



Cuestión de tiempo





La cocina al vacío

Cocer al vacío es colocar un alimento dentro de un envase (bolsa o bandeja) que sea estanco y termoresistente, para someterlo a la acción del calor regulado en temperatura constante y en el tiempo necesario para cocer el alimento.

El interés por la cocción al vacío viene dado por la particularidad que tiene de conservación del aroma y gusto de los alimentos, y también por el lado práctico de la restauración diferida. Preserva mejor las cualidades dietéticas, higiénicas y organolépticas al conservar las sustancias volátiles y hidrosolubles dentro del alimento, sobre todo los componentes aromáticos.

La cocción se realiza a temperatura inferior a los 100° en un medio húmedo, e irá forzosamente seguida por una rápida bajada del calor en el abatidor de temperatura.

Dado que los efectos a nivel gustativo difieren, la cocina al vacío debe considerarse como una nueva técnica culinaria independiente.

¿Qué es el vacío?

Un sistema de conservación de los productos por ausencia de oxígeno del aire, principal factor del desarrollo de las bacterias, que precipitan la putrefacción. Actualmente también es una técnica culinaria, que permite hacer la cocina al vacío.

Ventajas del sistema:

- Rentabilizar al máximo las horas del trabajo de su personal.
- Reducción de las mermas y maduración óptima de la carne.
- Cálculo de costos con exactitud.
- Racionaliza el almacenamiento de los productos en las cámaras y armarios frigoríficos con una máxima higiene.
- Distribuye las tareas de preparación en los días de menor afluencia de público.
- Aprovecha la oportunidad de compra.
- Evita las quemaduras exteriores del frío en la congelación.
- No se tira nada.
- Por el método de cocción al vacío, se evita la pérdida de sabor y peso en los alimentos, evitando la evaporación y desecación.

Ventajas para el producto cocinado:

- No se reseca
- No pierde peso
- Oportunidad de compra (mejor relación calidad-precio)
- Posibilidad de envasado en raciones (la carne, por ejemplo)

Ventajas de la congelación:

En una congelación normal el producto se quema en superficie, la grasa se oxida, hay pérdida de peso, se mezclan olores, y se pierde gusto y aroma, en la cocina al vacío todo esto no pasa, respetando en todo momento las cualidades originales del producto.

Ventajas económicas del sistema:

- Al no secarse las superficies de corte, el vacío permite que se mantengan frescas.
- Mantenimiento del peso original del producto, congelados de forma tradicional pierden entre un 6 y un 8% de peso.
- Posibilidad de preparar mayor cantidad de porciones y por lo tanto repercute en una mayor productividad.
- Posibilidad de aprovechar todos los recortes para fondos, etc.

El decálogo de la cocina al vacío:

- Aplicar de manera rigurosa la higiene.
- Utilizar materias primas de calidad y frescor indiscutibles.
- Lograr un vacío al 99%.
- Cocer el producto a +65° C corazón de producto.
- Enfriar rápidamente una cocción por debajo de 10° C en menos de dos horas.
- Controlar la salud del personal, su higiene y vestimenta.
- Etiquetar las bolsas con fecha de fabricación y caducidad.
- Almacenar productos conservados en cámaras de 0 a 2° C.
- Regenerar el producto a +65° C lo antes posible.
- Tiempo autorizado a +2 ° C entre 6 y 21 días, y a -18° C durante un año.

Conservación y etiquetado:

- Para evitar sorpresas a la hora de consumir el producto es imprescindible el etiquetado de las bolsas, debe indicarse el tipo de producto, la fecha del envasado y la fecha de caducidad (consumir antes de...).
- El tiempo de caducidad es de 6 a 21 días a +2° C (conservación), hasta 12 meses a -18° C (congelación).

