

EMPACADORA AL VACÍO DE DOBLE CÁMARA HM-730 Y HM-900



Diseñada para el sellado y conservación de productos mediante extracción de aire, prolongando la vida útil y manteniendo la calidad del producto. Fabricada en acero inoxidable tipo 304, garantiza higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria. Incorpora un sistema de vacío uniforme en toda la superficie de la cámara, que mejora la estabilidad del proceso y reduce fallas. Su control independiente de temperatura y sellado asegura un cierre confiable, eficiente y de alta calidad en cada ciclo.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de vacío uniforme en toda la cámara de trabajo
- ✓ Control independiente de temperatura y sellado
- ✓ Doble transformador de calentamiento para sellado eficiente
- ✓ Panel de control inteligente para programación de ciclos
- ✓ Bomba de vacío de alto rendimiento
- ✓ Sistema neumático de cierre automático

BENEFICIOS

- ✓ Mayor vida útil de producto al reducir la oxidación y crecimiento bacteriano
- ✓ Sellado uniforme y confiable que evita fugas y merma
- ✓ Mejor conservación de frescura, textura y calidad
- ✓ Alta eficiencia en procesos de empaque industrial
- ✓ Fácil limpieza y cumplimiento de estándares sanitarios





PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	HM-730	HM-900
DIMENSIONES DE LA CÁMARA	900x840x220 mm	1100x820x220 mm
DISTANCIA ENTRE LAS BARRAS DE SELLADO	700 mm	700 mm
VELOCIDAD DE EMPAQUE	2-5 ciclo/min	5-8 ciclo/min
POTENCIA	3.5 hp	7 hp
BOMBA DE VACÍO	Busch 100	Busch 240
PESO	460 kg	600 kg
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
LONGITUD DE LAS BARRAS DE SELLADO	730 mm x 4 barras	900 mm x 4 barras
DIMENSIONES	1740x880x1000 mm	2150x950x1150 mm

