

Envasadoras al Vacío



Crystal Line dispone de dos líneas de envasadoras al vacío, con diferentes modelos, realizados para obtener los mejores resultados con programas sencillos.

Basic Line

Se trata de envasadoras de sobremesa, con barra de sellado de 300 mm. (Mod. Essential), de 350mm. (Mod. Ermetika) y de 400 mm. (Mod. Sprint). Tapa plana, altura de depósito de 12cm. en el modelo Essential y de 18cm. en el modelo Ermetika y Sprint, nos permiten envasar tanto productos húmedos (carne fresca, pescado...) como líquidos (salsa, mayonesas, etc.). En el modelo Essential podemos extraer el plano superior en polietileno y encajarlo en el exterior, utilizándolo como plano de apoyo de los alimentos. PRECAUCIONES. Cuando envasamos por fuera de la máquina: Utilizar siempre bolsas gofradas (lisas por un lado y arrugadas por el otro). No está permitido envasar productos líquidos o con mucha humedad en su interior.

Es importante tener en cuenta que se trata de una manera diferente de envasar respecto al tradicional envasado en la campana.

Modelo de Campana> Envasado por descompresión> Antes en campana y posteriormente en la bolsa.

Modelo de Aspiración Externa> Envasado directamente dentro de la bolsa. **IMPORTANTE:** Se aconseja una utilización **NO** superior a 2-3 horas diarias.

Óptima Line

La línea Optima Line, presenta envasadoras de sobremesa con display digital en diferentes medidas (Junior, Midy y Basic).

Extremadamente cuidadas en todos los detalles, equipadas con múltiples funciones operativas. Se trata de artículos de calidad profesional, que se sitúan en el top de su categoría.

Máxima aplicación en el sector de la restauración, hotelero y gastronómico. Fácil limpieza gracias a los ángulos redondeados en la cámara de vacío y la barra de sellado extraíble, sin hilos.

Estos modelos tienen el panel de mandos LCD con 12 niveles programables de sellado, adaptables para cualquier tipo de bolsa. Las diferentes fases del proceso de sellado aparecen en la pantalla.

Posibilidad de inyección de gas inerte o alimentario.

Las bombas de vacío entre 10 y 20 metros cúbicos permiten su uso a nivel profesional y prolongado.

ENVASADORAS AL VACÍO BASIC LINE

Modelo	Dimensiones [LxPxA] [mm.]	Bomba Vacío	Dimensiones Cámara [LxPxA] [mm.]	Barra Soldante [mm.]	Voltaje [V./Hz]	Peso [Kg.]
Essential	370x530x250	Q=6m3/h	310x350x120	300	230/50	35
Ermetika	430x530x370	Q=10m3/h-oil	360x530x370	350	230/50	40
Sprint	470x550x400	Q=12m3/h	410x450x180	400	230/50	45



CÁMARA DE VACÍO



SISTEMA DE VACÍO EXTERIOR.



DETALLE DEL ENVASADO DE PRODUCTO.



Essential



Sprint

ACCESORIOS OPCIONALES

Los accesorios opcionales están disponibles bajo pedido y son válidos para todos los modelos a excepción del Mod. Essential. No se pueden añadir a las envasadoras en momentos sucesivos a la fabricación.

Referencia	Modelo	P.V.P.
95.143.1	ESSENTIAL	2.145,00
Referencia	Modelo	P.V.P.
95.143.6	ERMETIKA	2.375,00
Referencia	Modelo	P.V.P.
95.143.3	SPRINT	2.815,00

ACCESORIOS OPCIONALES EXCLUSIVO MODELO "SPRINT"

Referencia	P.V.P.
INYECCION GAS INERTE GAS ON/OFF*	498,00
Referencia	P.V.P.
SOFT AIR/ATMOSFERA PROGRESIVA	43,00

*No incluye bombona de gas

ENVASADORAS AL VACÍO ÓPTIMA LINE

Modelo	Dimensiones [LxPxA] [mm.]	Bomba Vacío	Dimensiones Cámara [LxPxA] [mm.]	Barra Soldante [mm.]	Voltaje [V./Hz.]	Peso [Kg.]
Junior	410x510x450	Q=10m ³ /h	310x350x190h.	300	230/50	45
Midy	460x560x450	Q=12m ³ /h	360x400x190h.	350	230/50	50
Basic	510x610x500	Q=25m ³ /h	410x450x220h.	400	230/50	60



Junior



Midy



Basic

1. STEP VAC

La máquina empieza el proceso de vacío, luego para 5 segundos, retoma el proceso de envasado y vuelve a pararse (en total, 3 pausas de 5 segundos cada una).

Se trata de una función muy útil cuando envasamos líquidos, debido al hecho del aumento del volumen de los líquidos durante el proceso (evitamos de esta manera que salgan de la bolsa, gastando producto y ensuciando la máquina). Las pausas que se intercalan en el proceso dejan al producto el tiempo de descansar, evitando su salida del recipiente.

2. EXTRA VAC

Esta función nos permite memorizar entre 5 y 7 segundos más de vacío. Generalmente se trabaja con 30 segundos de tiempo de vacío, pero, si tenemos en cuenta que envasar un producto muy húmedo cuesta más tiempo, utilizaremos esta función para alargar la duración del envasado, sin tener que cambiar los parámetros del programa.

3. HEAT PUMP

Esta función es aconsejable antes de empezar a trabajar y permite a la envasadora ponerse en marcha con la tapa abierta. De esta forma permitimos el calentamiento más rápido del aceite, y mejor fluidez del mismo, sobre todo durante el invierno cuando es más denso.

ADVERTENCIA: No se pueden envasar productos calientes. El uso de las envasadoras, sobre todo en los restaurantes, se asocia siempre a un abatidor de temperatura.

Referencia	Modelo	P.V.P.
95.143.4	JUNIOR	3.340,00
Referencia	Modelo	P.V.P.
95.143.2	MIDY	3.650,00
Referencia	Modelo	P.V.P.
95.143.5	BASIC	4.320,00

ACCESORIOS OPCIONALES MODELOS OPTIMA LINE.

Referencia	P.V.P.
INYECCION GAS INERTE GAS ON/OFF*	494,00
Referencia	P.V.P.
TUBO ENVASADO EXTERIOR	181,00
Referencia	P.V.P.
SOFT AIR/ATMOSFERA PROGRESIVA	43,00
Referencia	P.V.P.
SOLDADURA NEUMATICA	193,00
Referencia	P.V.P.
CAMARA CON MAYOR ALTURA MDLS MIDY/BASIC	162,00

*No incluye bombona de gas

BOLSAS PARA ENVASADO VACÍO

Modelo	Largo (mm.)	Ancho (mm.)	Grosor (Micras)	Capas (nº)		Acabado
BV1	200	150	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV2	250	170	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV3	300	200	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV4	350	200	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV5	350	250	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV6	400	300	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso

Pedido mínimo de 1 paquete de 100 unidades.



DETALLE DEL ENVASADO DE PRODUCTO.

PRECIOS PARA 1 PAQUETE DE 100 UDS.
PARA OTRAS MEDIDAS CONSULTAR PRECIOS Y DISPONIBILIDAD.

Referencia	Modelo	P.V.P.
90.222.1	BV1	4,66

Referencia	Modelo	P.V.P.
90.222.2	BV2	7,91

Referencia	Modelo	P.V.P.
90.222.3	BV3	11,30

Referencia	Modelo	P.V.P.
90.222.4	BV4	13,12

Referencia	Modelo	P.V.P.
90.222.5	BV5	16,39

Referencia	Modelo	P.V.P.
90.222.6	BV6	22,61