Métodos de regeneración:

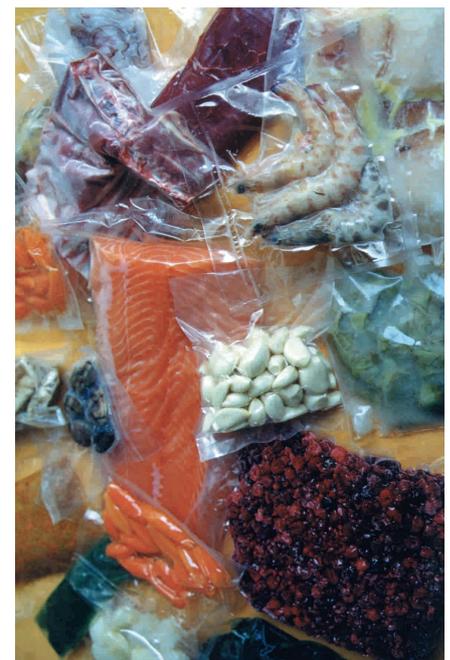
- Baño María.
- Horno microondas.
- Horno de convección.
- Métodos tradicionales (sartén, cazuela, freidora, etc.).

Objetivos:

- Distribuir nuestro tiempo.
- Comprar la máxima calidad al mejor precio.
- No tirar nada.
- Todo este proceso se convierte en rentabilidad.

Consejos:

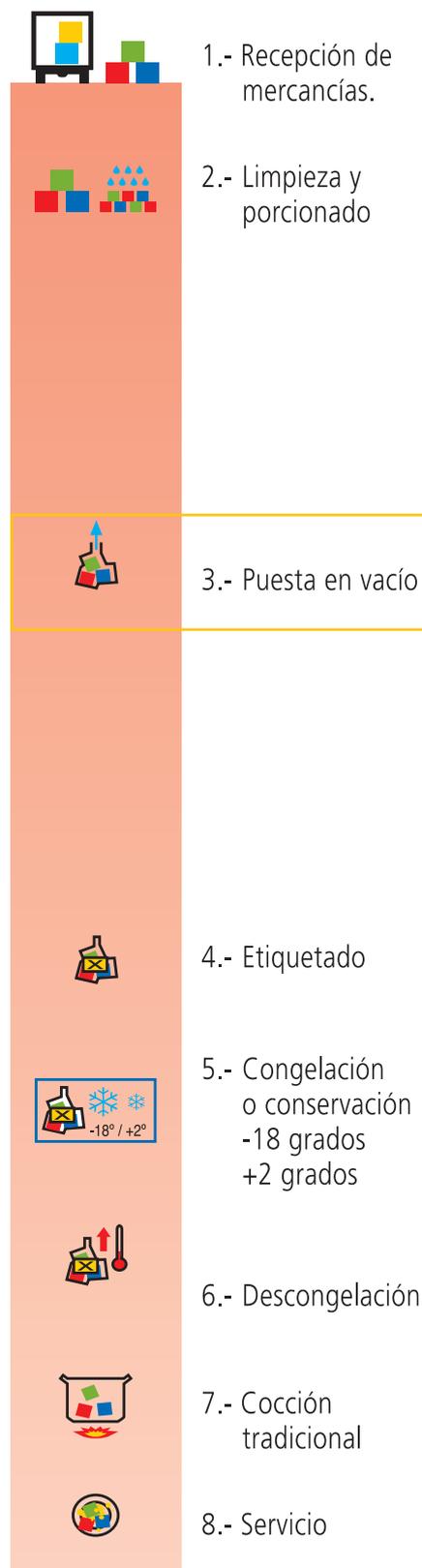
- Dejen que la técnica se acople a ustedes, no ustedes a la técnica.
- esta técnica es para mejorar lo que ustedes ya saben hacer.



