

EMPACADORAS AL VACÍO

Evite mermas y aumente hasta 12 veces mas la vida de sus productos



Empacadoras al Vacío

Que es empacar al vacío?

Es extraer el oxígeno (aire) al momento de empacar para dar mayor tiempo de vida al producto.

AL NO EMPACAR AL VACIO

- El producto se oxida con facilidad al paso del los minutos
- Se contaminan los alimentos por polvo y suciedad de quien los maneja
- El alimento pierde peso por deshidratación.
- La carne empieza a cambiar de color por congelación
- Los alimentos adquieren olores y sabores de otros alimentos
- Tus alimentos los acomodas según su tamaño y no por su clasificación.
- Mermas el trabajo rematando la mercancía por su fácil descomposición.
- La presentación es deficiente y poco llamativo

AL EMPACAR AL VACIO

- Alarga la vida del producto de 2 hasta 12 veces mas
- Ofreces mayor higiene
- El producto mantiene su frescura por mas tiempo
- La carne no cambia de color, al congelarse
- El producto no se contamina con otros olores, ni sabores
- Se almacena mas cantidad de producto al compactarse
- Ahorro de dinero del usuario al vender el producto a su precio normal
- Mejoras la presentación del producto

Productos que puedes empacar...

Carnes Rojas

Carnes Frías

Alimentos congelados

Alimentos con alto grado de humedad

Quesos

Herramienta



• Lácteos

• Frijoles

• Bebidas

• Salsas

• Agua purificada



Además de líquidos como:

Empacadoras de mesa

- **Modelos:**
EVD-4, EVD-8, EVD-16, EVD-20
(modelos de mesa)

Automáticos, resistentes,
comodidad y rapidez al
empacar



Partes Principales

Tapa (Cubierta)
Silicón de contrabarra
Barra de sellado
Panel de Controles
Mirilla de aceite
Aceite
Bomba

Empacadoras de piso

EVD-48



Ideal para establecimientos en crecimiento, o bien cuyos productos no caben en una Empacadora de mesa.

Con una bomba de 48 m³ de capacidad, el equipo es capaz de hacer empaques al vacío en una cámara de frente 50 x fondo 52 x alto 20 (cm), doble barra de sellado permite hacer varios empaques en un ciclo

EVD-76



Ideal para los negocios en los que la rapidez en el empaque es primordial.

Con una bomba de 76 m³ de capacidad, el equipo es capaz de hacer empaques al vacío en una cámara de frente 50 x fondo 52 x alto 20 (cm), doble barra de sellado permite hacer varios empaques en un ciclo.

EVD-2C76



Ideal para empresas empacadoras, obradores de carne, procesadoras de lácteos, procesadoras de alimentos, industria nopalera, tortillerías, mercados de abastos, exportadoras de alimentos, etc.

Con una bomba de 76 m³ de capacidad, el equipo es capaz de operar 2 cámaras de vacío de forma simultanea, logrando hasta 960 empaques por hora.

¿Como ofrecer la máquina adecuada ?

Siempre hay que tomar en cuenta estos datos:

- **Producto a empacar:**

Debe ser un producto cuya estructura física sea capaz de resistir la fuerza que ejerce la bolsa sobre el producto una ves que se encuentra en vacío. Es decir, productos muy blandos pueden deformarse o aplastarse; o bien, productos con zonas punzo cortantes pueden llegar a reventar la bolsa.



- **Dimensiones de la Cámara**

Debemos de estar consientes de las medidas exactas del producto que se quiere empacar al vacío ya que con estas medidas de referencia vamos a elegir el tamaño de bolsa que estaremos usando y también el tamaño de la cámara que debe tener el equipo que estaremos usando para hacer los empaques.



- **Volúmenes de producción**

Este dato es necesario para saber si nuestra necesidad de producción implica una Empacadora de Mesa o una Empacadora de Piso. La diferencia consiste en que las Empacadoras de Piso están diseñadas para hacer mas empaques en un mismo ciclo de la máquina y también para estar funcionando por períodos de tiempo prolongados.

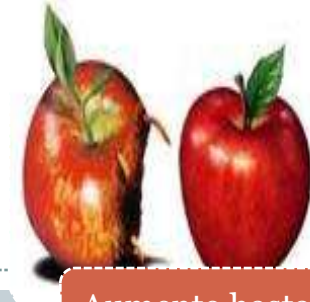
- **Bolsa para empacar al vacio**



Características de las empacadoras



Contamos con diferentes modelos de empacadoras



Aumente hasta 12 veces más la vida de sus productos



Conserva su producto por más tiempo



Completamente automáticas y sin cableado



Mejora la presentación del producto



Amplia apertura de la tapa, comodidad y rapidez al empacar



Cubierta de Acrílico, puedes observar el producto en su proceso de empacado



Tapas ahorradoras de espacio, permite empacar productos de varios tamaños

Funcionamiento de las EV de mesa



Mirilla del depósito de aceite



Muelles para abrir la tapa



Barra de sellado de la cámara de vacío

Funcionamiento de las EV de piso



- 1 DISPLAY SMALL:** Display activo en operación y en modo de programa
- 2 PROG 0-9 KEY:** Selecciona numero almacenado en modo de programa
- 3 REPROG:** Switch de modo de programa. Después de programa el valor de la nueva función, puede ser utilizado para almacenar nuevos valores en las memorias.
- 4 FUNCTION SELECT:** Selecciona función respecto al modo de operación
- 5 CONDITIONAL PROGRAM:** Empieza el programa de acondicionamiento a la bomba, (Duración 15 min).
- 6 DISPLAY LARGE:** Despliega el valor transcurrido de la función activa durante el ciclo programado.
- 7 FUNCTION LIGHTS:** Una luz enfrente indica la función activa durante el ciclo programado cuando este fue seleccionado según modo de programa.
- 8 +/- STOP VACUUM:** Interrupción de la función activa durante el ciclo programado. El ciclo inmediatamente continua con la siguiente función.
- 9 -/STOP:** Termina el ciclo programado completo . El ciclo inmediatamente acciona la funcion de ventilacion.
- 10 VACUUM METER:** Despliega la presión en la cámara de vacio