

EL VACÍO QUE NECESITAS

ES LO ESENCIAL. ES EDENOX

Para poder ofrecer la mejor solución de vacío, edenox ha diseñado diferentes gamas de envasadoras que se adaptarán a cualquier requisito con excelentes resultados.

Nuestra filosofía se basa en dar exactamente lo que el cliente necesita.

Es el resultado de simplificar un producto a las funciones principales, añadiéndole y mejorando las prestaciones, la calidad, la fiabilidad y la funcionalidad necesaria.

Es la creación de un producto competitivo e intuitivo.

El vacío que necesitas.

En Edenox hemos eliminado lo no esencial.

Basándonos en las necesidades del mercado, hemos invertido en el desarrollo de las prestaciones que el cliente utiliza diariamente, ampliando y mejorando tanto las aplicaciones como los componentes, eliminando el coste de aquello que no aporta valor a su trabajo diario.

Edenox te ofrece un producto fácil, intuitivo y competitivo. Con una fiabilidad y tecnología garantizada. Un producto que ha perfeccionado lo esencial, diseñado para proporcionar justo lo que necesita, ni más ni menos.



 **SLINE**
sensor

 **VAKSIC**
tiempo



Envasadoras de sensor y tiempo

Nueva gama de envasadoras de vacío de sensor y tiempo.

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.



Equipada con un sistema de apertura completamente integrado para garantizar durabilidad a la tapa y facilidad de limpieza al usuario*.
(* Excepto modelos VAKSIC-6 y 8.



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

(* Excepto modelos VAKSIC-6.



Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.

(* Excepto modelos VAKSIC-6 y 8.



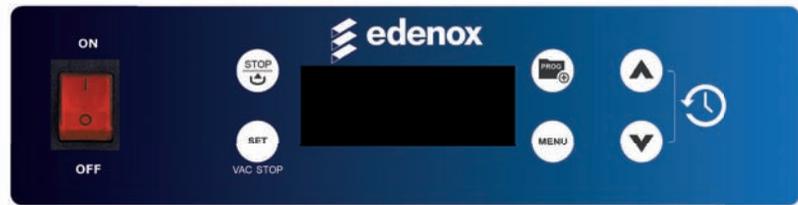
Ahorro de tiempo y dinero en mantenimiento y servicio post-venta gracias a un diseño que permite acceder a todos los componentes con facilidad.

Fácil control de la calidad y nivel de aceite sin necesidad de abrir la máquina.



SLINE

sensor



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Programa específico para el sistema Gastro-VAC.
- Ajuste automático de la presión atmosférica del lugar.
- Posibilidad de memorizar hasta 50 programas.
- Modelos: Sline-10, Sline-20, Sline-20 L y Sline-20 L 2A.

- **Control preciso del:**
 - Porcentaje de vacío.
 - Porcentaje de gas inerte.
 - Tiempo de soldadura.
- Plus de vacío regulable.
- Visualización del tiempo de trabajo acumulado.

VAKSIC

tiempo



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Modelos: Vaksic-10, Vaksic-20, Vaksic-20 L y Vaksic-20 L 2A.

- **Control preciso del:**
 - Tiempo de vacío.
 - Tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

FUNCIONES

VAC PLUS

La función VACPLUS aporta un vacío adicional para garantizar un excelente vacío a los productos más porosos. (SLINE sensor)

SOFT-AIR

Entrada de aire progresiva para evitar que los productos delicados se deformen o aplasten. (SLINE sensor)

STOP

Bloquea la máquina de cualquier proceso a la vez que permite apagarla en el caso de algún bloqueo interno, por lo que aporta seguridad al usuario.

LÍQUIDOS

Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío. (SLINE sensor)

GASTRO-VAC

Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes adecuados. (SLINE sensor)

GAS

Mantiene la calidad nutricional del alimento minimizando el uso de aditivos y conservantes, los protege de oxidaciones y crecimiento de bacterias además, evita que productos delicados se deformen o rompan a la hora del envasado. (SLINE sensor)

PROGRAMAS

Posibilidad de memorizar hasta 50 programas, editables por el usuario para facilitar los trabajos de envasado. (SLINE sensor)

SECADO

Programa específico que permite extraer la humedad de la bomba después de envasar productos líquidos, o para operaciones de mantenimiento. (SLINE sensor)

VAC STOP

Todos los modelos incorporan el sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.