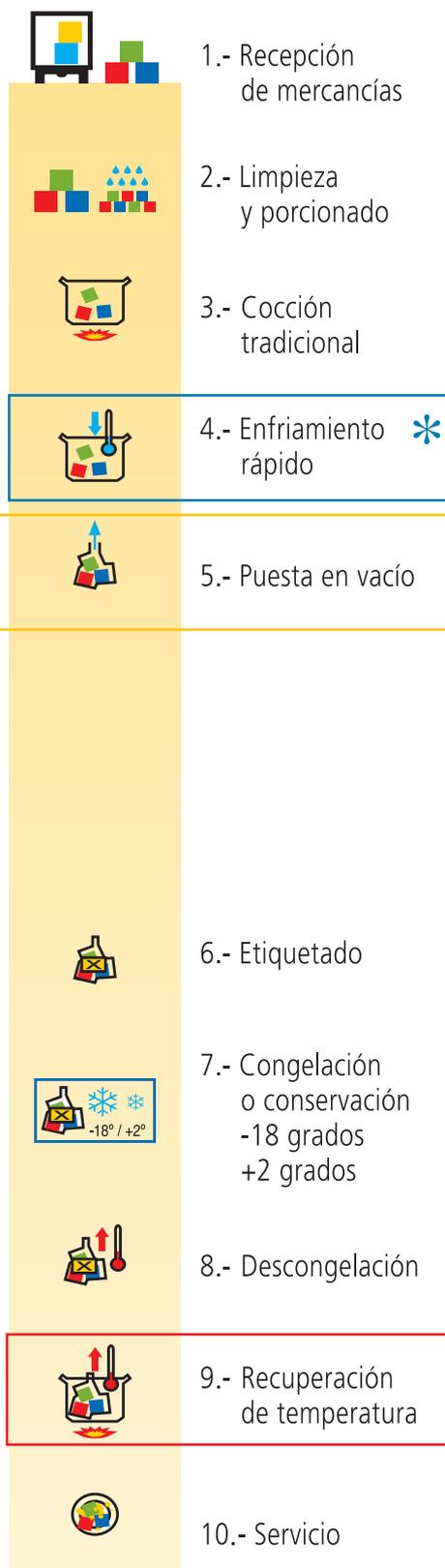
Diferentes procesos según las distintas aplicaciones de la cocina al vacío.



