

EMBALLEUR SOUS VIDE
VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN



VAC-1000

ENVASADORAS AL VACIO
VACUUM PACKAGING MACHINE



VAC-200



VAC-210



VAC-400

VENTAJAS DEL SISTEMA

- Rentabilizar al máximo las horas del trabajo de su personal.
- Reducción de las mermas y maduración óptima de la carne.
- Cálculo de costos con exactitud.
- Racionaliza el almacenamiento de los productos en las cámaras y armarios frigoríficos con una máxima higiene.
- Distribuye las tareas de preparación en los días de menor afluencia de público.
- Aprovecha la oportunidad de compra.
- Evita las quemaduras exteriores del frío en la congelación.
- No se tira nada.
- Por el método de cocción al vacío, se evita la pérdida de sabor y peso en los alimentos, evitando la evaporación y desecación.

ADVANTAGES OF THE SYSTEM

- Maximum efficiency of working hours of your personnel.
- Reduction of losses and optimum maturing of meat.
- Exact calculation of costs.
- Rationalising the storage of the products in cooling chambers and refrigerators with maximum hygiene.
- Spreading the preparation work to those days at which only a small number of customers are present.
- Taking the opportunity to buy goods for reasonable prices.
- Avoids external burns during freezing.
- Prevents throwing away any goods.
- Due to vacuum cooking, the loss of taste and weight of the food is avoided, preventing evaporation and desiccation.

VORTEILE DES SYSTEMS

- Optimale Ausnutzung der Arbeitsstunden Ihrer Arbeitskräfte.
- Minderung des Gewichtsverlusts und optimaler Reifepunkt des Fleisches.
- Genaue Kostenrechnung.
- Rationalisiert die Lagerung der Produkte in Kammern und Kälteschränken mit einer maximalen Hygiene.
- Verteilt die Vorbereitungsaufgaben in den Tagen, an denen es wenige Kunden gibt.
- Nutzt die Gelegenheit zum Kauf.
- Verhindert den Gefrierbrand beim Tiefkühlen.
- Man wirft nichts weg.
- Durch die Methode des Vakuumkochens wird der Verlust von Geschmack und Gewicht der Lebensmittel vermieden. Zudem verhütet man auch die Verdampfung und den Feuchtigkeitsentzug.

AVANTAGES du SOUS-VIDE

- Rentabiliser au maximum les heures de travail du personnel
- Réduire les pertes de poids et maturation optimum de la viande
- Connaître exactement ses coûts
- Stocker et conserver rationnellement les produits en chambres froides et en armoires frigorifiques avec le maximum d'hygiène.
- Utiliser les heures creuses et les jours de moindre affluence pour la préparation des produits
- Eliminer les brûlures superficielles des produits dues à la congélation et aux bordures de glace
- En plus rien jeter
- Supprimer les pertes de poids
- Garder les goûts et les parfums délicates des produits grâce à l'absence d'évaporation.
- Mieux gérer ses achats: diminuer leurs fréquences obtenir des prix quantitatifs acheter aux meilleures périodes bénéficier des promotions



VAC-210-L



Fabricación sobre norma CE
Manufacturing according to CE standards.
Fabrication conforme aux normes C.E.
Herstellung nach EG-Norm.



Construida totalmente en acero inoxidable.
Manufactured completely from stainless steel.
Construction entièrement en acier inoxydable
Vollständig aus nichtrostendem Stahl gebaut.



Tapa de metraquilato transparente para control del ciclo de envasado
Transparent plastic cover for control of the canning cycle.
Couvercle en méthacrylate transparent permettant de contrôler la mise sous vide
Deckel aus durchsichtigem Methacrylat für die Kontrolle des Abfüllzyklus.



Doble soldadura de seguridad
Double safety welding
Double soudure de sécurité
Doppelte Sicherheitsschweißung



Enfriamiento de soldadura
Welding cooling
Système de refroidissement des soudures
Abkühlung der Schweißung



Equipamiento gas inerte
Inert gas equipment
Equipement de mise sous gaz inerte
Ausrüstung mit Inertgas



Equipamiento de entrada progresiva de aire en la campana muy útil para productos frágiles y delicados (Excepto vac-200)
Equipped with progressive air inlet into the bell, which is very useful for fragile and delicate products (except vac-200)
Système d'entrée d'air progressive très utile pour les produits fragiles et délicats (sauf VAC-200)
Ausrüstung mit progressivem Luftzutritt in der Haube.
Das ist von grossem Nutzen bei vergänglichen und empfindlichen Produkten (auer VAC-200)



Memoria de vacío de gran utilidad para envasar salsas
Vacuum memory, which is useful for canning sauces
Mémoire de vide, qui est utile pour emballeur sauces.
Vakuumspeicher. Dieser ist von groem Nutzen bei der Verpackung von Soen

Cuadro digital con microprocesador, con el cual podemos regular presiones atmosféricas, control de horas de funcionamiento para el buen mantenimiento de la máquina, fijación de topes en todas las funciones evitando el mal uso de la máquina, verificación general de las funciones a través del teclado con el programa test.



