

Envasadoras al vacío

Campanas sobre ruedas



Vacío de calidad, rápido y duradero. Las nuevas máquinas de envasado al vacío sobre ruedas Besser Vacuum están diseñadas para satisfacer plenamente las necesidades de aquellos que tienen que envasar alimentos en grandes cantidades, gracias a la estructura en acero inoxidable, maciza y estable, la variedad de programas y operaciones de embalaje y facilidad de uso..

(Bajo pedido)



Vacío al 99%
Envasado al vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional Busch de tecnología alemana.



Detalles resistentes
Tapones, tapas y ruedas en materiales de alta calidad que ayudan a evitar la corrosión y oxidación incluso en alimentos difíciles.



Display LCD
Display LCD en 5 idiomas con 20 programas y simples instrucciones para seguir paso a paso el ciclo de vacío.



Barra de soldadura inalámbrica
Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión.

Características:

- **Marinado de alimentos:** Programa opcional específico para acelerar el proceso de marinado de alimentos, directamente de la campana.
- **Printer:** Es posible hacer un seguimiento de sus productos y visualizar todos los datos de forma rápida gracias a la impresora de etiquetas integrada.
- **Gas flush:** Incluso productos delicados o blandos se pueden almacenar perfectamente gracias al sistema de atmósfera protectora.
- **Soft Vacuum:** Programa dedicado a la conservación de los líquidos, evita la ebullición y la separación de los ingredientes.
- **Soft Air:** Permite ajustar el flujo de aire de retorno al final del ciclo, para evitar la compresión del producto.
- **Programa mantenimiento bomba:** Programa de calefacción y limpieza de la bomba para un mantenimiento más económico y eficaz.
- **Sensor de vacío:** Para programar el % de vacío deseado y obtener un control exhaustivo del ciclo de conservación.
- **Panel de acero inox de rápido acceso:** Gracias a una abertura simple permite al operador acceder a las partes electrónicas con facilidad y inmediatez.