



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

ENVASADORA AL VACÍO AUTOMÁTICA EVC-A-30 / EVC-A-32

Envasadora al vacío con carga y descarga automáticas

CINTA CONTINUA

PRODUCCIÓN CONTINUA

BARRA 1050 MM

VACÍO + GAS (MAP)



DESCRIPCIÓN

Las EVC-A-30 y EVC-A-32 son envasadoras al vacío de campana con cinta continua de carga y descarga automática, para producción continua de productos pequeños y medianos como loncheados o turrones. La cinta, de 5 secciones, permite trabajar en horizontal o inclinada para que los productos líquidos no se derramen.

Programas de envasado: vacío, sellado y vacío + gas (MAP). Programador digital, 10 programas (tiempos de vacío, gas, soldadura y enfriamiento).

Ideal para fábricas de embutidos, turrones, bollería y otros productos de poco volumen, con grandes producciones.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Barras de soldadura: 1 barra de 1050 mm.
- Tipos de soldadura: Doble, regulable individualmente.
- Bomba de vacío: EVC-A-30: Busch 100 m³/h · EVC-A-32: Busch 200 m³/h.
- Alimentación: EVC-A-30: 220/380 V · 50/60 Hz · trifásica · EVC-A-32: 380 V · 50/60 Hz · trifásica.

DATOS PRINCIPALES

Barra	1050 mm	Bomba A-30	100 m³/h	Bomba A-32	200 m³/h
Programas	10	Soldadura	Doble	Gas	Sí

MODELOS Y DIMENSIONES

REF.	CONFIGURACIÓN	DIMENSIONES (MM)	APTO PARA
EVC-A-30 / EVC-A-32	Cinta continua · 100 / 200 m³/h	1775 x 1540 / 1670 x 1470	Grandes producciones

Datos del fabricante (Tecnotrip). Referencia: EVC-A-30 / EVC-A-32.

APLICACIONES

Fábricas de embutidos, turrones, bollería y otros productos de poco volumen, con grandes producciones.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.

Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)

www.josebernad.com

T: +34 967 219 649