



Características Técnicas (Technical characteristics (Características técnicas))	Modelo RG-1b/PIBUENA	Modelo RG-2b/PIBUENA	Modelo RG-1b/PAS	Modelo RG-2b/PAS	Modelo RG-1b/MIERA	Modelo RG-2b/MIERA	Modelo RG-1b/ASÓN	Modelo RG-2b/ASÓN
Medidas interiores (Interior measurements) (Medidas interiores)	440x420x150 mm ancho x largo x alto	440x420x150 mm	530x530x180 mm	530x530x180 mm	530x530x180 mm	530x530x180 mm	620x630x180 mm	620x630x180 mm
Medidas exteriores (Exterior measurements) (Medidas exteriores)	500x560x460 mm ancho x largo x alto	500x560x460 mm	620x630x460 mm	620x630x460 mm	620x630x460 mm	620x630x460 mm	720x720x1050 mm	720x720x1050 mm
Longitud (lí) barra de soldadura (Length of seal) (Long. de soldadura)	1 X 400 mm	2 X 400 mm	1 X 500 mm	2 X 500 mm	1 X 500 mm	2 X 500 mm	1 X 600 mm	2 X 600 mm
Capacidad de la bomba (Pump Capacity) (Capacidad de la bomba)	21 m ³ /h	21 m ³ /h	21 m ³ /h	21 m ³ /h	21 m ³ /h	21 m ³ /h	40 m ³ /h	40 m ³ /h
Potencia (Power) (Potencia (kW))	0,90 Kw	0,90 Kw	0,80 Kw	0,80 Kw	0,80 Kw	0,80 Kw	1,5 Kw	1,5 Kw
Conexion eléctrica (Electrical connection) (Voltage)	220 V MONOFÁSICA 50 HZ	220 V MONOFÁSICA 50 HZ	220 V MONOFÁSICA 50 HZ	220 V MONOFÁSICA 50 HZ	220 V MONOFÁSICA 50 HZ	220 V MONOFÁSICA 50 HZ	380 V TRIFÁSICA 50 HZ	380 V TRIFÁSICA 50 HZ
Ciclos por minuto (Cycles per minute) (Cycles per minute)	2/3 min.	2/3 min.	2/3 min.	2/3 min.	2/3 min.	2/3 min.	2/3 min.	2/3 min.
Instalación de gas inerte (Gas Flushing) (Instalación de gas)	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Peso neto (Net weight) (Peso neto)	57 Kg	57 Kg	65 Kg	65 Kg	95 Kg	95 Kg	125 Kg	125 Kg
Control de vacío (Vacuum control) (Solo vide control)	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable
Control de gas (Gas Flushing control) (Gas control)	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable
Control de soldadura (Seal control) (Soldure control)	3 niveles	3 niveles	3 niveles	3 niveles	3 niveles	3 niveles	3 niveles	3 niveles
Control enfriamiento de soldadura (Cooling Seal control) (Refrigeration of seal)	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable	Programable
Ruedas para transporte (Wheels for transport) (Roues pour transport)	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI	SI

Construidas en acero inoxidable - Built in stainless steel - Construit en acier inoxydable

vacSuler
Máquinas para envasar al vacío

Aconsejada para:
Restaurantes, Hoteles, Charcuterías, Carnicerías, Supermercados, etc

vacSuler
Máquinas para envasar al vacío

Consejadas a:
Restaurants, hotels, boucheries, traiteurs gros de viande, charcuterie, supermarché, etc. Machines pour emballer sous vide et/ou sous atmosphère protectrice de la viande, de la charcuterie, du fromage ou encore des sauces et potages.



TODAS LAS MAQUINAS ESTAN CERTIFICADAS POR LA CE

Vacsuler, s.l - Apartado nº 89 - 39600 - Muredas - Cantabria - España
Tlf. 649 477 358 - Fax. 942 25 34 80 - Mail. vacsuler@mundivia.es

www.vacsuler.com
www.vacsuler.flashbuilder.net

Modelos registrados - Fotografía: Gelo Hurtado - Diseño: Apica Sistemas Gráficos - Impresión: Camper - © Copyright, Vacsuler, s.l



Detalle del panel de control

El panel de control es de fácil manejo, controlando todos los parámetros de forma digital (tiempo de vacío, tiempo de soldadura, tiempo de enfriamiento de soldadura, tiempo de entrada de gas inerte, e.t.c.) El uso de este tipo de paneles disminuye el mantenimiento de las máquinas y facilita el control electrónico sobre todos los mecanismos.

El control de soldadura a parte del tiempo de sellado, tiene 3 niveles de potencia para poder seleccionar dependiendo del tipo de bolsa a utilizar.

También podemos controlar desde el panel, el paro de emergencia de la máquina.



Detalle del interior de la campana

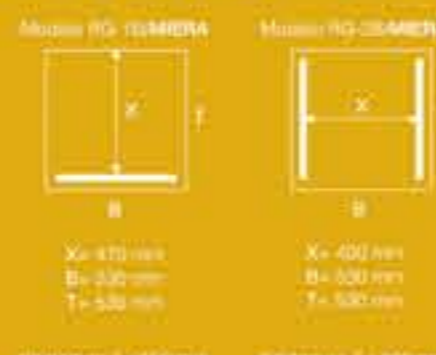
Construido totalmente en acero inoxidable. Todas nuestras barras de soldadura incorporan una resistencia de seguridad con un ancho de 9 mm, de tal manera que aseguramos que la zona sellada sea todavía más segura.

Las salidas de gas inerte están dispuestas de forma que la bolsa no sufra desplazamientos cuando el gas es introducido dentro de las bolsas.

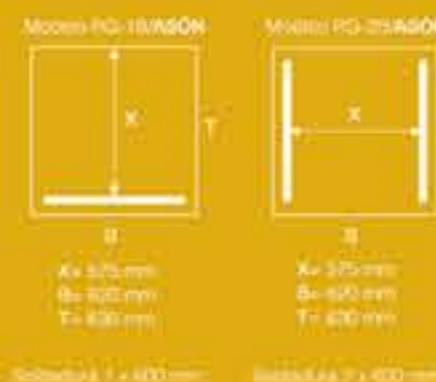
El tipo de soldadura de que disponen nuestras máquinas, facilita mucho el mantenimiento y el cambio de los teléfonos.



Modelo de zocalo con ruedas "MIERA"



Modelo de zocalo con ruedas "ASÓN"



vacSuler
Máquinas para envasar al vacío

¿QUE ES EL VACIO?

El vacío es un sistema de conservación de los alimentos, tanto en crudo como en cocido, que consiste en extraer el aire de la bolsa del producto, especialmente el oxígeno que es el principal factor de la oxidación y putrefacción de los alimentos. Para ello se utilizan diferentes equipos y materiales.

¿QUE MISIÓN TIENE EL GAS EN EL VACIO?

El uso de una combinación de vacío con determinada mezcla de gases como el nitrógeno (N₂), el dióxido de carbono (CO₂) y el oxígeno (O₂), protege el envasado de productos frágiles, evita su deformación y mantiene los colores naturales de los productos envasados.

Modelo de sobremesa "PIBUENA"



Modelo de sobremesa "PAS"