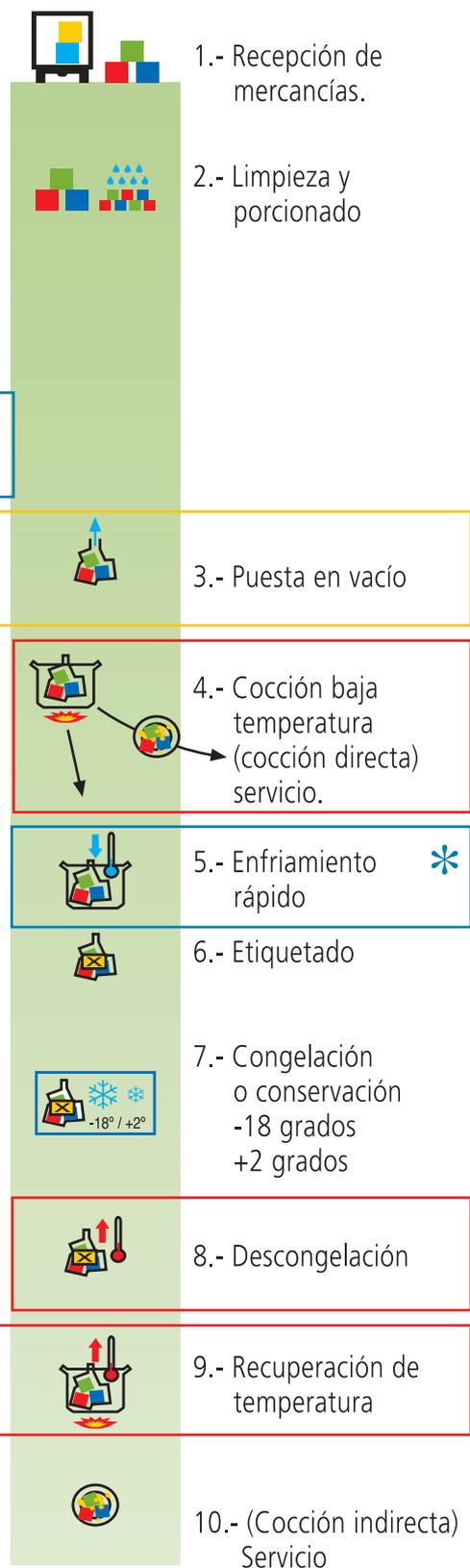
Conservación de productos crudos



Conservación de productos cocinados



Cocciones al vacío directa e indirectas

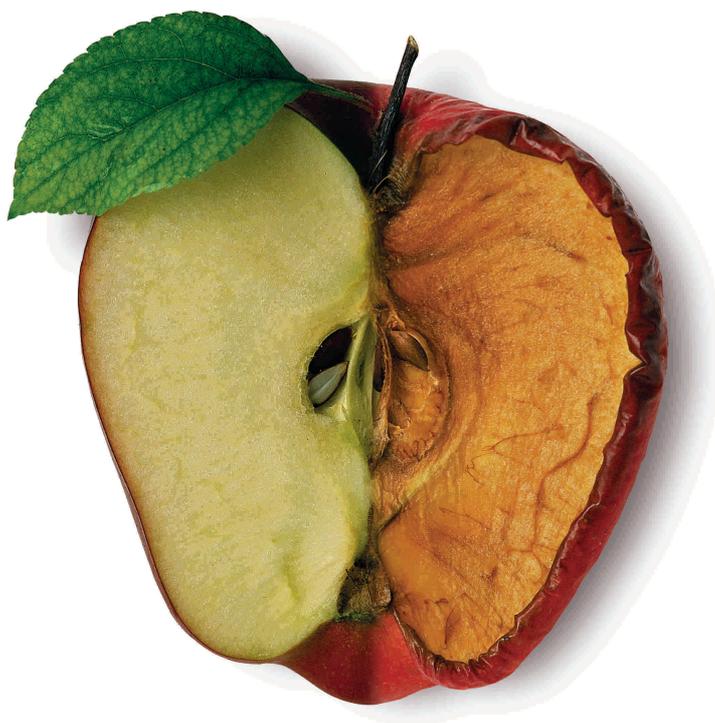


* Parte del proceso en el que interviene el enfriamiento rápido.

* Parte del proceso en el que interviene el envasado al vacío.

* Parte del proceso en el que interviene el termostato de inmersión y los baños termostáticos.

Cuestión de tiempo



Cuestión resuelta



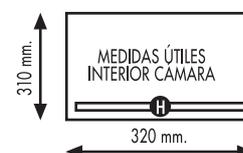
■ - Envasadora al vacío VAC-60

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 2,5 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 20 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Pre-instalación de gas inerte.
- * Adaptable al sistema green-vac.
- * Cuadro digital con microprocesador, visor digital
- * Paro de proceso con continuidad del ciclo (gran utilidad para envasar salsas).
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220 V, 50 (60) Hz 1 ph



VAC-60



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz /.	PESO kg. neto/bruto
VAC-60	410x500x420mm.	320x380x140mm.	1 de 300 mm. (H)	10 (1 ph)	0,37 Kw	45 / 65



Situación de la barra de soldadura

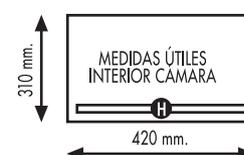
■ - Envasadora al vacío VAC-100

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 2,5 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 20 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Pre-instalación de gas inerte.
- * Adaptable al sistema green-vac.
- * Cuadro digital con microprocesador, visor digital
- * Paro de proceso con continuidad del ciclo (gran utilidad para envasar salsas).
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220 V, 50 (60) Hz 1 ph



VAC-100



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CÁMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz /.	PESO kg. neto/bruto
VAC-100	510x500x420mm.	420x380x140mm.	1 de 400 mm. (H)	10 (1 ph)	0,37 Kw	50 / 73
VAC-100	510x500x420mm.	420x380x140mm.	1 de 400 mm. (H)	20 (1 ph)	0,75 (0,9 Kw)	53 / 76



Situación de la barra de soldadura

■ - Envasadora al vacío VAC-200

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 2,5 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 20 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Equipamiento de gas inerte (VAC-200).
- * Adaptable al sistema green-vac.
- * Cuadro digital con microprocesador, visor digital
- * Paro de proceso con continuidad del ciclo (gran utilidad para envasar salsas).
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220 V, 50 (60) Hz 1 ph



