

Envasadoras de campana

Opciones

(Opciones 2,3,4,5 y 6 se deben solicitar al hacer el pedido.
No se pueden incorporar posteriormente)



1 Sistema GastroVac para el envasado al vacío

Envasado

Sistema GastroVac . Permite realizar el vacío fuera de la cámara de la envasadora , utilizando recipientes normalizados Gastronorm especiales para envasado al vacío o nuestros contenedores especiales.

Un correcto envasado eliminará totalmente el oxígeno, retardando el doble o el triple de tiempo el deterioro de los alimentos.

Manipulación

Facilidad en repetir la operación cuantas veces sea necesario.
Flexibilidad en el uso de alimentos envasados con este sistema.
Fácil apertura de la válvula de cierre.
Comodidad para el transporte de alimentos.



EN.45 292 €

Enchufe de vacío



Cubetas GastroVac

	Altura	Recipiente GastroVac	Tapa con junta de silicona y válvula
1/1	200 mm	EN.55 146 €	EN.62 120 €
	150 mm	EN.56 130 €	
	100 mm	EN.57 98 €	
1/2	150 mm	EN.58 68 €	EN.63 72 €
	100 mm	EN.59 58 €	
1/3	150 mm	EN.60 52 €	EN.64 64 €
	100 mm	EN.61 38 €	



Especiales para realizar el vacío directamente en su interior. (No es necesario bolsas ni gas inerte).

De acero inoxidable de gran grosor y tapas reforzadas de policarbonato, para asegurar la máxima calidad en el vacío.



2-3 Barras de soldadura adicionales

EN.47 440 €

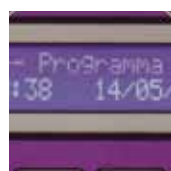
2ª barra de soldadura (EN.23-24)

4-5 Kit gas inerte. Ideal para alimentos blandos.



EN.48 500 €

Gas inerte, Disponible con un sistema de atmósfera protegida.



EN.43 82 €

Diez programas "Soft Vacuum" adicionales

6 Modelo con impresora de etiquetas adhesivas y conexión a PC (Consultar)



EN.53 814 €

Impresora (Solo modelos EN.23-24)

EN.54 1.280 €

Impresora + teclado anti-agua + USB (Solo modelos EN.23-24)



EN.36 590 €

Accesorio para sopas y líquidos. Sólo en modelos EN.23 y EN.24

7 Aceite envasadora 1 litro

EN.51 46 €