A digital panel with microprocessor enables us to regulate atmospheric pressures. In addition, it is possible to control operating hours for good maintenance of the machine, to set limit values for any function, thus avoiding incorrect use of the machine and perform a general check of the components with the test programme by means of the keyboard.
Tableau à commandes digitales avec microprocesseur, permettant un ajustement aux pressions atmosphériques dans lesquelles l'appareil est placé, la récapitulation et le contrôle des temps de fonctionnement pour un bon entretien, avec fixation de limites à toutes les fonctions pour éviter un usage anormal de l'appareil, touche de programmes tests pour la vérification générale de chaque fonction.

Digitales Bedienfeld mit Mikroprozessor, mit dem man die atmosphärischen Drucke regulieren kann. Kontrolle der Betriebsstunden für eine gute Instandhaltung der Maschine. Fixierung von Anschlägen bei allen Funktionen, womit ein unsachgemäßes Betreiben der Maschine vermieden wird. Allgemeine Überprüfung der Funktionen über Tastatur mit dem Testprogramm.



Vacío al 99%
Vacuum at 99%
Vide à 99 %
Vakuum zu 99%



Fácil limpieza
Easy to clean
Nettoyage facile
Leichte Reinigung



Fácil mantenimiento, todas nuestras máquinas utilizan piezas en común incluido las placas electrónicas, lo cual hace que el servicio postventa sea rápido y competitivo
Easy maintenance, all our machines are equipped with the same parts including the digital panel with microprocessors which enables the after sales service to be very quick and competitive
Entretien facile et allégé, car les pièces sont les mêmes pour tous les appareils de la gamme y compris le tableau de commande électronique.
Leichte Instandhaltung. Alle unsere Maschinen verwenden gleichartige Teile, einschliesslich der elektronischen Platten. So ist der Kundendienst schnell und wirtschaftlich.

