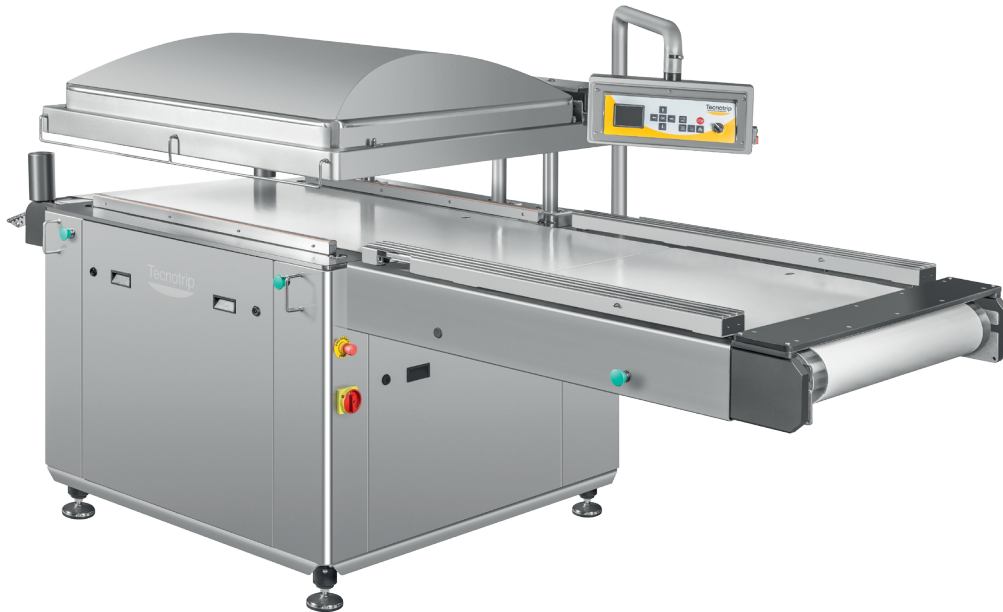


Envasadoras al vacío de campana simple con carga y descarga automática



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



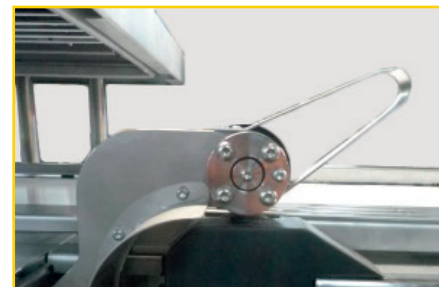
Turrónes



Bollería



Non-Food



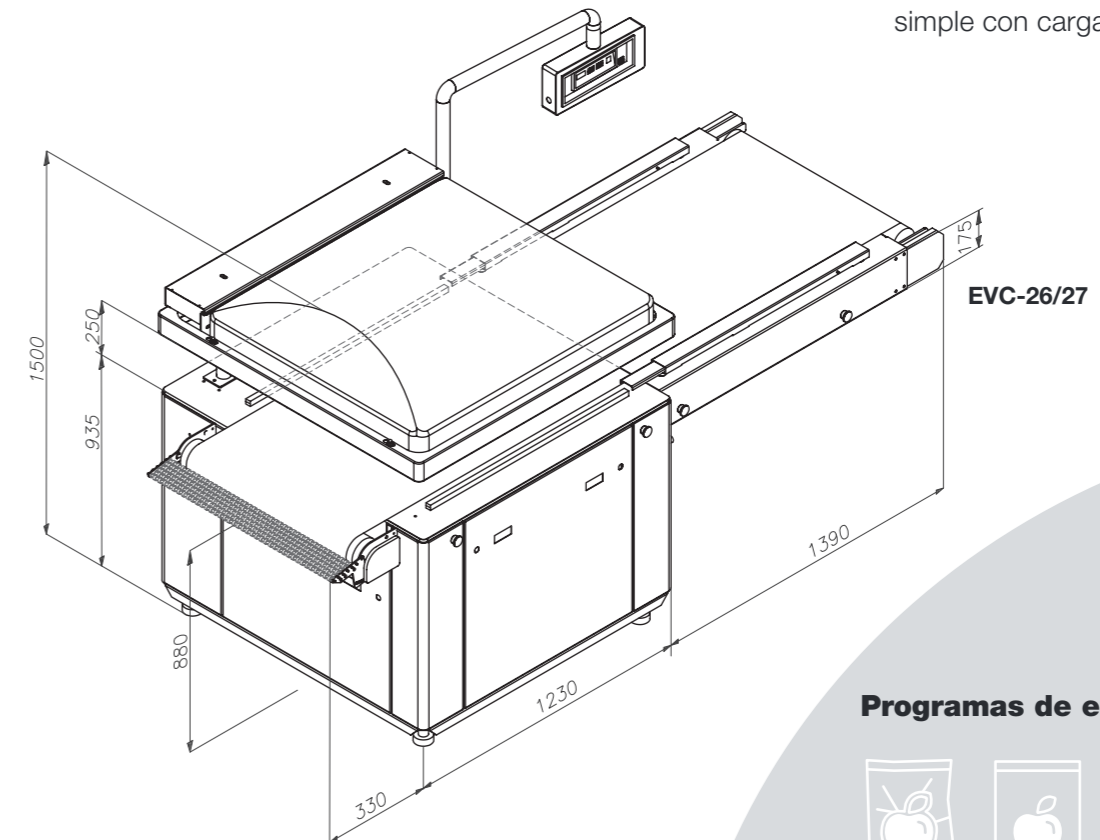
Opción de Pre-corte, del sobrante de bolsa.



