Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

EV13

Envasadora al vacío de campana simple



Obradores y fábricas

Centros de envasado

Ideal para envasar varias bolsas simultáneamente de longitud mediana como embutidos, carnes, jamones, etc.

Adecuada para producciones medianas.

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

La **EV-13** es ideal para:

Quesos · Embutidos · Carnes · Pescados y mariscos · Verduras · IV y V Gama · Pastas y pizzas

Frutos secos · Salsas · Tarros de conserva · Café · Turrones · Bollería · Non-Food

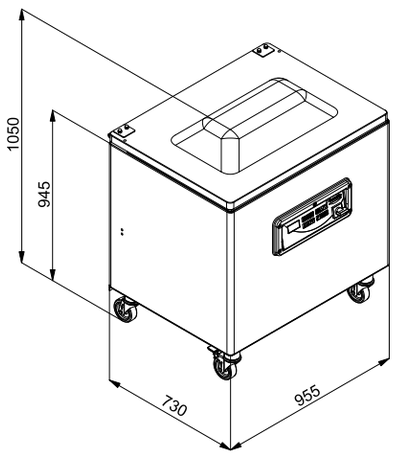
Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

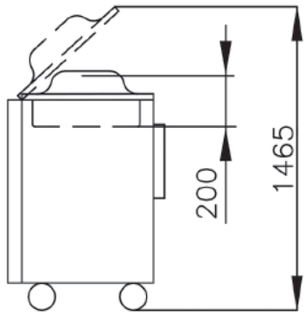
EV13

Envasadora al vacío
de campana simple

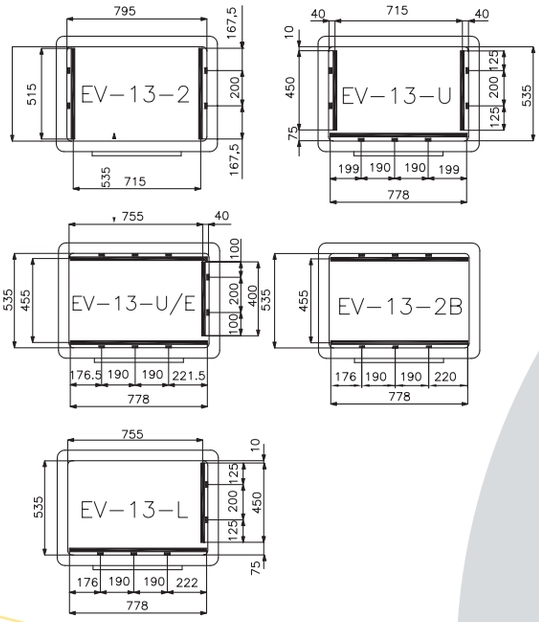
Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

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





Barras de soldar



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

Dimensiones exteriores/mm: 955x730x1050
Dimensiones cámara/mm: 795x535x200
Ciclos/min: 2/3
Potencia/Kw: 1,5 / 2,7
Conexión eléctrica: 220/380V 50/60Hz 3ph
Peso/kg: 215 /235

Equipamiento

Bomba vacío/m^3/h: 63 / 100
Programador digital: Sistema CD
Soldadura: SS, SC, SD
Gas

Información sobre programador digital

30 programas selecccionables
Control de vacío por sensor
Función de vacío progresivo
Control de entrada de gas por sensor
Entrada de aire progresivo “SOFT-AIR”
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

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

youtube

tecnotrip.com