

EMPACADORA CONTINUA AL VACÍO HM-1000



Empacadora continua al vacío industrial diseñada para optimizar el envasado de productos cárnicos mediante un sistema de banda transportadora automática y doble barra de sellado. Permite realizar ciclos consecutivos de vacío y sellado, favoreciendo la productividad, uniformidad y eficiencia en los procesos de empaque.

Su sistema de control permite ajustar los parámetros de operación de acuerdo con las características del producto, mientras que su diseño facilita la limpieza, el mantenimiento y la operación continua. Ideal para plantas procesadoras de carne que requieren un empaque confiable, higiénico y de alto rendimiento.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Bomba de vacío Busch de alto rendimiento
- ✓ Sistema de banda transportadora automática para alimentación y desplazamiento del producto
- ✓ Doble barra de sellado de 1000 mm para optimizar la capacidad de empaque
- ✓ Sistema de vacío de alta capacidad que permite alcanzar los niveles requeridos de vacío en tiempos reducidos
- ✓ Control de operación configurable según las características del producto y las necesidades del proceso

- ✓ Capacidad de realizar de 2 a 3 ciclos de empaque por minuto
- ✓ Sistema de sellado por calentamiento que favorece un cierre uniforme y confiable
- ✓ Sistema de alimentación automática del producto hacia la cámara de vacío

BENEFICIOS

- ✓ Permite realizar ciclos consecutivos de empaque, reduciendo tiempos de operación
- ✓ Sistema de doble barra de sellado que favorece la integridad del empaque
- ✓ Sistema de vacío de alta capacidad para ciclos de empaque rápidos



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
DIMENSIONES	2530x1200x1140 mm
LONGITUD DE LAS BARRAS DE SELLADO	1000 mm x 2 barras
ANCHO DE SELLADO	6 mm
DISTANCIA ENTRE LAS BARRAS DE SELLADO	670 mm
CAPACIDAD DE EXTRACCIÓN DE VACÍO	300 m³/h
VELOCIDAD DE EMPAQUE	2-3 ciclos/min
POTENCIA	9.4 hp
DIMENSIONES DE LA CÁMARA	1100x860x230 mm
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	220 V / 60 Hz
PESO	780 kg



EMPACADORA CONTINUA
AL VACÍO HM-1000

DIBUJO TÉCNICO

