

Envasadoras al vacío por sensor

Modelos de sobremesa



Modelo S



Modelo M



Modelo L

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315		TVASB062
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,37	412 x 453 x 200	405		TVAMB102
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405		TVAMB202
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455		TSL1B202
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455		TSL2B202

Envasadoras al vacío por tiempo

Modelos de sobremesa



Modelo S



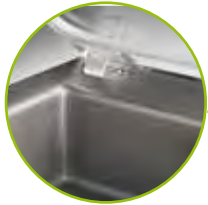
Modelo M



Modelo L

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m ³ /h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315		TVTSB062
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,37	412 x 453 x 200	405		TVTMB102
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405		TVTMB202
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455		TTL1B202
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455		TTL2B202

Especificaciones generales



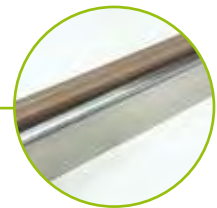
Bisagras de aluminio de alta resistencia para elevada productividad.

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia.

Barra de silicona de fácil extracción.

Fijador de bolsas para evitar el desplazamiento de la bolsa durante la inyección de gas inerte.

Cámara con cantos redondeados para una fácil limpieza.

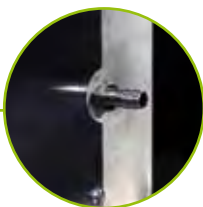


Nuevo diseño de la barra de soldadura. Extraíble sin conexiones, más robusta y con refuerzos de acero inoxidable.



Bomba de vacío BUSCH fiable y de gran calidad.

Tecnología patentada de última generación desarrollada por Distform. iVac, MCV, SCS y Vacuum Standby.



Entrada de gas inerte (modelos indicados).



Conexión para accesorio de vacío externo (modelos indicados).



Visor del nivel de aceite de la bomba de vacío.

Pistón de elevación de alta resistencia.

Hasta 3 barras de soldadura para mayor producción.

Ruedas de gran resistencia (2 con freno) para facilitar su movilidad.



Por qué confiar en la envasadora al vacío de Distform

Porque le permite alcanzar la mejor calidad de envasado

iVac

iVac (Intelligent Vacuum) 
Envasado inteligente sin supervisión alguna

Mediante la patente iVac la envasadora ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto. Ideal para envasar líquidos, alimentos porosos y alimentos húmedos. iVac realiza un envasado sin supervisión alguna y optimiza el tiempo de ciclo de envasado. Reduzca costes de mantenimiento, reparaciones y consumo energético.



Vac+

Vac +
Vacío extra para alimentos porosos

Con la función Vac+ añadirá un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío para forzar la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones: técnica que sustituye el aire del interior del alimento poroso (p.e. frutas) por un líquido cambiando su color y sabor pero manteniendo su textura.



Soft Air
Para el envasado de alimentos delicados o especiales

Soft Air permite la entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto durante el envasado. Es idóneo para productos que podrían deformarse o romperse con el envasado. Obtenga un envasado estéticamente perfecto, ideal para mostrar los alimentos en lineales o vitrinas para su venta.



Envasado en atmósfera modificada
Para alimentos frescos o delicados

Con el envasado en atmósfera modificada podrá envasar cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado: ensaladas, pasta...



Porque le ayuda a desarrollar su creatividad

MCV

Multi Cycle Vacuum 
Repetición de ciclos de vacío consecutivos

La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 20, sin supervisión ni necesidad de bajar la tapa manualmente después de cada ciclo. Así, permite desairar salsas, impregnar, colorear o aromatizar alimentos.



VS

Vacuum Standby 
Mantener el vacío dentro de la cámara

La nueva función Vacuum Standby permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. De este modo, permite crear espumas solidificadas u otras aplicaciones.



Porque la envasadora le ayuda a ahorrar



Self Calibration System Autocalibrado

Envasado 100% preciso,
siempre



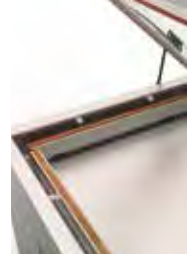
La altura sobre el nivel del mar y las condiciones meteorológicas modifican la presión atmosférica. Estas variables influyen en la calidad del envasado. Es por esta razón que la envasadora TekVac por sensor se calibra automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.



Barras de sellado independientes

Elija fácilmente el sellado deseado

Gracias a la independencia de las barras de sellado podrá elegir fácilmente la configuración de sellado deseado, maximizar el espacio de la cámara de vacío y minimizar la energía utilizada en cada ciclo. Con este sistema de sellado conseguirá una mayor duración de los elementos de desgaste de las barras de sellado y una mayor fiabilidad y robustez, especialmente en aplicaciones intensivas.



Barra de sellado sin conexiones

Óptimas condiciones higiénicas

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la constructividad de la cámara de la envasadora, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida.



Envasado de bolsas superpuestas

El doble de producción en el
mismo tiempo

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas consiguiendo un envasado perfecto en ambas bolsas. Así, es posible envasar el doble de bolsas en el mismo tiempo.



