



Las empacadoras al vacío te permiten conservar los alimentos por más tiempo y mantener su frescura. Nuestras empacadoras cuentan con barras de sellado sin cables, (Fácil limpieza). Espacio de cámara amplio (Productos de gran volumen) y potentes bombas de vacío, te ofrecemos equipos confiables para el envasado al vacío en la industria alimentaria.



### EMPACADORA AL VACÍO PACK 8-4

Barras de sellado: 4 reglas de 80cm cada una  
 Espacio útil en cámara: 90 x 80 x 13+10 cm  
 Diap. Entre reglas de sellado: 85 cm  
 Bomba: Patente Bomba de 100+3 (Opcional en marca BUCCH - ALEMANA)  
 Voltaje: 220-60Hz Trifásico  
 Dimensiones: 180 x 86 x 100 cm  
 Peso: 280kg

- Construida en acero inoxidable grado alimenticio 304
- Empaque en MODO AUTOMÁTICO
- Cuatro barras de sellado
- Las dimensiones de las cámaras son bastante amplias



### EMPACADORA AL VACÍO PACK6-4 DOBLE

Barras de sellado: 4 barras de 60cm  
 Espacio útil en cámara: 67x55x19cm  
 Bomba: 4 bombas total 30 m3/h  
 Voltaje: 220v Trifásico  
 Dimensiones: 145x57x100cm  
 Peso: 280kg

- Empacadora industrial doble cámara de vacío
- Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio AISI-304
- Panel y vacuómetro digital
- 6 Memorias para guardar tiempos de empaque
- Ahora cámara de mayor profundidad
- Barras de sellado con SISTEMA DE PISTÓN (Sin cables)



OMEGA FOODTECH



### EMPACADORA AL VACÍO CON BASTIDOR DERBY 600C

Barras de sellado: 2 reglas de sellado de 6cm  
 Espacio útil en cámara: 61x51x12+9cm  
 Bomba: BUCCH (ALEMANA) 40 m3/h  
 Voltaje: 220V Trifásico  
 Dimensiones: 72x71x110cm  
 Peso: 180kg

- Carrocera y cámara de vacío en acero inoxidable
- Empacadora al vacío de piso
- Barra solidadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de Limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Lector analógico de vacío
- 10 programas que se pueden memorizar



### EMPACADORA AL VACÍO SLAM410

Barras de sellado: 1 regla de sellado de 41cm  
 Espacio útil en cámara: 43x45x11+6cm  
 Bomba: de 16 m3/h  
 Voltaje: 220v/60Hz Trifásico  
 Dimensiones: 67x51x54cm  
 Peso: 80kg

- Carrocera y cámara de vacío de acero inoxidable
- Tapa óptica de metacrilato transparente, muy robusta, con sistema de cierre
- Barra solidadora sobre pistones, fáciles de desarmar para las operaciones de limpieza, sin cables eléctricos volantes
- Mandos de baja tensión
- Sistema Soft Air para el retorno gradual del aire a la cámara
- 6 tiempos de soldadura programados



### EMPACADORA AL VACÍO PACK6-3

Barras de sellado: 3 barras de 63 y 55cm  
 Espacio útil en cámara: 66x57x20cm  
 Bomba: 2 bombas de vacío total 40m3/h  
 Voltaje: 220v Trifásico  
 Dimensiones: 76x73x102cm  
 Peso: 180kg

- Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio AISI-304
- Panel y vacuómetro digital
- Cámara de vacío con mayor profundidad
- Barras de sellado con SISTEMA DE PISTÓN (Sin cables)
- Empacadora industrial de piso
- Tres barras de sellado



### EMPACADORA AL VACÍO PACK4-2

Barras de sellado: 2 barras de 40 cm  
 Espacio útil en cámara: 42x32x11cm  
 Bomba: 1 bomba de vacío 20m3/h  
 Voltaje: 110v Monofásico  
 Dimensiones: 54x50x56cm  
 Peso: 62.10kg

- Empacadora mediana de mesa
- Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio AISI-304
- Panel digital
- 6 Memorias para guardar tiempos de empaque
- Barras de sellado con SISTEMA DE PISTÓN (Sin cables)
- Cámara de vacío con mayor profundidad



### EMPACADORA AL VACÍO PACK3-1

Barras de sellado: 1 barra de 28cm  
 Espacio útil en cámara: 33x29x11cm  
 Bomba: 1 bomba de vacío de 20m3/h  
 Voltaje: 110v Monofásico  
 Dimensiones: 49x34x33cm  
 Peso: 36kg

- Empacadora pequeña de mesa
- Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio AISI-304
- Panel digital
- 6 memorias para guardar tiempos de empaque
- Cámara de vacío con mayor profundidad
- Barras de sellado con SISTEMA DE PISTÓN (Sin cables)



### MAQUINA DE TERMO-ENCOGIDO MT-4535

Motor: 110v Monofásico  
 Tiempo de encogimiento: 1-5 ciclos por minuto  
 Tamaño del producto: 35x45x18cm  
 Dimensión del equipo: 78x130x80cm  
 Peso: 120kg

- La máquina es fácil de manejar.
- Requiere de un operador.
- Podemos controlar la operación a través de la cubierta transparente
- Corta el empaque, sella y termo encoge en una sola máquina
- Prolonga la vida útil del producto
- Estructura en hierro pintado



### TANQUE DE TERMO-ENCOGIDO ST-60

Motor: 220V Trifásico  
 Capacidad: 120 Litros  
 Dimensión de la plataforma: 60x50cm  
 Dimensión del equipo: 130x108x70cm  
 Peso: 180kg

- Diseñado para mejorar sustancialmente la presentación del producto mediante la inmersión en agua caliente por un corto periodo de tiempo
- Ideal para carnes, embutidos y quesos
- Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio AISI-304
- Programable para hasta 10 ciclos por minuto

EMPACADORAS AL VACÍO