VAC-160 / 200



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz / .	PESO kg. neto/bruto
VAC-200	560x530x470mm.	460x420x170mm.	1 de 400 mm. (V)	20 (1 ph)	0,75/(0,9 Kw)	60-83



Situación de la barra de soldadura

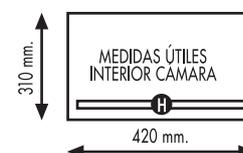
■ - Envasadora al vacío VAC-200-5P

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 2,5 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 20 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Enfriamiento de soldadura.
- * Preinstalación de gas inerte.
- * Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana, muy útil para productos frágiles y delicados (soft air).
- * Adaptable al sistema Green vac.
- * Cuadro digital con microprocesador, visor alfanumérico, programas editables, test de dispositivos, calibración automática de presiones atmosféricas, fijación de parámetros en todas las funciones, control de funcionamiento (horas bomba, soldadura y ciclos), control de cambio de aceite bomba con mensaje de nuestro S.A.T., consulta de datos fabricante y distribuidor, cambio de idiomas.
- * 50 programas editables
- * Paro de emergencia con continuidad del ciclo (gran utilidad para envasar salsas).
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220 V, 50 (60) Hz 1 ph



VAC-200-5P



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz /.	PESO kg. neto/bruto
VAC-200-5P	510x500x420mm.	420x380x140mm.	1 de 400 mm. (H)	10 (1 ph)	0,37 Kw	50 / 73
VAC-200-5P	510x500x420mm.	420x380x140mm.	1 de 400 mm. (H)	20 (1 ph)	0,75 - (0,9 Kw)	53 / 76



Situación de la barra de soldadura

■ - Envasadora al vacío VAC-210

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 2,5 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 25 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Enfriamiento de soldadura.
- * Equipamiento de gas inerte.
- * Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana, muy útil para productos frágiles y delicados (soft air)
- * Memoria de vacío de gran utilidad para envasar salsas (control por sensor)
- * Adaptable al sistema Green vac
- * Cuadro digital con microprocesador, visor alfanumérico, programas editables, test de dispositivos, calibración automática de presiones atmosféricas, fijación de parámetros en todas las funciones, control de funcionamiento (horas bomba, soldadura y ciclos), control de cambio de aceite bomba con mensaje de nuestro S.A.T., consulta de datos fabricante y distribuidor, cambio de idiomas.
- * 50 programas editables
- * Paro de emergencia ciclo.
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220 V, 50 (60) Hz 1 ph



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz /.	PESO kg. neto/bruto
VAC-210	560x530x470mm.	460x420x170mm.	1 de 400 mm. (V)	20 (1 ph)	0,75 - (0,9 Kw)	60 - 83



Situación de la barra de soldadura

- Envasadora al vacío VAC-250

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 3 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 30 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Enfriamiento de soldadura.
- * Equipamiento de gas inerte.
- * Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana, muy útil para productos frágiles y delicados (soft air)
- * Memoria de vacío de gran utilidad para envasar salsas (control por sensor)
- * Adaptable al sistema Green vac
- * Cuadro digital con microprocesador, visor alfanumérico, programas editables, test de dispositivos, calibración automática de presiones atmosféricas, fijación de parámetros en todas las funciones, control de funcionamiento (horas bomba, soldadura y ciclos), control de cambio de aceite bomba con mensaje de nuestro S.A.T., consulta de datos fabricante y distribuidor, cambio de idiomas.
- * 50 programas editables
- * Paro de emergencia ciclo.
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220 V, 50 (60) Hz 1 ph



VAC-250



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz / .	PESO kg. neto/bruto
VAC-250 (VH)	685x609x470mm.	550x480x170mm.	1 de 400 mm. (V) 1 de 530 mm. (H)	20 (1 ph)	0,75 - (0,9 Kw)	80 / 103
VAC-250 (2V)	685x609x470mm	550x480x170mm.	2 de 460 mm. (V)	20 (1 ph)	0,75 - (0,9 Kw)	80 / 103
VAC-250 (2V-1H)	685x609x470mm.	550x480x170mm.	2 de 400 mm. (V) 1 de 530 mm. (H)	20 (1 ph)	0,75 - (0,9 Kw)	80 / 103



