

Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío
- Envasadoras de sobremesa por tiempo Vaksic
MODELO VAKSIC-8

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-8

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Referencia | 19030227 |
| Capacidad bomba (m3/h) | 8 m3/h |
| Nº barras soldaduras | 1 |
| Longitud soldadura | 340 |
| Medidas cámara (mm) | 350 x 350 x 120 |
| Medidas exteriores (mm) | 410 x 455 x 360 |
| Potencia (W) | 350 |
| Tensión (V) | 230/1/N/-50/60 Hz |
| Tipo | Tiempo |

Características generales

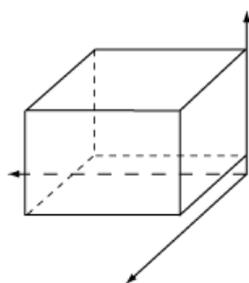
- Hoy en día, la constante evolución de las técnicas culinarias, requieren de avanzados sistemas de conservación y elaboración que son posibles gracias a las prestaciones que ofrece la innovación tecnológica permitiendo a cualquier cocina profesional incrementar su productividad y flexibilidad garantizando 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: | 3,2 A |
| Fases: | 1N |
| Frecuencia eléctrica: | 50/60Hz |
| Potencia calentamiento (KW): | 0,740 |
| Potencia eléctrica (KW): | 0,740 |
| Potencia motor (KW): | 0,550 |
| Voltaje: | 230V |



Dimensiones Embalaje
Alto: 582 MM
Ancho: 550 MM
Profundidad: 665 MM
Peso bruto: 64 KG

