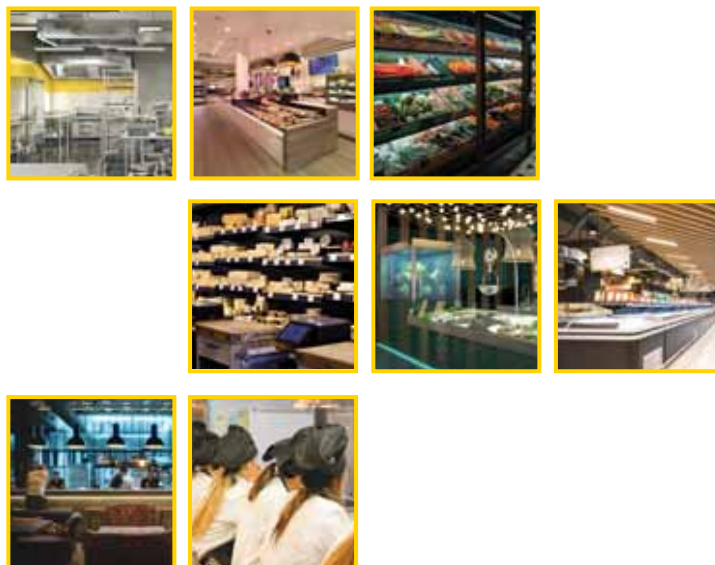




COLORTEC. Innovadora solución de diseño, vanguardista, elegante y intuitiva, con todas las prestaciones de una envasadora al vacío.

Indicada para espacios gourmet, restaurantes gastronómicos y supermercados con valor añadido.

Adecuada para todo tipo de alimentos

Diseñada para potenciar la experiencia del cliente

La **EVT-7-C Colortec** es ideal para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



Verduras



IV y V
Gama



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



Salsas



Tarros
de conserva



Café



Turrónes



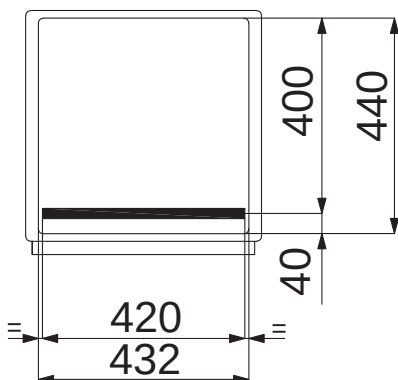
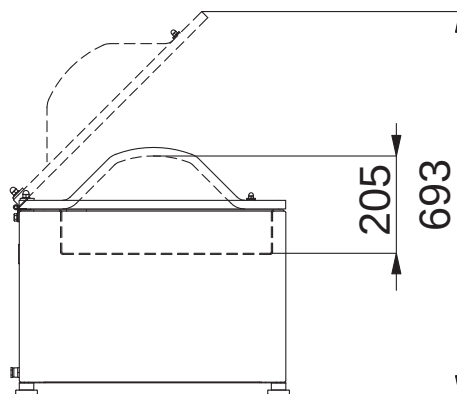
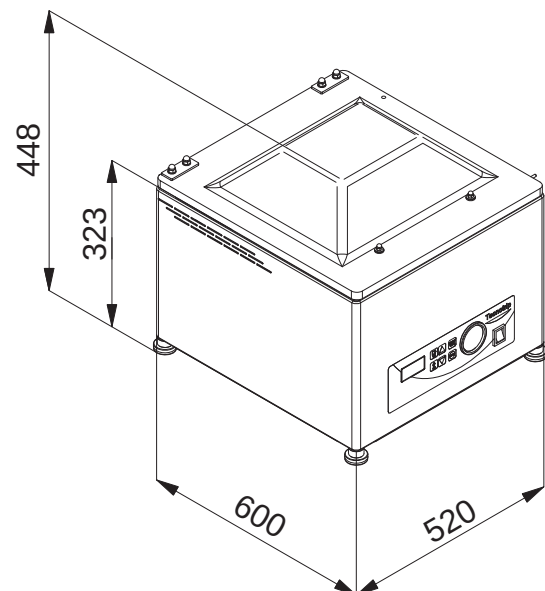
Bollería



Non-Food

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

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



Programas de envasado



Sellado



Vacío

Tipos de soldadura



SS

Soldadura simple



SC

Soldadura simple
+ Corte sobrante
regulable
individualmente



SD

Soldadura doble
Regulable
Individualmente

Características

Fabricada en acero inoxidable y cuerpo de composite acabado de color negro (otros colores disponibles)
Material ligero, de fácil limpieza, apto para la industria alimentaria, 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 Compact
Soldadura: SS, SC, SD

Información sobre programador digital

Control de vacío por tiempo
Control de soldadura por tiempo
Control soldadura
Paro manual de vacío
**ver descripciones en la web*

Accesorios y consumibles

Embolsadores
Bolsas de vacío