



envasadoras al vacío Envasadora de mesa - 20 m³/h con gas inerte, con impresora HACCP

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Envasadora de mesa - 20 m³/h con gas inerte, con impresora HACCP



Adaptador para envasado al vacío en envases externo (accesorio opcional). Barra de sellado de 450 mm de longitud.

envasadoras al vacío

Envasadora de mesa - 20 m³/h con gas inerte,
con impresora HACCP

600049 (EVP45GNXT)

Envasadora al vacío
sobremesa (gas inerte) 20
m³/h con impresora

Descripción

Artículo No. _____

Fabricado en acero inoxidable AISI 304.

Tapa con forma de cúpula transparente de plexiglás. Cámara de presión con esquinas redondeadas.

Panel de control avanzado para establecer los parámetros para 10 ciclos disponibles y programa de operaciones técnicas y de mantenimiento.

Pantalla de cristal líquido que muestra la información del envasado a procesar en cada ciclo. El ciclo de envasado se puede ajustar con sólo seleccionar la categoría y subcategoría de producto a sellar.

Pulsador con función de programación fácil de los ciclos, selección de funciones y parámetros.

Otras funciones avanzadas: vacío externo, soft air, programa de acondicionado, programa de auto-sellado. Dispositivo "soft Air" permite la re-entrada controlada de aire en la cámara. Posibilidad de seleccionar el porcentaje y tipo de mezcla de inyección de gas inerte y de impresión en etiquetas de los parámetros para garantizar excelentes resultados cuando mezcladores externos de gas están presentes. Función de diagnóstico preliminar de la máquina y detecta cualquier error técnico antes de usar la máquina.

Impresora HACCP que permite imprimir etiquetas de certificación de vacío. Las operaciones de mantenimiento puede realizarse fácilmente sin tener que desmontar la cámara. Programa "CP-conditioning" para eliminar los residuos de líquido o aceite del depósito de la bomba (recomendado después de largos periodos de inactividad).

Aprobación: _____

Características técnicas

- Trazabilidad del proceso de vacío gracias a la impresora HACCP de etiquetas individuales que certifican el proceso de cada paquete, facilitando así el almacenaje de los mismos.
- Panel de control avanzado, de fácil manejo, disponible en 5 idiomas, permite fijar los parámetros de los 10 ciclos, los programas técnicos y operaciones de mantenimiento.
- Display LCD que proporciona el detalle del proceso de envasado e información de cada ciclo.
- La envasadora sella automáticamente el producto de acuerdo a los valores fijados o sugeridos cuando se selecciona el ciclo de categoría de producto y subcategoría.
- Función pulse para facilitar la programación de los ciclos, selección de funciones preajustadas y parámetros.
- Funciones avanzadas adicionales: vacío externo, soft air, programa CP, programa de autosellado y de sellado.
- Se puede seleccionar el tipo e imprimir el porcentaje de mezcla del gas inerte inyectado en cada etiqueta (ej. ALIMENTO1-2-3) para asegurar el resultado ideal cuando existen mezcladores de gas externos.
- Función de chequeo en el display que ejecuta una diagnosis preliminar de la máquina para detectar cualquier error técnico antes de su uso.
- El dispositivo "soft air" permite controlar la readmisión de aire dentro de la cámara.
- Modelo en conformidad con las normativas internacionales de higiene y limpieza.
- Se puede equipar con un adaptador (disponible como accesorio) para permitir el proceso de vacío en contenedores externos o conectar aparatos a través de los tubos de los contenedores externos a la válvula de succión.
- El panel de control digital permite seleccionar entre 10 programas para cumplir con todas las posibles necesidades del usuario, garantizando un óptimo vacío y sellado para cualquier tipo de producto.
 - los programas desde el P1 al P4 están compuestos de 4 valores regulables (vacío, extra vacío, gas y sellado)
 - el programa P5 es para un "vacío externo", que se utiliza para eliminar el aire a través de parámetros, vacío y extra vacío
 - t1, t2, t3 son funciones avanzadas: ciclo para infusiones o marinado de alimentos, compresión para ablandar la carne, tiempo de sellado para bolsas de vacío que contienen productos líquidos o papillas.
 - Sr1, Sr2 son programas especiales, para la limpieza de la bomba y un ciclo de prueba
- Unidad predispuesta para ser conectada a un sistema con gas inerte.

Construcción

- Operaciones de mantenimiento sencillas (cambio de aceite y sustitución de amortiguadores) se puede fácilmente realizar sin desmontar la cámara.

- Los residuos de líquidos o de aceite se pueden eliminar del tanque de la bomba utilizando el programa acondicionado para ello CP (recomendado para después de largos periodos de inactividad de la máquina).
- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Unidad dotada con una cubierta en Plexiglass transparente.
- Cámara de presión con esquinas redondeadas.

accesorios opcionales

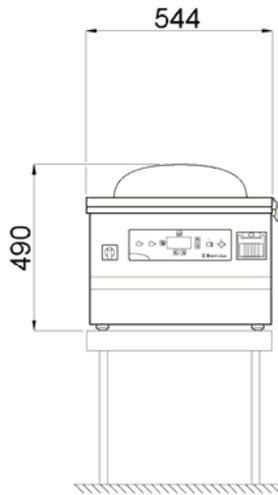
- Kit adaptador para envasadora al vacío externa. Sólo para envasadoras de 6, 10 y 20 m³/h PNC 650008
- Mesa inclinada para envasar líquidos para envasadoras al vacío de 20 m³/h PNC 650010



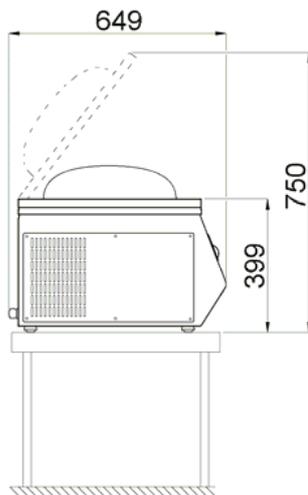
Electrolux

envasadoras al vacío
Envasadora de mesa - 20 m³/h con
gas inerte, con impresora HACCP

Alzado



Lateral



EI = Conexión eléctrica

Eléctrico

Suministro de voltaje

600049 (EVP45GNXT)

230 V/1N ph/50/60 Hz

Total watos

1.1 kW

Info

Bomba

20 m³/h

Dimensiones externas, alto

500 mm

Dimensiones externas, ancho

550 mm

Dimensiones externas, fondo

645 mm

Peso neto:

87

envasadoras al vacío
Envasadora de mesa - 20 m³/h con gas inerte, con impresora HACCP

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso