

12. M. Hostelería

Horeca Equipment

1. LOS ÁRBOLES: SUS RAÍCES - NUESTRAS RAÍCES

Los árboles previenen la erosión manteniendo la humedad del suelo. Lo hacen gracias a sus raíces, que profundizan en el mismo y evitan que el terreno acabe sin vida.

THE TREES: ITS ROOTS - OUR ROOTS

Trees prevent erosion by maintaining soil moisture. They do it thanks to their roots, which deepen it and prevent the land from ending without life.







A DESTACAR



Estructura

Estructura exterior en acero inox AISI 304.
Cuba interior en acero inox AISI 304 con cantos redondeados para una fácil limpieza.
Tapa de metacrilato robusta con bisagras en inoxidable en el interior excepto en los modelos de pie con pistón neumático en el exterior.
Placa de polietileno apto para uso alimentario que permite optimizar el vacío.
Atmósfera progresiva de serie en todos los modelos, permite la entrada de aire de manera más gradual.
Panel de mandos digital, proceso de envasado automático controlado electrónicamente.
Soldadura mediante pistón neumático salvo en los modelos de pie.
Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa, excepto modelo VACT6A, con tiempo de enfriamiento.
Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente.
Visor del nivel de aceite de la bomba.

MODELOS POR TIEMPO VACT:

Vacuometro para el control visual del nivel de vacío (excepto Mod. VACT6A).
Modelos de sobremesa Bomba DVP de alto rendimiento.
Modelos de pie Bomba Busch.

MODELOS POR SENSOR VACS:

Bomba Busch de alto rendimiento en todos los modelos.
Entrada Gas inerte de serie.
Sistema gastro vac preinstalado para el vacío exterior en contenedores Gastronorm en los modelos de Sobremesa.
Sistema de auto-calibración para un vacío perfecto, ajustando la presión atmosférica al lugar.
Auto-clean oil, sistema de autolimpieza del aceite de la bomba.
Posibilidad de utilizar hasta 50 programas.

OPCIONAL

Accesorio gastro-vac para el vacío en recipientes Gastronorm.



BENEFITS

Estructure

Stainless steel structure.
Interior stainless steel cube in AISI 304, with rounded corners easy cleaning.
Robust lid in transparent metracrylate, with aluminum hinges and internal pneumatic piston.
Polyethylene plate suitable for food use, allows optimisation of chamber space.
Soft air as standard allows air to enter the chamber gradually.
Digital control panel with electronic control of automatic vacuum process
Double readlin bar in all models to assure the perfect sealing except VACT 6A with precooling timer.
VAC stop allow stop the process in any time of the phase.
Oil level display.

MODELS BY TIME VACT:

Visual control vacuum process (except VACT 6A).
DUP pump high performance.
BUSCH pump in the stand models.

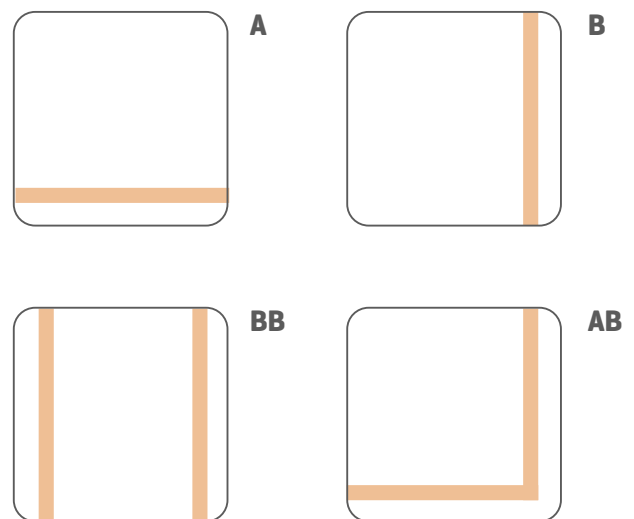
MODELS BY SENSOR VACS:

High performance BUSH pump.
Inert gas standard.
Pre-Install gastro vac system for external containers vacuum.
Self-calibration for a perfect vacuum, providing atmosphere pressure.
Capable memorise 50 programs.

OPTIONS

Gastro-vac accesorie for gastronorm vacuum deposit.

POSICIONAMIENTO BARRA SOLDADURA SEALING BAR POSICIONEMENT



Vacuum packaging machine

Serie
VACT / VACS
Series

A DESTACAR



PANEL MANDOS TIEMPO / Características técnicas

Vacuometro [excepto Mod. VACT6A].
Regulación tiempo de vacío.
Regulación tiempo de soldadura.
Entrada de atmósfera progresiva.
Stop Vacío.
Indicador luminoso del proceso activo.

BENEFITS

TIME CONTROL PANEL / Technical features

Vacuum meter [except Mod. VACT6A].
Vacuum gauge time control.
Sealing time control.
Progressive atmosphere entry.
Stop vacuum.
Lighting alarm of active process.



