



Puntos de venta



Obradores
y fábricas



Restaurantes

Ideal para todo tipo de productos.

Económica y Adecuada para pequeñas producciones.

Indicada para restaurantes, supermercados, puntos de venta con poco espacio, obradores pequeños...

La **EVT-7-TD** es ideal para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



Verduras



IV y V
Gama



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



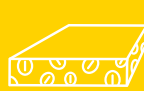
Salsas



Tarros
de conserva



Café



Turrone



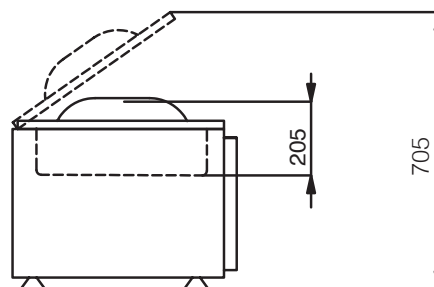
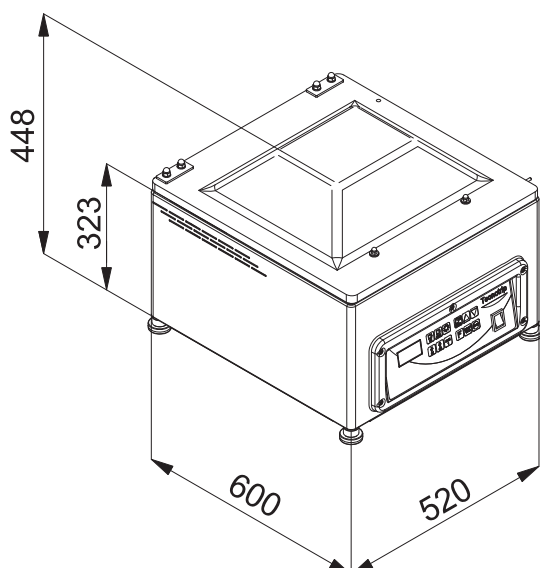
Bollería



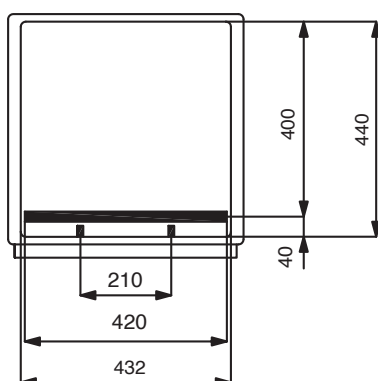
Non-Food

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

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



Barras de soldar



Programas de envasado



Sellado



Vacío



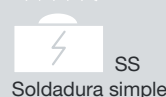
Vacío + Gas

Gas

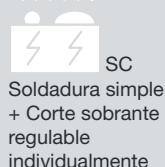


GAS

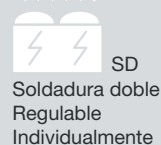
Tipos de soldadura



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: 520X600X448
Dimensiones cámara/mm: 430X440X205
Ciclos/min: 2/3
Potencia/Kw: 0,75
Conexión eléctrica: 220V 50/60Hz 1ph
Peso/kg: 60

Equipamiento

Bomba vacío: 21 m³/h
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