

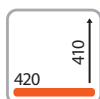
2 | ENVASADORAS „ESD” Y VERTICALES



MÁQUINAS ESD



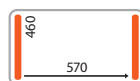
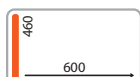
MAX 42 VA



Dimensiones int. de la cámara	450 x 460 x 230 mm*
Longitud de sellado	420 mm
Bomba de vacío	21 m ³ /h
Dimensiones exteriores	0,54 x 0,65 x 0,41 m*
Peso	78 kg
Conexión eléctrica	1 x 230 V, 50 Hz****



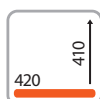
MAX 46 VA



Dimensiones int. de la cámara	650 x 475 x 230 mm*
Longitud de sellado	460 mm
Bomba de vacío	21 m ³ /h
Dimensiones exteriores	0,75 x 0,67 x 0,44 m*
Peso	110 kg
Conexión eléctrica	1 x 230 V, 50 Hz****



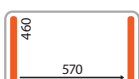
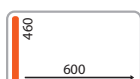
MAX-F 42 VA



Dimensiones int. de la cámara	450 x 460 x 230 mm*
Longitud de sellado	420 mm
Bomba de vacío	21 / 25 m ³ /h
Dimensiones exteriores	0,54 x 0,65 x 1,0 m*
Peso	96 / 109 kg
Conexión eléctrica	1 x 230 V, 50 Hz****



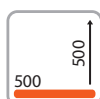
MAX-F 46 VA



Dimensiones int. de la cámara	650 x 475 x 230 mm*
Longitud de sellado	460 mm
Bomba de vacío	25 / 63 m ³ /h
Dimensiones exteriores	0,75 x 0,65 x 1,0 m*
Peso	135 / 155 kg
Conexión eléctrica	3 x 230 / 400 V, 50 Hz****



MAX-F 50 VA



Dimensiones int. de la cámara	530 x 545 x 185 mm*
Longitud de sellado	500 mm
Bomba de vacío	25 / 63 m ³ /h
Dimensiones exteriores	0,65 x 0,7 x 1,0 m*
Peso	128 / 148 kg
Conexión eléctrica	3 x 230 / 400 V, 50 Hz****

MÁQUINAS ESD



NE 63 VA

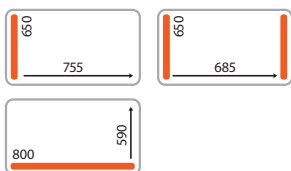


Dimensiones int. de la cámara
Longitud de sellado
Bomba de vacío
Dimensiones exteriores
Peso
Conexión eléctrica

750 x 510 x 180 mm*
 480 mm
 63 / 100 m³/h
 0,82 x 0,72 x 1,0 m*
 182 / 200 kg
 3 x 230 / 400 V, 50 Hz****



NE 14 VA



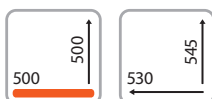
Dimensiones int. de la cámara
Longitud de sellado
Bomba de vacío
Dimensiones exteriores
Peso
Conexión eléctrica

825 x 660 x 200 / 300 / 420 mm*
 650 / 800 mm
 100 / 160 m³/h
 0,91 x 0,93 x 0,99 / 1,20 m*
 320 / 390 kg
 3 x 230 / 400 V, 50 Hz****

MÁQUINAS ESPECIALES



MAX-F 50 D

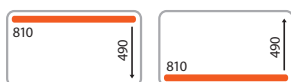


Dimensiones int. de la cámara
Longitud de sellado
Bomba de vacío
Dimensiones exteriores
Peso
Conexión eléctrica

530 x 545 x 125 mm*
 500 mm
 25 / 63 m³/h
 0,65 x 0,7 x 0,96 m*
 125 / 145 kg
 3 x 230 V / 400 V, 50 Hz****



NE 800 E2



Dimensiones int. de la cámara
Longitud de sellado
Bomba de vacío
Dimensiones exteriores
Peso
Conexión eléctrica

850 x 600 x 250 mm*
 810 mm
 100 / 160 m³/h
 0,98 x 1,2 x 1,22 / 1,67 m*
 300 / 370 kg
 3 x 230 / 400 V, 50 Hz****



NE 1000 E2



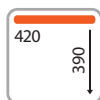
Dimensiones int. de la cámara
Longitud de sellado
Bomba de vacío
Dimensiones exteriores
Peso
Conexión eléctrica

