

Envasadora al Vacío

VTP21



- Modelo de sobremesa
- Multi-función
- Pantalla táctil
- Sensor de presión
- Barra de sellado simple
- Bomba de vacío de 4 m³/h

Características

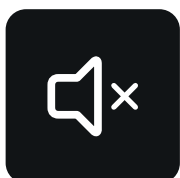
VTP21



Acero inox.



Control inteligente



Silencioso



Fácil limpieza



Portátil



Características

VTP21

Estructura en acero inoxidable: Gabinete robusto de fácil limpieza e higiene.

Tapa superior transparente: construida en material acrílico, permite supervisar visualmente el proceso de vacío y sellado.

Cámara de vacío óptima: Diseño eficiente que aprovecha al máximo el espacio disponible, permitiendo envasar una amplia variedad de productos en un equipo compacto.



>BOMBA DE VACÍO DE ALTA SUCCIÓN DE COBRE PURO

Permite configurar el grado de vacío entre el 30 % y el 100 %, logrando ciclos de vacío rápidos y eficientes.



Filtro de aire integrado de última generación: Sistema de filtrado mejorado que proporciona una filtración más limpia y una durabilidad hasta 20 veces superior.

Estructura de cilindros integrada: Diseño compacto y robusto que optimiza el rendimiento y reduce el nivel de ruido durante el funcionamiento.

Visor de nivel de aceite: Permite monitorear en todo momento el nivel y consumo de aceite, facilitando el mantenimiento preventivo.

>PANEL DE CONTROL INTELIGENTE

Diseño claro y simple. Permite seleccionar y configurar los parámetros de vacío según el tipo de producto a envasar. Interfaz intuitiva que facilita el ajuste de modos de trabajo, presión de vacío y tiempos de operación.



Características

VTP21

Envasadora multifunción: Apta para el envasado de productos secos, suaves, húmedos y líquidos.



Bomba de vacío de alta succión

Garantiza un vacío potente y estable para productos secos y de alta densidad.

Modo de vacío de baja presión

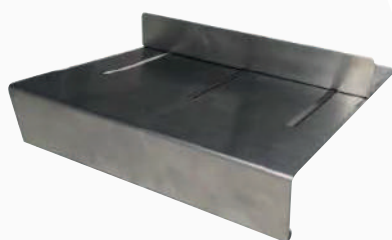
Ideal para productos frágiles, sueltos o de textura blanda, evitando deformaciones durante el proceso.

Placa inclinada de acero inox.

Diseño que facilita el envasado de productos húmedos y líquidos, evitando derrames y asegurando un sellado eficiente.

Modo de marinado por vacío cíclico: Este equipo incorpora un modo de marinado que, mediante cambios cíclicos en la presión de vacío, facilita la penetración de líquidos y condimentos en los alimentos, reduciendo el tiempo tradicional de marinado de varias horas a solo unos minutos.

>ACCESORIOS INCLUIDOS



Placa inclinada inox.



Kit succión para bolsa exterior

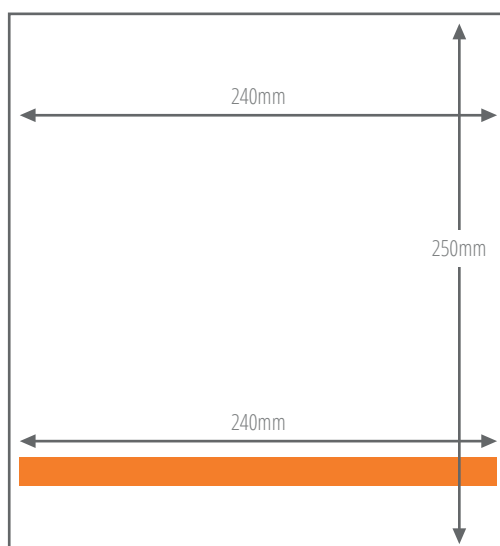


Aceite para bomba de vacío



Destornillador

► DISPOSICIÓN DE LAS BARRAS Y DIMENSIONES DE LA CÁMARA



Voltaje / Frecuencia	220 - 240 V / 50 Hz
Potencia motor	150 W
Bomba de vacío	1 x 4 m³/h
Máximo de vacío	10 Torr
Barra de sellado	Simple
Longitud de sellado	240 mm
Ancho de sellado	5 mm
Temp. ambiente de funcionamiento	+5 °C a +30°C
Ángulo máx. de inclinación durante transporte	15°
Inyección de gas	NO
Cámara de vacío	240 x 250 x 80 mm
Dimensiones equipo	305 x 440 x 250 mm
Peso	21 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*