



Catering



Obradores
y fábricas



Centros
de envasado

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

Adecuada para medianas y grandes producciones.

Indicada para fábricas de embutidos, de pescados, queserías, centros de envasado, cáterings, etc.

Las **EVD-22** y **EVD-16** 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



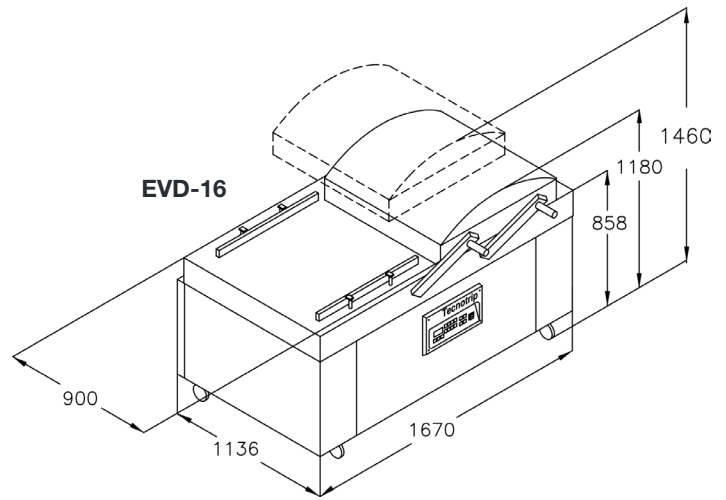
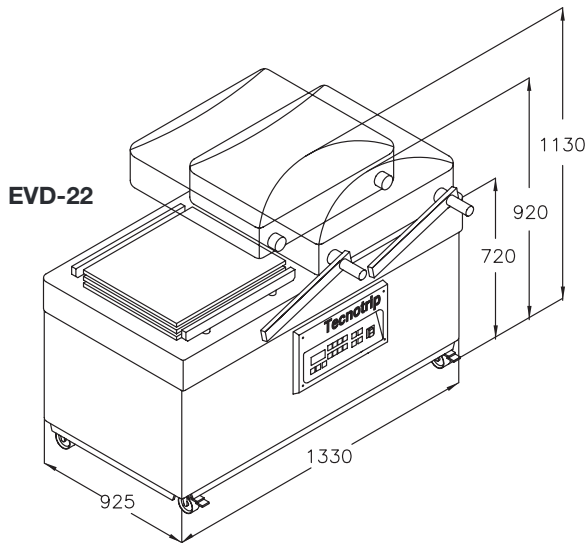
Bollería



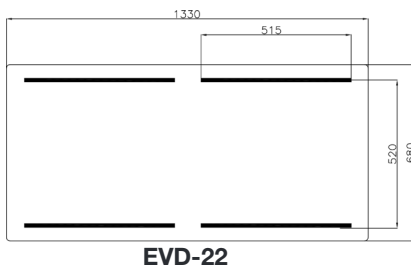
Non-Food

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

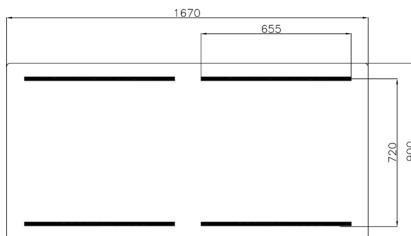
La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.



Barras de soldar



EVD-22



EVD-16

Programas de envasado



Sellado



Vacío



Vacío + 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-22	EVD-16
Dimensiones exteriores/mm:	925x1330x920	1136x1670x1180
Dimensiones cámara/mm:	2x 640x615x195	2x 820x825x225
Potencia/Kw:	2,2	4 / 7,5
Conexión eléctrica:	220/380V 50/60Hz 3ph	220/380V 50/60Hz 3ph
Peso/kg:	325	720

Equipamiento

Bomba vacío:	100 m ³ /h	160 / 250 m ³ /h
Programador digital:	Sistema CD	Sistema CD
Soldadura:	SS, SC, SD	SS, SC, SD
Gas:	Si	Si

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