

Proyecto: \_\_\_\_\_

Lugar: \_\_\_\_\_

Ref. No. \_\_\_\_\_ Cantidad: \_\_\_\_\_

Modelo : \_\_\_\_\_

MODELOS: VACT6A VACT8A VACT12A VACT20A			
--	--	--	--



VACÍO 6 A



VACÍO 8 A



VACÍO 12 A / VACÍO 20 A



Posicionamiento de la barra de soldadura



MODELOS	Dimensión exterior (mm)			Dimensión interior (mm)			Fuerza (Mi)	Capacidad de la bomba (m3)	Número de barra de soldadura	Longitud Soldadura	Tensión / Frecuencia (V/HZ)
	Longitud	Profundidad	Altura	Longitud	Profundidad	Altura					
VACT6A	340	480	325	280	355	90	260	6 m DVP	1	270	220-230/50-60
VACT8A	410	455	360	350	350	120	350	8 m DVP	1	340	---
VACT12A	480	560	440	450	420	180	540	12 m DVP	1	410	220-230/50-60
VACT20A	480	560	440	450	420	180	750	20 m de DVP	1	410	220-230/50-60

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE TRAER SIN ASESORAMIENTO TÉCNICO

Proyecto: \_\_\_\_\_

Lugar: \_\_\_\_\_

Ref. No. \_\_\_\_\_ Cantidad: \_\_\_\_\_

Modelo : \_\_\_\_\_

MODELOS: VACT6A VACT8A VACT12A VACT20A	
--	--

### Características técnicas

El envasado al vacío es un sistema de conservación de alimentos (frescos, semiacabados o cocidos), mediante extracción por aire del recipiente (bolsa de plástico o contenedor green-vac), que permite que los alimentos mantengan una mejor calidad y para mejorar significativamente su conservación.

**Ventajas del envasado al vacío:**

- Retrasar el desarrollo de la proliferación bacteriana.
- Aumentar el periodo de conservación de los alimentos.
- Rentabilizar las horas de trabajo del personal mediante: optimizando el tiempo.
- Reducir los costos de materia prima optimizando la tiempo.
- Cocción al vacío.

Carrocería en acero inoxidable AISI 304,

Tanque interior en acero inoxidable AISI 304 de 3 mm espesor en los modelos de mesa, modelados a partir de Carro de 4 mm de espesor.

Robusta cubierta de metacrilato transparente, con Bisagras de aluminio y pistón neumático. interior.

Lugar de polietileno apto para su uso alimentos, permitiendo optimizar el vacío.

Bomba DVP de alta confiabilidad.

Ambiente progresivo de serie, permitiendo la entrada La ventilación del aire en la habitación se realiza de forma gradual.

Doble varilla de soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa, excepto el modelo VACT6A, con tiempo de enfriamiento,

Vac Stop permite detener una fase del proceso en En cualquier momento, para pasar al siguiente,

Vacuómetro para control visual del nivel de vacío (excepto el modelo VACT6A),

Panel de control digital, proceso de envasado automático controlado electrónicamente,

Soldadura neumática de pistones,

Mirilla de nivel de aceite de la bomba,

Panel de control de tiempo de control:

- Regulación del tiempo de vacío/tiempo de soldadura,
- Entrada de atmósfera progresiva,
- Parada vacía,
- Indicador de proceso activo,

\* Logística :

MODELOS	Dimensiones con embalaje (mm)			Peso Paleta (Kg.)
	Longitud	Profundidad	Altura	
VACT6A	505	385	460	10
VACT8A	525	455	500	15
VACT12A	625	525	580	30
VACT20A	625	525	580	30

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE TRAER SIN ASESORAMIENTO TÉCNICO



Infrico  
Ctra. desde Aguilar A-318 vía Moriles km. 15.5 - A-3132  
14900 Lucena (Córdoba)  
España

www.infrico.com  
info@infrico.com  
Semejante. 00 34 957 51 03 03  
Fax. 00 34 957 51 03 04

APROBACIÓN: \_\_\_\_\_ DISPONIBLE EN: \_\_\_\_\_