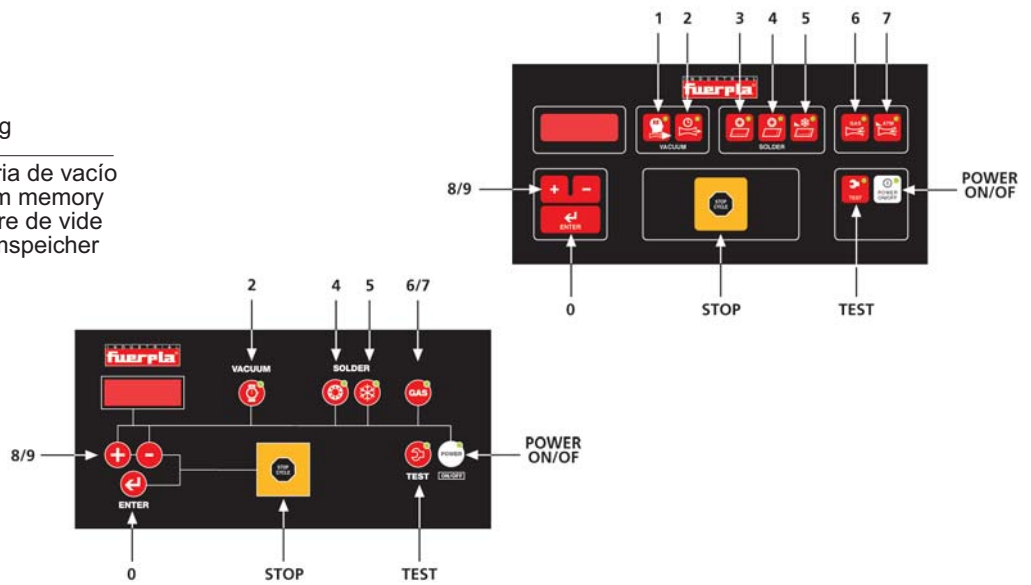


VAC-1000



VAC-630

- 0.- Grabación general de datos
General data recording
Validations
Allgemeine Datenspeicherung
- 1.- Cantidad % de vacío Memoria de vacío
Vacuum quantity Vacuum memory
Quantité de vide Mémoire de vide
Menge Vakuum-% Vakuumspeicher
- 2.- Tiempo de vacío
Vacuum time
Temps de vide
Vakuumszeit.
- 3.- Soldadura B
Welding B
Soudure B
B-Schweissung
- 4.- Soldadura A
Welding A
Soudure A
A-Schweissung
- 5.- Enfriamiento de Soldadura
Welding cooling
Refroidissement des soudures
Abkühlung der Schweissung
- 6.- Entrada de gas inerte
Inert gas inlet
Entrée de gaz inerte
Zufuhr von Inertgas
- 7.- Entrada atmósfera progresiva
Progressive atmosphere inlet
Remise progressive à la pression
atmosphérique
Progressive atmosphärische Zufuhr



8/9.- Programación de todas las funciones
 Programming of all functions
 Sélection des valeurs des fonctions (niveau ou temps) acceptation ou refus des fonctions (Con = oui - Sin = Non)
 Programmierung aller Funktionen.

TEST. Tecla multifunción - Test dispositivos - Mantenimiento- Configuración
 Multifunction Key - Test devices - Maintenance - Configuration
 Clé d'accès multifonctions - Contrôle des organes et des dispositifs - Contrôles du niveau d'utilisation pour l'entretien - Accès aux configurations
 Multifunktions-Taste - Test der Einheiten - Instandhaltung - Konfiguration

POWER ON/OFF Puesta en marcha
 Power on/off
 Mise sous tensions générale
 Einschalten

STOP. Ciclo
 Cycle
 ARRÊT
 Zyklus

MODELO	MED.EXTERIORES	MED.CAM.INT	LONG.BAR.SOLD	BOMBA M3/H	POTENCIA KW	PESO NETO Kg.	PESO BRUTO Kg.
MODEL	EXT.DIMENSIONS	INT.CHAM.DIM.	LENGTH WELDING BAR	PUMP M3/H	POWER KW	NET WEIGHT Kg.	GROSS WEIGHT Kg.
MODÈLE	MESURES EXT.	MES. CHAMBRE INT.	BARE DE SOUDURE	POMPE M3/H	PUISSANCE	POIDS NET	POIDS BRUT
MODELL	AUSSENMASSE	KABMESSUNGEN	LÄNGE DER SCHWEISS-STANGE	PUMPLE M3/H	LEISTUNG	NETTOGEWICHT	BRUTTOGEWICH
	L P H	L P H					
VAC-200	560X530X470mm.	460x420x170mm.	1 de 400mm.(A)	21(1ph)	220/50-(60)Hz/0,75-(0,9)Kw	60	83
MUEBLE	560X490X630mm.					25	30
VAC-210	560X530X470mm.	460x420x170mm.	1 de 400mm.(A)	21(1ph)	220/50-(60)Hz/0,75-(0,9)Kw	60	83
MUEBLE	530X490X630mm.					25	30
VAC-210-L	1153X490X395mm.	1.025x1.380x100mm.	1 de 1.005mm.(B)	21(1ph)	220/50-(60)Hz/0,75-(0,9)Kw	137	184
MUEBLE	1.100X450X630mm.					33	38
VAC-400	685X608X1.087mm.	550X480X240mm.	1 de 530mm.(B) 1 de 400mm.(B)	40(3ph)	220/380/50-(60)Hz/1,1-(1,5)Kw	133	173
VAC-630	938X608X1.012mm.	800X480X210mm.	1 de 780mm.(B) 1 de 400mm.(A)	63(3ph)	220/380/50-(60)Hz/1,5-(1,8)Kw	185	232
VAC-1000	1.134X628X1.012mm.	1.000X500X210mm.	1 de 980mm.(B) 1 de 420mm.(A)	100(3ph)	220/380/50-(60)Hz/2,2-(3)Kw	255	309

A | **B** | **AB** | Situación de la barra de soldadura
 Position of the welding bar
 Position de la barre de soudage
 position des schweißstabs

Avd/ Cami Nou,12
 E-46910 BENETUSSER (Valencia-ESPAÑA)
 Telf. +34 963750362 / 963753599. Fax. 963961474

www.fuerpla.com
 E-MAIL: info@fuerpla.com

