Hosteleartе ECOMMERCE

Línea PARMA

La ley no debe tornar al pasado, sino prever el futuro.
Maquiavelo

Envasadoras de Vacío

Hecho en Italia

TOP VENTAS



Barra Soldadura CVE350/400/450



Barra Soldadura CVE450DUAL



Envasadora con producto



Detalle Cuba



Detalle Bomba de Vacío



Apertura 90 grados

Características Técnicas

- Destaca por tener una óptima calidad de fabricación con componentes 100% Made in Italy, de elevado rendimiento.
- Gracias a su ciclo de trabajo totalmente automatizado garantiza una extrema facilidad de uso y máxima rapidez de envasado.
- Máquina perfecta para los profesionales del envasado al vacío que confiere la posibilidad de envasar cualquier tipo de producto, líquido o sólido, sin límite alguno.
- Tienen una placa electrónica precisa y muy sencilla de utilizar pudiendo trabajar con bolsas de diferentes tipos. Puede envasar con bolsas lisas dentro de la cámara o con bolsa gofradas mediante aspiración externa. Además pueden hacer el vacío en contenedores.
- Estructura fabricada completamente en acero inoxidable y cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Cámara de vacío de acero inoxidable con cuba embutida y esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- Está dotada de cárter con apertura de 90º de modo que agiliza la asistencia, mantenimiento y el cambio de aceite de la bomba de vacío.
- Barra de soldadura de alta resistencia térmica y extraible por completo para facilitar al máximo la limpieza.
- Bisagras de la tapa muy resistentes fabricadas en aluminio.
- La máquina es totalmente automática. El sensor de cierre activa la envasadora cuando se cierra la campana mientras que el pistón hidráulico levanta la tapa en cuanto el ciclo de vacío ha terminado.

hosteleartе.com

Consultar stock en www.climahosteleria.es
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Línea PARMA

No basta con hacer el bien: hay que hacerlo bien.
Denis Diderot

Envasadoras de Vacío

Hecho en Italia
TOP VENTAS



CHE350



CHE400



CHE450

PRODUCTO SIMILAR 307 310
Consulte Página

NUEVO PRODUCTO



Panel de Mandos Electrónico

Envasadora de Vacío Sobremesa

Consulte Bolsas de Vacío pág. 312

MODELO	BARRAS SOLDADURA	BOMBA DE VACÍO (m^3/h)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	CÁMARA VACÍO (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CHE350	1 x 350mm	10	10	230	1000	38	360x400x190	460x520x420	1.924
CHE400	1 x 400mm	20	10	230	1150	55	410x450x220	510x560x450	2.203
CHE450	1 x 450mm	20	10	230	1150	60	460x500x220	560x610x450	2.426
CHE450DUAL	2 x 450mm	20	10	230	1150	62	500x460x220	600x560x450	2.649

• Panel de mandos resistente a salpicaduras mediante el cual podemos realizar las siguientes operaciones:
1) Graduar el nivel de vacío y el tiempo de sellado.
2) Posibilidad de grabar y editar hasta 3 programas totalmente personalizables por el operador.
3) Equipado de serie con un programa ESPECIAL de MARINADOS de carne y pescado.
4) Programa AUTOLIMPIEZA de la BOMBA de VACÍO. Ciclo de 1 hora que se activa por el operador y permite que el aceite de la bomba alcance una temperatura elevada que hace evaporar las impurezas.
5) Función GASTROVAC. Para crear vacío en contenedores externos.
6) Función EXTRAVAC. Ofrece una segunda fase de vacío de 5 segundos especialmente indicada para carne picada y deshuesada.
7) Función VAC STOP. Parada rápida y soldadura anticipada.

hostelearte.com