

SELLADORA AL VACÍO INDUSTRIAL DE DOBLE BARRA DE SELLADO DE 400X2 mm FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE DZ400X2D BOXA

DESCRIPCION:

La selladora al vacío del modelo DZ400X2D de doble barra de sellado, está construida enteramente en Acero Inoxidable y una tapa acrílica transparente de alta densidad. Esto nos permite trabajar nuestros productos en un ambiente adecuado según las normas técnicas requeridas. Este equipo cuenta con muchas ventajas competitivas las cuales mencionaremos a continuación:

- Máquina de sobre mesa y fácil de transportar.
- En el área de sellado cuenta con 02 barras de sellado de 2x(400x10mm) la cual está conformada por:
 - 01 resistencia tipo NICROM y una tela teflón adhesiva que cubre a la resistencia en cada barra de sellado la cual permite realizar un correcto sellado sin quemar o derretir a la bolsa. La resistencia se encuentra templada en ambos extremos de la barra la cual tiene un tiempo de vida útil según sea la cantidad de sellados que se realice. Este NICROM puede ser remplazado por uno nuevo al igual que la tela teflón, la cual se quema con el uso y también puede ser reemplazado por otro nuevo.
 - 02 barras de sellado se silicona, las cual se encuentran en la tapa. Esta silicona tiene dos reversos, un lado totalmente lizo cuadrículado y el reverso con unos orificios en la cual se pueden colocar números y letras (estos números y letras vienen conjuntamente con la máquina). Estos permiten imprimir (poder colocar fecha de vencimiento, lote, fecha de producción, colocar una razón social o lo que fuese) en la bolsa, en una bajo relieve personalizando de esta manera sus empaques.
 - 02 Lonas de nylon tipo globo rectangular, que se encuentran debajo de la barra de sellado. Esta lona se infla (al momento de accionar o bajar la tapa para iniciar el proceso de vacío), permitiendo que se junten tanto la barra de sellado con la silicona superior.
 - 01 vacuometro que le permitirá visualizar la cantidad de oxígeno a ser retirada en función al tipo de producto o necesidad requerida.
- El tablero de programación está conformado por un TIMER, en cual se puede colocar el tiempo de vacío u oxígeno (que va de 0 ~ 99 segundos) que uno desee retirar (en función al tipo de producto sólido o pastoso o al tamaño del empaque a usarse). También en el TIMER se coloca el tiempo deseado de sellado (ósea cuanto tiempo se mantendrán juntos las barra de sellado con la silicona superior) y por último los interruptores de Temperatura deseada (baja, media o alta) según sea el micraje de la bolsa a sellar.
- Cuenta con un interruptor STOP, la cual permite realizar paradas repentinas del proceso de vacío si así uno lo desea.
- Cuenta con una llave de parada de emergencia, la cual permite realizar el corte general de la máquina para evitar cualquier daño de corto circuito poniendo en peligro al operario.

- Tiene 04 patas de goma, la cual evita que se deslice sobre cualquier superficie así como amenora la vibración emitida por la máquina.
- Internamente la máquina está compuesta por diferentes componentes, la cual es compleja porque se trata de una máquina de producción continua. Está conformada por lo siguiente:
 - 01 motor de 750 Whatts
 - 01 bomba de vacío de 20m³ por hora.
 - 02 transformadores de corriente para alimentar con energía a la tarjeta electrónica y a la resistencia de sellado.
 - 01 transformado de corriente para alimentar con energía a la tarjeta electrónica.
 - 01 tarjeta electrónica.
 - 01 vacuometro en Mega pascales.
 - 02 intercambiadores de gas (tanto de entrada, como el de salida)
 - Mangueras y borneras.
 - Cooler ventilador.
 - 01 llave térmica.
- Esta máquina permite solo retirar el oxígeno, con la cual se puede lograr la eliminación parcial o total (en función a la cantidad de oxígeno extraído) de los microorganismos aeróbicos (en el caso de productos perecibles) y extraer la humedad (para una mayor durabilidad de productos sólidos, electrónicos, mecánicos u otros).
- Los productos perecibles (con mayor razón los pescados y mariscos) empacados al vacío, necesariamente deberán ser mantenidos bajo una cadena de frío para evitar la inhibición o proliferación de agentes anaeróbicos (si no cuenta con la cadena de frío requerido, los productos empacados procederán a descomponerse y comenzar a inflar el empaque).
- Usted podrá empacar todo tipo de productos para poder estandarizar y automatizar sus pedidos en los siguientes ámbitos: Restaurantes, Juguerias, Agricultura, acuicultura, Snacks, Laboratorios, Fábricas, etc. Y todo tipo de productos, según sea su requerimiento técnico.

FICHA TÉCNICA

- MARCA: BOXA
- MODELO: DZ400X2D
- VOLTAJE: 220V/60HZ
- POTENCIA: 750WATTS
- FUERZA DE SELLADO: 1.2KW
- FABRICACIÓN: ACERO INOXIDABLE
- FRANJA DE SELLADO, LONGITUD Y ANCHURA: 2(400X10)MM
- FECHADOR EN BARRA DE SELLADO: SI INCLUYE
- DESPLAZAMIENTO DE AIRE: 20M³/H
- MATERIAL DE LA TAPA: ACRÍLICO TRANSPARENTE
- INDICADOR DE MEDIDA DEL VACUÓMETRO MÍNIMO Y MÁXIMO: 0 ~ -0.1 MPA

- PANEL DE CONTROL CONFORMADO POR: TECLADO DE VACÍO (EN SEGUNDOS), TECLADO DE SELLADO (EN SEGUNDOS), TECLADO DE ENFRIADO (EN SEGUNDOS), TEMPERATURA DE SELLADO (ALTO, MEDIO Y BAJO) Y UN MANÓMETRO DE VACIADO (EN MPA)
- ÁREA DE SELLADO:
 - ✓ Altura incluida la campana: 105mm
 - ✓ Largo útil: 310mm
 - ✓ Profundidad útil: 420 mm
- LARGO DEL CABLE PODER: 150cm
- DIMENSIONES EXTERNAS (ALTO x LARGO x PROFUNDIDAD):
540x490x480mm
- DIMENSIONES DEL EMPAQUE (ALTO x LARGO x PROFUNDIDAD):
640x608x560mm
- PESO NETO: 64.85KG
- PESO BRUTO: 79.45KG

DESCRIPCION CORTA DEL PRODUCTO:

02 Barras de sellado (largo x ancho): 2(400mm x 10mm)

Prolonga la vida y calidad de tus productos (perecibles como no perecibles), extrayendo la mayor cantidad de oxígeno. Evita de esta manera la proliferación de agentes Aeróbicos y el ingreso de humedad. En las maquinas BOXA puedes sellar todo tipo de productos como: Carnes, pescados, especería, verduras, pastas, frutas, productos electrónicos, herramientas, etc.

El oxígeno, contenido en el aire, es una de las principales causas del deterioro de los alimentos (proceso de oxidación) y causa la pérdida de los valores nutricionales, el sabor y todas sus cualidades. Al eliminar el oxígeno, se bloquea la proliferación de microorganismos, como bacterias y mohos, y se retrasan los procesos de deterioro de los alimentos. El envasado al vacío también es óptimo para almacenar alimentos a temperatura ambiente que pierden fácilmente sus cualidades (café) o que pierden fácilmente fragancia y frescura (galletas, pan).