

Envasadoras al vacío

Aspiración externa automática/semiautomática

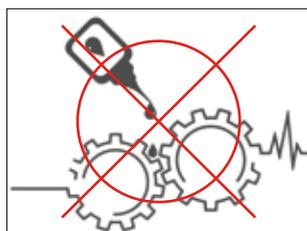
Serie INOX

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.

AUTOMÁTICO

SEMI AUTOMÁTICO

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.