

ENVASADORA VACIO CAMPANA SENSOR SLINE-20 20 M3-H



Envasadora al vacío Plazo de entrega habitual de 3 a 5 días laborables

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:4436,95 €

Precio con descuento3666,90 €

PVP Final:4436,95 €

PVP sin IVA:3666,90 €

770,05 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Envasadora al vacío controlada por sensor

Utilizar un sistema de conservación de alimentos adecuado es esencial para llevar un buen control de costes. Esta **envasadora al vacío te** permitirá aumentar tu productividad y flexibilidad en la cocina, garantizando la calidad de tus productos.

Esta envasadora de campana es robusta y está fabricada en acero inoxidable de primera calidad. Es una envasadroa fácil, intuitiva y con un

precio muy competitivo. Un producto que está pensado para cubrir las necesidades de la hostelería.

La **envasadora** tiene la posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte. Además, la envasadora tiene la opción de añadir el **kit gastro vac**, para envasar en cubetas GN.

Otra de las cosas buenas de esta **máquina para envasar al vacío** es que cuenta con la función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.

Control del vacío por sensor

Su control por sensor hace que podamos llevar un control preciso del porcentaje de vacío, el de gas inerte y el tiempo de soldadura. Además, su manejo es sencillo, mediante un panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.

En esta envasadora el control del vacío es preciso, al igual que su sellado y la inyección de gas. El panel de control de la envasadora es digital y todas las funciones del proceso de envasado se indican en el panel electrónico.

En el caso de esta envasadora, contamos también con un sistema que te permite poner un tiempo de vacío adicional regulable.

Características técnicas de la envasadora sline 20

- Número de barras de soldadura: 1
- Barra de soldadura de 41 cm
- Ciclo de deshumidificación de la bomba
- Función gas para incluir gas inerte
- Medida de la cámara de la envasadora: 45x42x18 cm
- Medidas exteriores de la envasadora: 48x56x44 cm
- Potencia de la envasadora 750 W
- Capacidad de la bomba 20 m3/hora
- Bomba Busch

Cómo limpiar la envasadora al vacío

Esta envasadora tiene la cuba embutida y con los cantos redondeados lo que hacen que su limpieza pueda ser más exhaustiva y por supuesto que esta sea más fácil que si los cantos fuesen rectos.

Los cantos redondeados de la envasadora impiden que restos de comida se queden metidos en las esquinas y que podamos conservar la máquina de vacío limpia con menor esfuerzo.

La barra de soldadura de la envasadora no tiene conexiones por lo que es fácilmente extraíble y nos permite una limpieza de la cámara sin obstáculos.

En caso de necesitarlo, la envasadora tiene su chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes interiores.

Por qué nos gusta la envasadora al vacío SLINE 20

1. Esta envasadora al vacío profesional te da la posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado. De esta manera se puede simplificar y automatizar cada ciclo de envasado
2. Su control de envasado por sensor te garantiza un envasado óptimo
3. Tiene un programa específico de envasado de líquidos con regulación automática del tiempo de envasado. Con el sistema de esta envasadora el proceso de envasado se detiene cuando la máquina detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.