

Envasadoras al vacío de campana simple con carga y descarga automática



Salas de despiece



Obradores y fábricas



Centros de envasado

**Ideal** para envasar productos de volumen considerable como carnes, centros de jamones...

**Adecuada** para grandes producciones.

**Indicada** para mataderos, fábricas de embutidos, de pescados...

Las **EVC-26** y **EVC-27** son ideales para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados y mariscos



Verduras



IV y V Gama



Pastas y pizzas



Frutos secos



Salsas



Tarros de conserva



Café



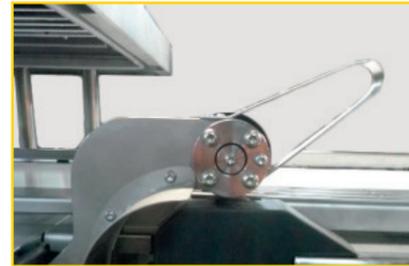
Turrónes



Bollería



Non-Food



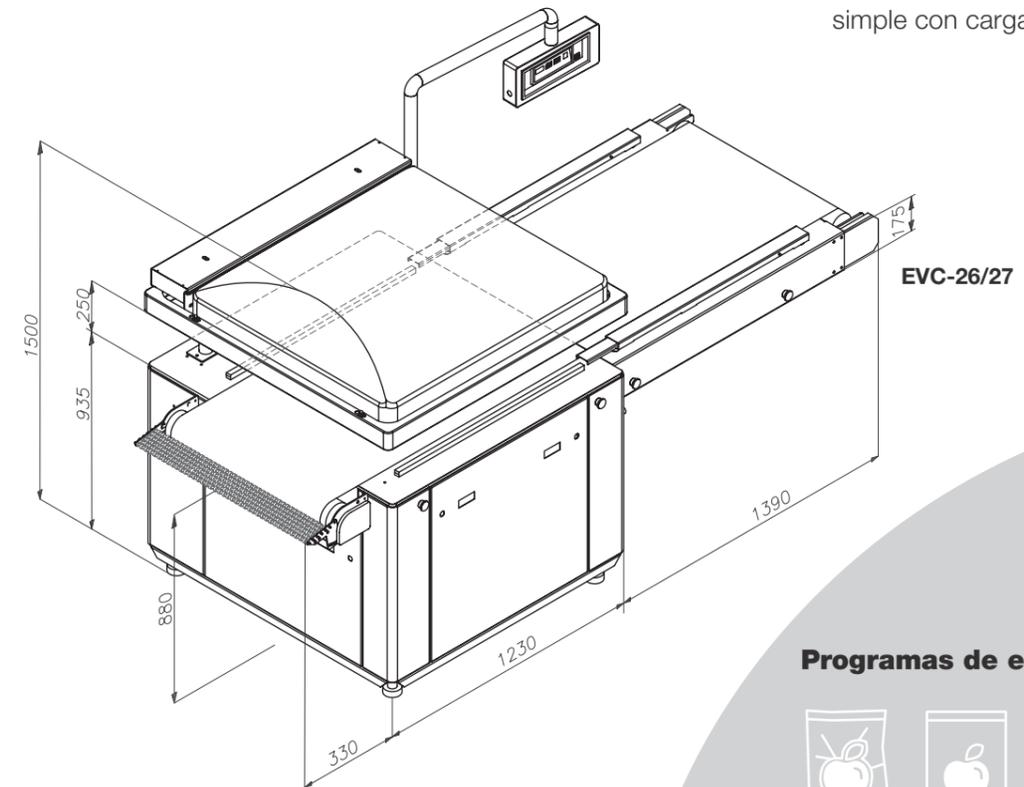
Opción de Pre-corte, del sobrante de bolsa.



Panel de mandos extensible y direccional.