Situación de la barra de soldadura

- Envasadora al vacío VAC-210-L

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 4 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 30 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Enfriamiento de soldadura.
- * Equipamiento de gas inerte.
- * Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana, muy útil para productos frágiles y delicados (soft air)
- * Memoria de vacío de gran utilidad para envasar salsas (control por sensor)
- * Adaptable al sistema Green vac
- * Cuadro digital con microprocesador, visor alfanumérico, programas editables, test de dispositivos, calibración automática de presiones atmosféricas, fijación de parámetros en todas las funciones, control de funcionamiento (horas bomba, soldadura y ciclos), control de cambio de aceite bomba con mensaje de nuestro S.A.T., consulta de datos fabricante y distribuidor, cambio de idiomas.
- * 50 programas editables
- * Paro de emergencia ciclo.
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220 V, 50 (60) Hz 1 ph



VAC-210-L



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz /.	PESO kg. neto/bruto
VAC-210-L (H)	1153x490x395mm.	1025x380x100mm.	1 de 1005 mm. (V)	20 (1 ph)	0,75 - (0,9 Kw)	137-184
VAC-210-L (VH)	1153x490x395mm.	1025x380x100mm.	1 de 300 mm. (V) 1 de 1005 mm. (H)	20 (1 ph)	0,75 - (0,9 Kw)	137-184
VAC-210-L (2V)	1153x490x395mm.	1025x380x100mm.	2 de 360 mm. (V)	20 (1 ph)	0,75 - (0,9 Kw)	137-184



Situación de la barra de soldadura

- Envasadora al vacío VAC-400-L

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 4 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 30 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Enfriamiento de soldadura.
- * Equipamiento de gas inerte.
- * Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana, muy útil para productos frágiles y delicados (soft air)
- * Memoria de vacío de gran utilidad para envasar salsas (control por sensor)
- * Adaptable al sistema Green vac
- * Cuadro digital con microprocesador, visor alfanumérico, programas editables, test de dispositivos, calibración automática de presiones atmosféricas, fijación de parámetros en todas las funciones, control de funcionamiento (horas bomba, soldadura y ciclos), control de cambio de aceite bomba con mensaje de nuestro S.A.T., consulta de datos fabricante y distribuidor, cambio de idiomas.
- * 50 programas editables
- * Paro de emergencia ciclo.
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220/380 V, 50 (60) Hz 3 ph
- * 4 ruedas Ø 80 mm. giratorias (2 con freno)



VAC-400-L



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz / .	PESO kg. neto/bruto
VAC-400-L (VH)	790x609x1012	660x480x150mm.	1 de 400 mm. (V) 1 de 640 mm. (H)	40 (3 ph)	1,1 - (1,5 Kw)	150 / 180
VAC-400-L (2V)	790x609x1012	660x480x150mm.	2 de 460 mm. (V)	40 (3 ph)	1,1 - (1,5 Kw)	150 / 180
VAC-400-L (2V-1H)	790x609x1012	660x480x150mm.	2 de 400 mm. (V) 1 de 640 mm. (H)	40 (3 ph)	1,1 - (1,5 Kw)	150 / 180



