

Obradores
y fábricas



Centros
de envasado



Catering

Ideal para envasar varias bolsas simultáneamente de gran longitud y volumen, de productos como embutidos, carnes, jamones, etc.

Adecuada para grandes producciones.

Indicada para fábricas de embutidos, de pescados, queserías, centros de envasado, caterings...

Las **EVD-19 / 19-11** son ideales para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



Verduras



IV y V
Gama



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



Salsas



Tarros
de conserva



Café



Turrone



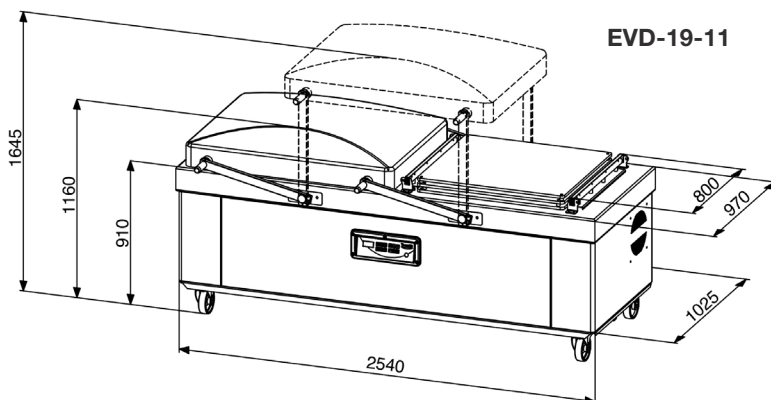
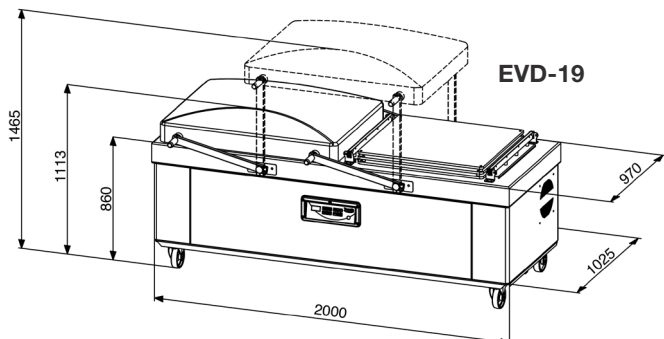
Bollería



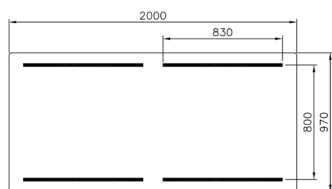
Non-Food

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

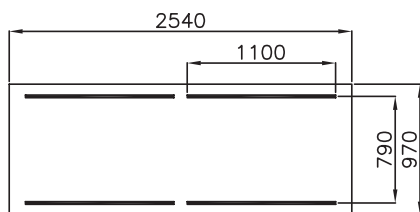
La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.



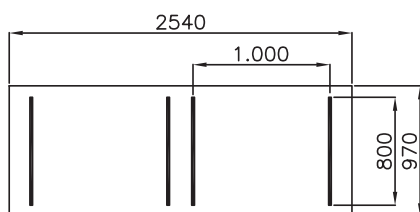
Barras de soldar



EVD-19



EVD-19-11-2



EVD-19-11-2V

Programas de envasado



Sellado



Vacío



Vacío + Gas

Gas



GAS

Tipos de soldadura



SS
Soldadura simple



SC
Soldadura simple + Corte sobrante regulable individualmente



SD
Soldadura doble regulable individualmente

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE

Datos técnicos

Modelo:	EVD-19	EVD-19-11
Dimensiones exteriores/mm:	2000x1140x1150	2540x1025x1160
Dimensiones cámara/mm:	955x895x250	1255x925x245
Ciclos/min:	2/3	1/2 / 2/3
Potencia/Kw:	7,5	7,5 / 2x5,5
Conexión eléctrica:	220/380V 50/60Hz 3ph	
Peso/kg:	840	1000

Equipamiento

Bomba vacío:	250 m ³ /h	300 / 2x250 m ³ /h
Programador digital:	Sistema CD	Sistema CD
Soldadura:	SS, SC, SD	SS, SC, SD
Gas:	Si	Si
Tapa automática:	Si	No

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
Control soldadura *ver descripciones en la web

Accesorios y consumibles

Embolsadores y bolsas de vacío