



Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío
- Envasadoras de sobremesa por tiempo Vaksic

MODELO VAKSIC-20 L

MODELO :

NOMBRE :

NOMBRE DE PROYECTO :

ZONA DE PROYECTO :

ARTICULO DE PROYECTO :



Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío
- Envasadoras de sobremesa por tiempo Vaksic

Modelo: VAKSIC-20 L

Referencia	19030239
Capacidad bomba (m3/h)	20 m3/h
Nº barras soldaduras	1
Longitud soldadura	450
Medidas cámara (mm)	550 x 470 x 180
Medidas exteriores (mm)	610 x 575 x 440
Potencia (W)	750
Tensión (V)	230/1/N/-50/60 Hz
Tipo	Tiempo

Características generales

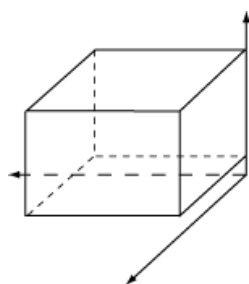
- Hoy en día, la constante evolución de las técnicas culinarias, requieren de avanzados sistemas de conservación y elaboración que son posibles gracias a las prestaciones que ofrece la innovación tecnológica permitiendo a cualquier cocina profesional incrementar su productividad y flexibilidad garantizando la calidad y esencia de sus productos.
- La tecnología del vacío es un excelente proceso de conservación gracias a la ausencia de oxígeno en contacto con los alimentos, preservando el aroma y las cualidades organolépticas y aumentando el tiempo de conservación. Ofrece beneficios económicos ya que permite gestionar y planificar su stock con facilidad, adaptándose a la demanda de su negocio en cada instante.
- Además, las ventajas de la envasadora al vacío en la cocina actual son muchas ya que la podemos usar como herramienta para elaborar platos mediante técnicas culinarias tradicionales como el marinado, confitado, etc.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Ahorro de tiempo y dinero en mantenimiento y servicio post-venta gracias a un diseño que permite acceder a todos los componentes con facilidad.
- Fácil control de la calidad y nivel de aceite sin necesidad de abrir la máquina.
- Equipada con un sistema de apertura completamente integrado para garantizar durabilidad a la tapa y facilidad de limpieza al usuario.
- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra de soldadura de 460 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Amperaje:	7 A
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50/60Hz
Potencia calentamiento (KW):	0,700
Potencia eléctrica (KW):	1,610
Potencia motor (KW):	0,750
Voltaje:	230V



Dimensiones Embalaje
 Alto: 582 MM
 Ancho: 550 MM
 Profundidad: 665 MM
 Peso bruto: 71 KG





Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío
 - Envasadoras de sobremesa por tiempo Vaksic

Modelo: VAKSIC-20 L 2A

Referencia	19030235
Capacidad bomba (m3/h)	20 m3/h
Nº barras soldaduras	2
Longitud soldadura	450 + 450
Medidas cámara (mm)	550 x 470 x 180
Medidas exteriores (mm)	610 x 575 x 440
Potencia (W)	750
Tensión (V)	230/1/N/-50/60 Hz
Tipo	Tiempo

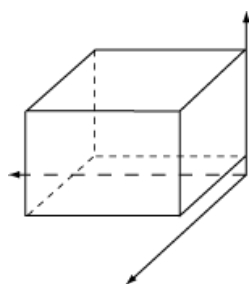
Características generales

- Hoy en día, la constante evolución de las técnicas culinarias, requieren de avanzados sistemas de conservación y elaboración que son posibles gracias a las prestaciones que ofrece la innovación tecnológica permitiendo a cualquier cocina profesional incrementar su productividad y flexibilidad garantizando la calidad y esencia de sus productos.
- La tecnología del vacío es un excelente proceso de conservación gracias a la ausencia de oxígeno en contacto con los alimentos, preservando el aroma y las cualidades organolépticas y aumentando el tiempo de conservación. Ofrece beneficios económicos ya que permite gestionar y planificar su stock con facilidad, adaptándose a la demanda de su negocio en cada instante.
- Además, las ventajas de la envasadora al vacío en la cocina actual son muchas ya que la podemos usar como herramienta para elaborar platos mediante técnicas culinarias tradicionales como el marinado, confitado, etc.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Ahorro de tiempo y dinero en mantenimiento y servicio post-venta gracias a un diseño que permite acceder a todos los componentes con facilidad.
- Fácil control de la calidad y nivel de aceite sin necesidad de abrir la máquina.
- Equipada con un sistema de apertura completamente integrado para garantizar durabilidad a la tapa y facilidad de limpieza al usuario.
- Modelos con doble barra de soldadura de 460 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Amperaje:	7 A
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50/60Hz
Potencia calentamiento (KW):	1,100
Potencia eléctrica (KW):	1,610
Potencia motor (KW):	0,900
Voltaje:	230V



Dimensiones Embalaje
 Alto: 582 MM
 Ancho: 550 MM
 Profundidad: 665 MM
 Peso bruto: 71 KG