Situación de la barra de soldadura

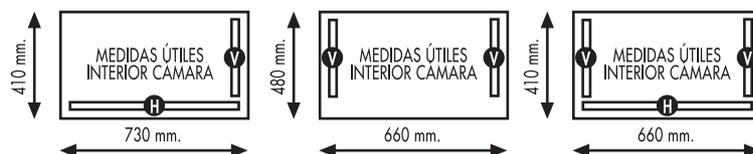
- Envasadora al vacío VAC-630

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 4 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 35 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Enfriamiento de soldadura.
- * Equipamiento de gas inerte.
- * Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana, muy útil para productos frágiles y delicados (soft air)
- * Memoria de vacío de gran utilidad para envasar salsas (control por sensor).
- * Adaptable al sistema Green vac.
- * Cuadro digital con microprocesador, visor alfanumérico, programas editables, test de dispositivos, calibración automática de presiones atmosféricas, fijación de parámetros en todas las funciones, control de funcionamiento (horas bomba, soldadura y ciclos), control de cambio de aceite bomba con mensaje de nuestro S.A.T., consulta de datos fabricante y distribuidor, cambio de idiomas.
- * 50 programas editables.
- * Paro de emergencia ciclo.
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220/380 V, 50 (60) Hz 3 ph.
- * 4 ruedas Ø 80 mm. giratorias (2 con freno).



VAC-630



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz /.	PESO kg. neto/bruto
VAC-630-L (VH)	930x608x1012 mm	800x480x210mm.	1 de 400 mm. (V) 1 de 780 mm. (H)	63 (3 ph)	1,5 - (1,8 Kw)	185-232
VAC-630-L (2V)	930x608x1012 mm	800x480x210mm.	2 de 460 mm. (V)	63 (3 ph)	1,5 - (1,8 Kw)	185-232
VAC-630-L (2V-1H)	930x608x1012 mm	800x480x210mm.	2 de 400 mm. (V) 1 de 780 mm. (H)	63 (3 ph)	1,5 - (1,8 Kw)	185-232



Situación de la barra de soldadura

- Envasadora al vacío VAC-1000

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 4 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 35 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Enfriamiento de soldadura.
- * Equipamiento de gas inerte.
- * Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana, muy útil para productos frágiles y delicados (soft air)
- * Memoria de vacío de gran utilidad para envasar salsas (control por sensor)
- * Adaptable al sistema Green vac
- * Cuadro digital con microprocesador, visor alfanumérico, programas editables, test de dispositivos, calibración automática de presiones atmosféricas, fijación de parámetros en todas las funciones, control de funcionamiento (horas bomba, soldadura y ciclos), control de cambio de aceite bomba con mensaje de nuestro S.A.T., consulta de datos fabricante y distribuidor, cambio de idiomas.
- * 50 programas editables
- * Paro de emergencia ciclo.
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220/380 V, 50 (60) Hz 3 ph
- * 4 ruedas Ø 80 mm. giratorias (2 con freno)



VAC-1000



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz /.	PESO kg. neto/bruto
VAC-1000-L (VH)	1134x628x1012 mm.	1000x500x210mm.	1 de 420 mm. (V) 1 de 980 mm. (H)	100 (3 ph)	2,2 - (3 Kw)	255-309
VAC-1000-L (2V)	1134x628x1012 mm.	1000x500x210mm.	2 de 480 mm. (V)	100 (3 ph)	2,2 - (3 Kw)	255-309
VAC-1000-L (2V-1H)	1134x628x1012 mm.	1000x500x210mm.	2 de 420 mm. (V) 1 de 980 mm. (H)	100 (3 ph)	2,2 - (3 Kw)	255-309

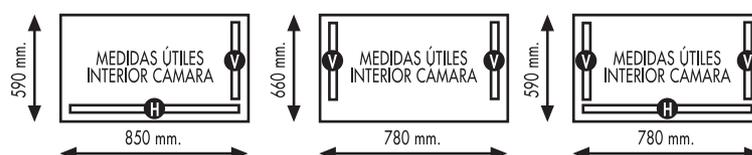


Situación de la barra de soldadura

- Envasadora al vacío VAC-920

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 4 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 35 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Enfriamiento de soldadura.
- * Equipamiento de gas inerte.
- * Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana, muy útil para productos frágiles y delicados (soft air)
- * Memoria de vacío de gran utilidad para envasar salsas (control por sensor)
- * Adaptable al sistema Green vac
- * Cuadro digital con microprocesador, visor alfanumérico, programas editables, test de dispositivos, calibración automática de presiones atmosféricas, fijación de parámetros en todas las funciones, control de funcionamiento (horas bomba, soldadura y ciclos), control de cambio de aceite bomba con mensaje de nuestro S.A.T., consulta de datos fabricante y distribuidor, cambio de idiomas.
- * 50 programas editables
- * Paro de emergencia ciclo.
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220/380 V, 50 (60) Hz 3 ph
- * 4 ruedas Ø 80 mm. giratorias (2 con freno)



