

# Envasadoras al vacío

## Aspiración externa automática/semiautomática

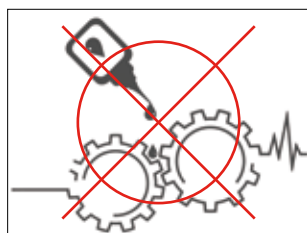
### Serie INOX

Embasadoras de tamaño reducido con prestaciones profesionales. La gama incluye máquinas con bombas de diferentes capacidades y rendimiento que permiten soldar bolsas gofradas desde 300 hasta 500 mm, inclusive para cocción y rollos de hasta 6 metros que permiten realizar un trabajo a medida evitando desperdicios de material y almacenamiento. Gracias al tubo de aspiración, es posible crear el vacío incluso en recipientes especiales. Indicadas para bares, gastronomía y catering.



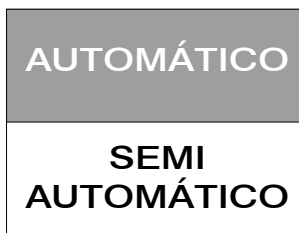
#### Gama top con display en 5 idiomas

El menú de los modelos EN.6 y EN.81 permite visualizar las fases de trabajo y configurar modalidades de funcionamiento y tiempo de soldadura en base al tipo de bolsa.



#### Bomba autolubrificante sin mantenimiento en los modelos básicos

Las máquinas tienen bombas autolubrificantes que no necesitan de aceite ni de mantenimiento para su funcionamiento.



#### Funcionamiento automático/semiautomático/sólo vacío

Esta flexibilidad de funcionamiento permite envasar incluso productos delicados interrumpiendo manualmente el ciclo de vacío y extraer el aire de los contenedores de vacío.



#### Vacío en recipientes de plástico

Gracias al tubo de aspiración especial, también puede crear vacío en contenedores específicos.



#### Estructura fabricada en Acero inoxidable AISI430.



**Botonera led**  
Los modelos EN.20 y EN.21 disponen de botonera con indicadores led.



**Soldadura externa resistente**  
Barra selladora de 4 mm de ancho.



**Apto para rollos y bolsas gofradas incluso para cocción.**