180

Ciclos/min 2/3 Potencia/Kw: 1,5

Conexión eléctrica: 220V 50/60Hz 1ph

Peso/kg: 145

Equipamiento

Bomba vacío: 2x20 m³/h / 2x21 m³/h Programador digital: Sistema CD Soldadura: SS, SC, SD

Gas

Información sobre programador digital

30 programas selecccionables 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