1175 x 600 x 250 mm*
 1100 mm
 160 / 250 / 300 m³/h
 1,26 x 1,2 x 1,22 / 1,67 m*
 420 / 470 kg
 3 x 230 / 400 V, 50 Hz****

MÁQUINAS VERTICALES



V 42 VA



Dimensiones int. de la cámara	440 x 445 x 180 mm ^{**}
Longitud de sellado	420 mm
Bomba de vacío	21 m ³ /h
Dimensiones exteriores	0,6 x 0,7 x 0,7 m [*]
Peso	85 kg
Conexión eléctrica	1 x 230 V, 50 Hz ^{****}



V 50 VA



Dimensiones int. de la cámara	530 x 545 x 185 mm ^{**}
Longitud de sellado	520 mm
Bomba de vacío	25 / 63 m ³ /h
Dimensiones exteriores	0,65 x 0,7 x 1,53 m [*]
Peso	150 / 170 kg
Conexión eléctrica	3 x 230 / 400 V, 50 Hz ^{****}



V 810 VA



Dimensiones int. de la cámara	850 x 670 x 200 mm ^{**}
Longitud de sellado	810 mm
Bomba de vacío	100 / 160 m ³ /h
Dimensiones exteriores	1,07 x 1,0 x 1,98 m [*] (2,2 m ^{***})
Peso	400 / 470 kg
Conexión eléctrica	3 x 230 V / 400 V, 50 Hz ^{****}



VX 630 VA



Dimensiones int. de la cámara	740 x 860 x 230 mm ^{**}
Longitud de sellado	630 mm
Bomba de vacío	100 / 160 m ³ /h
Dimensiones exteriores	1,60 x 1,10 x 1,30 m [*]
Peso	340 / 410 kg
Conexión eléctrica	3 x 230 V / 400 V, 50 Hz ^{****}

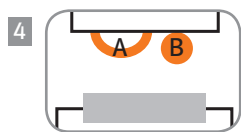
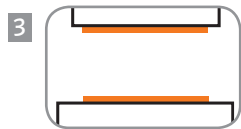
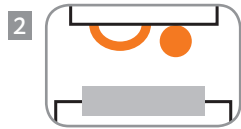
* Ancho x largo x alto

** Ancho x alto x largo

*** Altura total, con la tapa abierta

**** Otros voltajes bajo pedido

SISTEMAS DE SELLADO



El sellado en vacío permite realizar una soldadura particularmente segura y limpia. Para obtener este resultado, equipamos a nuestras máquinas Boss con diversos sistemas de soldadura de alta presión especialmente adaptados a los materiales y espesores de las bolsas así como a las características del producto conservado en vacío. Garantizamos una óptima calidad de sellado.

1: Doble soldadura estándar

Este sistema se emplea en el 90% de nuestras máquinas de envasado al vacío. El doble cordón de sellado asegura una soldadura fiable de la bolsa de vacío.

2: Soldadura con corte de sobrante (opcional)

Este sistema corta los sobrantes de bolsa (rebordes). Durante el proceso de soldadura se realizan dos costuras de sellado: una costura de soldadura sencilla y la costura de soldadura de separación.

3: Soldadura superior / Soldadura inferior (opcional)

La bolsa es sellada herméticamente desde ambos lados. Este sistema se emplea para cerrar bolsas de vacío o de aluminio especialmente gruesas.

4: Soldadura por corte regulable por separado (opcional)

Este sistema corta los sobrantes de bolsa (rebordes). Es posible regular por separado la temperatura de los alambre de corte y de soldadura (A-B). Esto resulta esencial, por ejemplo, para las bolsas retráctiles. Sólo disponible para máquinas con control Z 3000.

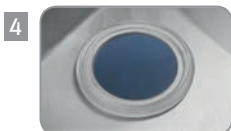
TIPOS DE CONTROL



1: Control digital temporizador Z 2000 · Muy sencillo de usar · Indicador de vacío de grandes dimensiones · Quick stop (para-da rápida) para el envasado de líquidos · Tecla para marcha continua

2: Control por sensor programable Z 3000 · Muy sencillo de usar · Sensor preciso de vacío y de gas · Memoria para 99 programas · Vacío hasta el punto de evaporación · Entrada de aire programas · Vacío por etapas para la evacuación del aire contenido en el producto · Quick stop (parada rápida) · Inyección de gas = Vaciado y gaseado múltiple · Tecla de servicio de marcha continua · Protección contra salpicaduras de agua · Función de reinyección

ACCESORIOS



1: Carros disponibles para todos los modelos de mesa

Estéticos · Sólidos · Compartimento integrado para bolsas · Ruedas bloqueables · Fabricados completamente en acero refinado

2: Panel de control externo

Panel de control ubicado en un brazo de acero inoxidable lateral o la posición que requiera el cliente.