PANEL MANDOS SENSOR / Características técnicas

Posibilidad de memorizar 50 programas.
Regulación porcentual de vacío.
Tiempo extra de vacío.
Entrada gas inerte regulable porcentualmente.
Tiempo de soldadura.
Entrada de atmósfera progresiva.
Programa especial para el sistema Gastro vac en los modelos de Sobremesa .
Stop Vacío.
Auto-calibración.

SENSOR CONTROL PANEL / Technical features

Capable of memorising 50 programmes.
Vacuum percentage control.
Additional extra vacuum time.
Gas entry percentage control.
Sealing time control.
Special gastro vac programme in.
Stop vacuum.
Self-calibration.



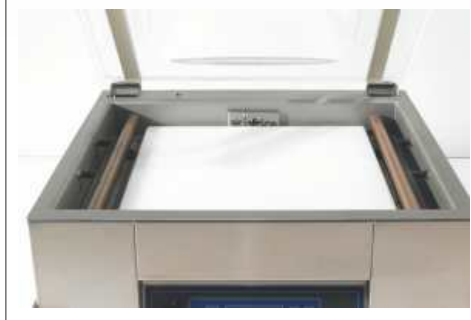
Cuba embutida
Stamped pan



Tapa metracrilato transparente con bisagras en acero inox
Transparent methacrylate lid with stainless steel hinges.



Barra soldadura sin conexiones con doble soldadura
Welding bar without connections and double welding



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

www.infrico.com



619



Modelos por tiempo Models by time (VACT)



VACT 12A / VACT 20A

VACT 8A

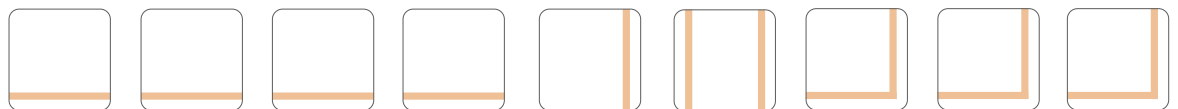
VACT 6A



Envasadoras de sobremesa

Envasadoras de pie

Posicionamiento barra soldadura
Sealing bar position



MOD	VACT6A	VACT8A	VACT12A	VACT20A	VACT20B	VACT20BB	VACT40AB	VACT63AB	VACT100AB
Dimensiones/Dimensions (mm)	340x480x325	410x455x360	480x560x440	480x560x440	610x575x440	610x575x440	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040
Dimensiones interiores Internal dimensions (mm)	280x355x90	350x350x120	450x420x180	450x420x180	550x470x180	550x470x180	680x470x200	680x470x200	880x600x200
Capacidad bomba Capacity pump (m ³)	6m ³ DVP	8m ³ DVP	12m ³ DVP	20m ³ DVP	20m ³ DVP	20m ³ DVP	40m ³ BUSCH	63m ³ BUSCH	100m ³ BUSCH
Longitud soldadura (mm)	270	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº barras soldadura	1	1	1	1	1	2	2	2	2
Potencia / Power (W)	260	350	540	750	750	750	1120	1500	2250
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220/50-60	220/50-60	400/50-60	400/50-60	400/50-60

Precio / Price (€)

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.



Vacuum packaging machine

Serie
VACS
Series



Modelos por sensor Models by sensor (VACS)



VACS 63AB



VACS 20BB



VACS 8A



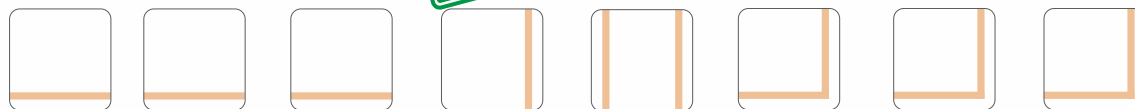
Opción
Gastro VAC

**NOVEDAD
NEW**

Envasadoras de sobremesa

Envasadoras de pie

Posicionamiento barra soldadura
Sealing bar position



MOD	VACS8A	VACS10A	VACS20A	VACS20B	VACS20BB	VACS40AB	VACS63AB	VACS100AB
Dimensiones / Dimensions (mm)	410x455x360	480x560x440	480x560x440	610x575x440	610x575x440	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040
Dimensiones interiores Internal dimensions (mm)	350x350x120	450x420x180	450x420x180	550x470x180	550x470x180	680x470x200	680x470x200	880x600x200
Capacidad bomba Capacity pump (m3)	8m³ BUSCH	10m³ BUSCH	20m³ BUSCH	20m³ BUSCH	20m³ BUSCH	40m³ BUSCH	63m³ BUSCH	100m³ BUSCH
Longitud soldadura (mm)	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº barras soldadura	1	1	1	1	2	2	2	2
Potencia / Power (W)	440	540	750	750	750	1120	1500	2250
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	400/50-60	400/50-60	400/50-60

Precio / Price (€)

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

www.infrico.com



621