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz / .	PESO kg. neto/bruto
VAC-920 (VH)	1.050x788x1.012mm	920x660x210mm.	1 de 580 mm. (V) 1 de 900 mm. (H)	63 (3 ph)	1,5 - (1,8 Kw)	270 / 310
VAC-920 (2V)	1.050x788x1.012mm	920x660x210mm.	2 de 640 mm. (V)	63 (3 ph)	1,5 - (1,8 Kw)	270 / 310
VAC-920 (2V-1H)	1.050x788x1.012mm	920x660x210mm.	2 de 580 mm. (V) 1 de 900 mm. (H)	63 (3 ph)	1,5 - (1,8 Kw)	270 / 310
VAC-920 (VH)	1.050x788x1.087mm	920x660x210mm.	1 de 580 mm. (V) 1 de 900 mm. (H)	100 (3 ph)	2,2 - (3 Kw)	270 / 310
VAC-920 (2V)	1.050x788x1.087mm	920x660x210mm.	2 de 640 mm. (V)	100 (3 ph)	2,2 - (3 Kw)	270 / 310
VAC-920 (2V-1H)	1.050x788x1.087mm	920x660x210mm.	2 de 580 mm. (V) 1 de 900 mm. (H)	100 (3 ph)	2,2 - (3 Kw)	270 / 310



Situación de la barra de soldadura

- Envasadora al vacío VAC-920-B

Descripción técnica:

- * Construida en acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1,5 mm. el chasis y 4 mm. la cubeta con refuerzo inox. en la parte inferior.
- * Tapa de metraquilato transparente de 35 mm. grueso.
- * Doble soldadura de seguridad.
- * Enfriamiento de soldadura.
- * Equipamiento de gas inerte.
- * Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana, muy útil para productos frágiles y delicados (soft air)
- * Memoria de vacío de gran utilidad para envasar salsas (control por sensor)
- * Adaptable al sistema Green vac
- * Cuadro digital con microprocesador, visor alfanumérico, programas editables, test de dispositivos, calibración automática de presiones atmosféricas, fijación de parámetros en todas las funciones, control de funcionamiento (horas bomba, soldadura y ciclos), control de cambio de aceite bomba con mensaje de nuestro S.A.T., consulta de datos fabricante y distribuidor, cambio de idiomas.
- * 50 programas editables
- * Paro de emergencia ciclo.
- * 1/3 ciclos minuto.
- * Conexión eléctrica 220/380 V, 50 (60) Hz 3 ph
- * Conexión neumática 6 bares
- * 4 ruedas Ø 80 mm. giratorias (2 con freno)



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS CAMARA INTERIOR	LONGITUD BARRA SOLD.	BOMBA M ³ /H	POTENCIA KW 50-(60) Hz /.	PESO kg. neto/bruto
VAC-920 (VH)	1.050x788x1.087mm	920x660x210mm.	1 de 580 mm. (V) 1 de 900 mm. (H)	200 (3 ph)	4 - (5,5 Kw)	295 / 335
VAC-920 (2V)	1.050x788x1.087mm	920x660x210mm.	2 de 640 mm. (V)	200 (3 ph)	4 - (5,5 Kw)	295 / 335
VAC-920 (2V-1H)	1.050x788x1.087mm	920x660x210mm.	2 de 580 mm. (V) 1 de 900 mm. (H)	200 (3 ph)	4 - (5,5 Kw)	295 / 335



Situación de la barra de soldadura



GUASCH VAC, S.L.

Pol. Ind. sud-est
C/. Prolongación pintor Sert, 2-4
Bloque 3 - Nave 2
Tel. (34) 93 713 37 72
Fax (34) 93 713 31 45
08213 POLINYÀ (Barcelona) SPAIN
fernando@guasch.com
www.guasch.com