3: Versión ESD

Nuestras máquinas están equipadas con tapa de Acero Inoxidable. Todas las superficies son conductoras de electricidad.

4: Ventana - Visor (transparente)

Disponible para todos los modelos "Titan"

5: Dispositivo de gaseado (inyección de gas) · Bajo pedido cualquier máquina puede equiparse con una unidad de gaseado (inyección de gas).

6: Opciones adicionales · Voltajes especificables · Entrada progresiva de aire

· Acabado ESD · diferentes tipos de altura de tapa y tamaños de bomba



Bomba de vacío

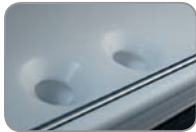
Una bomba de vacío evacúa los gases acumulados en la cámara de vacío. La disminución del contenido de oxígeno permite disponer de un método de conservación ideal para las categorías de productos más diversas. Nuestras máquinas de envasado al vacío BOSS están equipados con bombas de vacío de distribuidor giratorio accionadas por aceite de gran rendimiento de la casa Busch. Estas bombas producen un vacío alto (ultravacío) de hasta un 99,9 % (1 mbar) - ideal para ralentizar la proliferación de bacterias y gérmenes.

Gaseado M.A.P.



El envasado en atmósfera protectora (MAP: Modified Atmosphere Packaging) garantiza la conservación del aspecto, de la textura y del valor nutritivo de los alimentos frescos. Este método permite, tras la evacuación de la cámara de vacío, la inyección de gas protector (gas inerte) dentro del contenido de la bolsa. La atmósfera protectora (gas inerte) se compone de elementos naturales, inodoros y de sabor neutro del aire, tales como el dióxido de carbono (CO₂) o el nitrógeno (N), cuyas proporciones se varían en función del producto a envasar.

Placas de inserción



Las placas de inserción de elegante diseño están elaboradas con materiales de polietileno resistentes a los golpes y a los rayados, aptos para alimentos. Su empleo permite un posicionamiento preciso de los productos al vacío y una reducción del volumen de la cámara. Se reducen así al mínimo los tiempos de evacuación y el consumo de gas.

Higiene



Para asegurar una limpieza rápida y sencilla, nuestros aparatos nuestras envasadoras BOSS están fabricadas con acero inoxidable pulido y equipados con elementos resistentes a las salpicaduras de agua. Una estructura constructiva bien definida elimina las cavidades y los ángulos de difícil acceso, garantizando así unas condiciones óptimas de higiene. El sistema de conexión sin cable para las barras de soldadura puede retirarse fácilmente y, por tanto, resulta extremadamente fácil de limpiar.

Version ESD



Nuestras máquinas están equipadas con tapas de acero inoxidable. Todas las superficies son conductoras de electricidad. Las zonas críticas han sido cubiertas con plásticos disipadores y cuentan con una resistencia de absorción de 1-6 Ohm/s, cumpliendo así con la norma standard ESD NE 61340-5-1.

Detección del punto de evaporación



En caso de bajada de la presión en la cámara de vacío, los productos húmedos o líquidos alcanzan en poco tiempo el punto de ebullición. Un sensor inteligente destinado a proteger los productos al vacío de las pérdidas de humedad innecesarias resultantes de la evaporación detecta la fase de vapor e interrumpe el procedimiento de vacío en las mejores condiciones de seguridad y fiabilidad. Su ventaja: eliminación de las pérdidas de peso de sus productos e impurezas de las cámaras de vacío.

Servicio



A fin de reducir los costes de servicio y los tiempos improductivos asociados al mantenimiento se otorgó especial importancia a la comodidad de servicio. Todos los componentes son fácilmente accesibles y bien visibles. Un servicio de conservación y mantenimiento garantiza la durabilidad de su bomba de vacío.

Función „Power-Vakuum“



Puesto que la carne cruda contiene una gran proporción de agua, existe el riesgo de formación de burbujas en la bolsa de vacío. Para limitar este inconveniente y mejorar la calidad de presentación del envase, nuestras máquinas vienen equipadas con una función de golpe de presión denominada „Power-Vakuum“. Es así como las burbujas de aire indeseables son expulsadas de la bolsa mediante un golpe de presión.

made in Germany