Panel de mandos extensible y direccional.

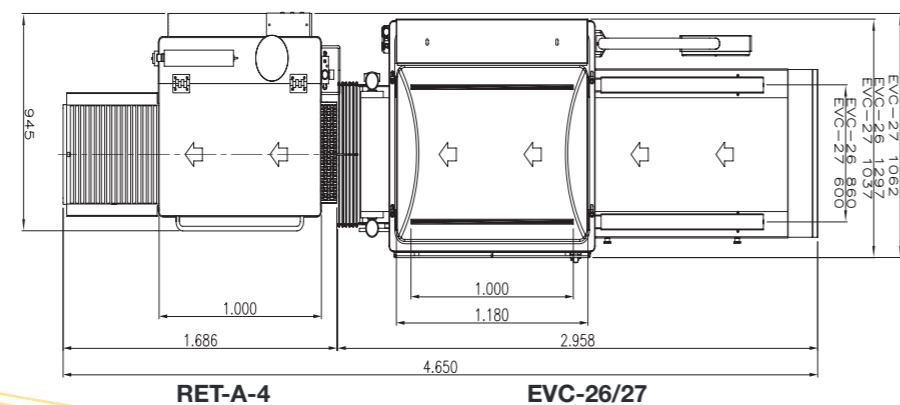


Fácil manipulación del producto a envasar; sin obstáculos entre la cinta prealimentadora y la cámara de vacío.

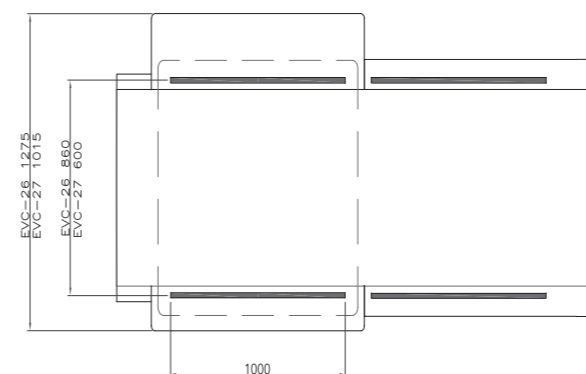


Línea automática de envasado y retráctilado

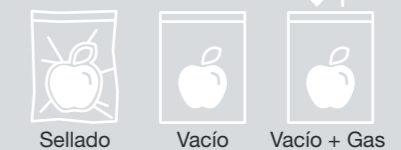
EVC-26/27 + RET-A-4/11



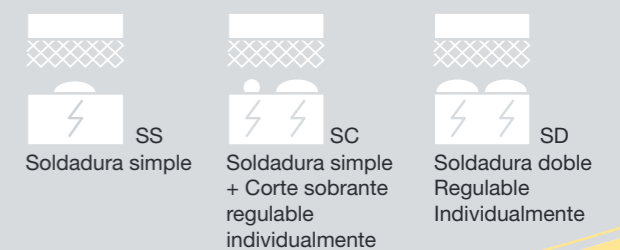
Barras de soldar



Programas de envasado



Tipos de soldadura



Ideal para líneas totalmente automáticas de envasado al vacío, ya que es totalmente sincronizable con los tanques de retráctilado. 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 retráctilado: entrada, inmersión, escurrido y expulsión del producto. Al final del tunnel de retráctilado, es posible acoplar un secador de bolsas.

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE

Equipamiento

Bomba vacío: 1X250 ó 2x250 m³/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 1ph	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