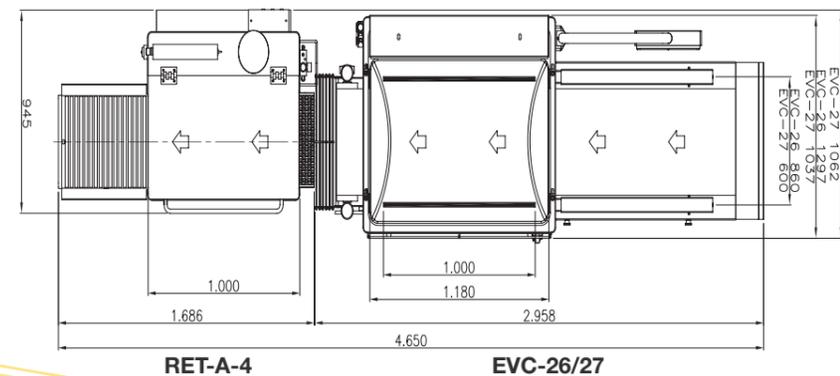


Fácil manipulación del producto a envasar; sin obstáculos entre la cinta prealimentadora y la cámara de vacío.

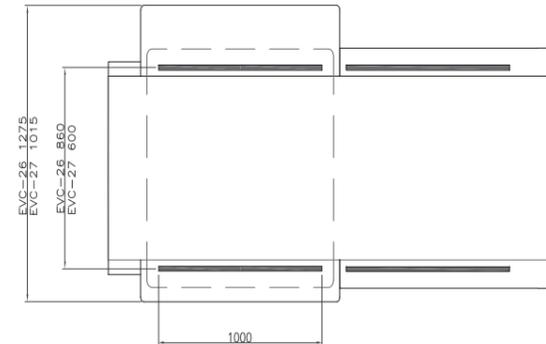


**Línea automática de envasado y retractilado**

EVC-26/27 + RET-A-4/11



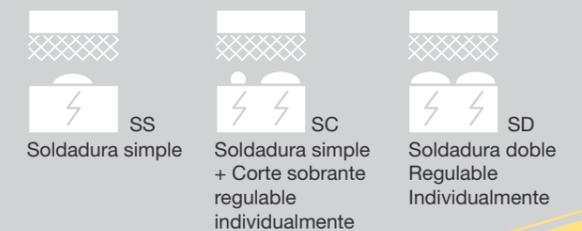
**Barras de soldar**



**Programas de envasado**



**Tipos de soldadura**



**Ideal para líneas totalmente automáticas de envasado al vacío, ya que es totalmente sincronizable con los tanques de retractilado. Accionando un pulsador, se iniciará el ciclo de envasado al vacío: cierre de la tapa, proceso de envasado y expulsión del producto de forma automática. Mientras dura el ciclo, se colocan las bolsas al otro lado de la campana. Una célula situada a la entrada del tunnel, detecta el paso del producto envasado e inicia el ciclo de retractilado: entrada, inmersión, escurrido y expulsión del producto. Al final del tunnel de retractilado, es posible acoplar un secador de bolsas.**

**Características**

Fácil limpieza  
Fabricación según norma CE

**Equipamiento**

Bomba vacío: 1X250 ó 2x250 m<sup>3</sup>/h  
Programador digital: Sistema CD  
Soldadura: SS, SC, SD

**Datos técnicos**

	EVC-26	EVC-27	RET-A-4	RET-A-4-11
Dimensiones exteriores/mm	2950x1275x1500	2950x1015x1500	1730x1000x1590	1900x1120x1590
Dimensiones cámara/mm	1020x1145x305	1175x760x305	900x450x320	1100x545x320
Ciclos/min	2/3		5/7	5/7
Potencia/Kw	15	15	30	30
Aire comprimido/bar	6	6	6	6
Conexión eléctrica	220V 50/60Hz 3ph	220V 50/60Hz 1ph	220V 50/60Hz 1ph	220V 50/60Hz 1ph
Peso/kg	950		273	315

**Información sobre programador digital**

30 programas seleccionables  
Control de vacío por sensor  
Control inteligente de vacío  
Función de vacío progresivo  
Control de entrada de gas por sensor  
Entrada de aire progresivo "SOFT-AIR"  
Programa de verificación de vacío

Paro manual de vacío  
Programa de test  
Contador de ciclos  
Control de cambio de aceite  
Programa de precalentamiento bomba  
Soldadura doble

*\*ver descripciones en la web*

**Tecnotrip, S.A.**

C/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord  
08226 Terrassa (Barcelona) España  
Tel.: +34 93 735 69 69  
WhatsApp: 695 781 799  
tecnotrip@tecnotrip.com