

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-6**

Referencia	19030296
Capacidad bomba (m3/h)	6 m3/h
Nº barras soldaduras	1
Longitud soldadura	270
Medidas cámara (mm)	280 x 355 x 90
Medidas exteriores (mm)	340 x 460 x 325
Potencia (W)	260
Tensión (V)	230/1/N/-50/60 Hz
Tipo	Tiempo

**Características generales**

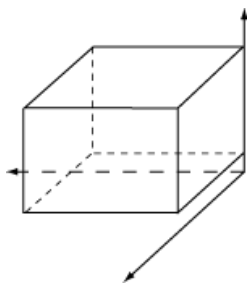
- Hoy en día, la constante evolución de las técnicas culinarias, requieren de avanzados sistemas de conservación y elaboración que son posibles gracias a las prestaciones que ofrece la innovación tecnológica permitiendo a cualquier cocina profesional incrementar su productividad y flexibilidad garantizando 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.
- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 270 mm, controlada por tiempo.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.

En los modelos VAKSIC-6 y VAKSIC-8 la tapa dispone de un agarre ergonómico que facilita las operaciones de apertura y cierre.



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Amperaje:	3 A
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50/60Hz
Potencia calentamiento (KW):	0,690
Potencia eléctrica (KW):	0,690
Potencia motor (KW):	0,370
Voltaje:	230V



Dimensiones Embalaje  
 Alto: 520 MM  
 Ancho: 395 MM  
 Profundidad: 605 MM  
 Peso bruto: 41 KG