Autoclean Oil Ahorre tiempo y dinero en los cambios de aceite

La condensación, en el aceite, del vapor que se desprende durante el envasado reduce la eficiencia de la bomba de vacío. El sistema Autoclean Oil elimina el agua condensada prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba de vacío. Invierta menos tiempo y costes en mantenimiento.



Antes del Autoclean Oil



Después del Autoclean Oil

Alternativas al uso de bolsas de vacío

Kit de vacío externo

Envase al vacío en cubetas Gastronorm



El accesorio para vacío externo permite el envasado al vacío en recipientes Gastronorm especiales. Especialmente indicado para respetar el volumen y frescura de alimentos delicados: ensaladas, pasta... Fácil transporte y almacenamiento al tratarse de medidas normalizadas.

Botes de conserva

Envase al vacío en botes de conserva



Otra aplicación complementaria es el envasado en botes de conserva. Evita el enranciamiento u oxidación de algunos alimentos como los frutos secos, el café en grano...

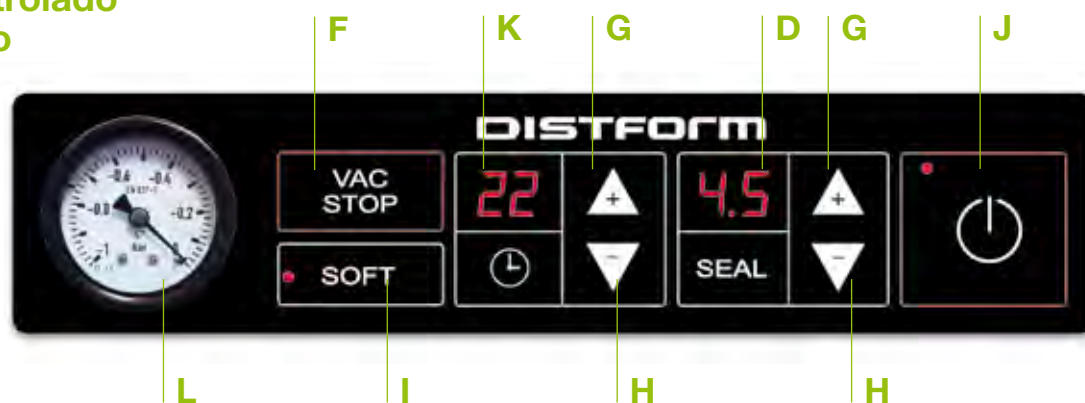
Panel de control

- Paneles de mandos digitales intuitivos, mediante la visualización de todas las fases del ciclo de envasado a cada momento.
- Fácil interacción mediante teclas sensitivas de membrana.
- Óptimo control del porcentaje de vacío y del tiempo de sellado.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío y visualización del tiempo restante para finalizar el ciclo de vacío en los modelos con control por tiempo.
- Visualización, al encender la envasadora, de las horas de funcionamiento y del número de ciclos de vacío acumulados para facilitar las tareas de mantenimiento.
- Mensaje de recomendación de cambio de aceite cada 200 ciclos, para alargar la durabilidad de la envasadora al vacío.
- La tecla VAC STOP permite parar el ciclo de vacío en cualquier instante.

Vacío controlado por sensor



Vacío controlado por tiempo



- A** Porcentaje de vacío
- B** Vac +: tiempo extra de vacío
- C** Inyección de gas inerte
- D** Tiempo de sellado
- E** Memoria de 99 programas
- F** Parada de ciclo en curso (*SENSOR*)
- G** Aumentar valor

- G+H** Calibrar la envasadora (*SENSOR*)
- H** Disminuir valor
- H+I** Autoclean Oil: limpieza del aceite
- I** Soft Air: Entrada de aire progresivo (*SENSOR. Excepto el modelo S*)
- J** Encender/ Apagar la envasadora/ Cancelar el ciclo
- K** Tiempo de vacío
- L** Vacuómetro

Especificaciones generales

	SENSOR	TIEMPO
Cámara de envasado de alta capacidad	●	●
Cámara con cantos redondeados para facilitar su limpieza	●	●
Bomba de vacío BUSCH	●	●
Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia	●	●
Bisagras de aluminio para alta productividad	●	●
Barra de soldadura extraíble sin conexiones	●	●
Doble soldadura de 2x3 mm	●	●
Visor del nivel de aceite de la bomba de vacío	●	●
Placa de polietileno incluida	●	●
Conexión para entrada de gas inerte (excepto Modelo S)	●	X
Conexión para accesorio de vacío externo (excepto Modelo S)	●	X
Programas: memorización de 99 programas	●	X
Self Calibration System: calibrado automático	●	X
Autoclean Oil: mayor durabilidad de la bomba de vacío	●	●
iVac: envasado automático de líquidos	●	X
Vac+: tiempo extra de vacío	●	X
Soft Air: envasado progresivo	●	●
Multi Cycle Vacuum: repetición de ciclos de vacío consecutivos	●	X
Vacuum Standby: mantener el vacío en el interior de la cámara	●	X
Nuevo sistema de mantenimiento simplificado	●	●

● De serie X No disponible

