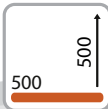


Nuestras máquinas de una campana, la serie Max, está compuesta de unidades hechas para poder moverlas y listas para usar con una gran variedad de equipamientos. La reducción controlada del oxígeno garantiza unas condiciones de almacenamiento y transporte seguras. El uso de componentes de alta calidad y nuestra larga experiencia en la industria del vacío crean las bases para una óptima relación producción - precio.

## Ficha técnica

Dimensiones internas	<b>530 x 545 x 180 mm</b>
Barra de soldadura	<b>500 mm</b>
Bomba de vacío	<b>25 m<sup>3</sup>/h o 63 m<sup>3</sup>/h</b>
Peso	<b>125 kg o 145 kg</b>
Alimentación	<b>Trifásica, 230/400 V, 50 Hz</b> (Voltaje especial bajo petición)

## Barra de soldadura

**Control por sensor Z 3000**

Nuestro control por sensor Z 3000 está equipado con un sensor de alta precisión de vacío, permitiendo configurar los parámetros. El contenido de oxígeno puede reducirse de una manera controlada. Las 99 memorias programables permiten operaciones simples y garantizan la precisión en los ciclos.

**Construcción**

Una de las bases del diseño de nuestras máquinas es facilitar la limpieza al máximo. La máquina está fabricada en acero inoxidable. Las campanas de vacío son de fundición, sin soldadura y el sistema de sellado es sin cables.

**Sistema de sellado**

Nuestro sistema de sellado de alta presión es adecuado para todas las bolsas de vacío convencionales. El incremento de la presión en el contacto asegura unos resultados idénticos incluso con bolsas de alto gramaje. Para evitar la proliferación de gérmenes y/o bacterias, el sobrante de la bolsa se puede retirar. Opcionalmente la máquina puede tener doble línea de sellado.

**Programa de mantenimiento**

Nuestro diseño de fácil mantenimiento consigue reducir los costes de mantenimiento y prevenir los costosos paros de producción. Los componentes individuales son de fácil acceso y visibilidad. Un programa de servicio garantiza una larga vida útil de su máquina de vacío.

**Protección contra la humedad**

Los componentes eléctricos están protegidos contra chorros de agua y polvo según el índice IP65. Ello permite una limpieza en profundidad cumpliendo con normas de higiene muy exigentes.

**Control por sensor Z 3000**

- Control por sensor Z 3000 con 99 memorias, repelente al agua
- Claridad visual de los parámetros individuales
- Parada rápida para el envasado de líquidos
- Control del proceso a través de sensor para obtener la máxima rentabilidad
- Control de la inyección de gas mediante sensor para una alta calidad del proceso
- Reconocimiento del punto de evaporación para el envasado de los productos líquidos, flexible y ajustable a las necesidades del cliente

**Sistema de sellado**

- Doble sellado y corte del sobrante, el exceso de bolsa puede retirarse: los gérmenes y olores desagradables se evitan
- Conexión de las barras de soldadura segura y sin cables
- Alta presión de sellado, fiable incluso con bolsas más gruesas

**Cámara y placas niveladoras**

- Tecnología robusta en un elegante acabado fabricado en acero inoxidable de alta calidad
- Limpieza óptima, diseñada de acuerdo a las normas de APPCC de la UE
- Placas extraíbles para el ajuste del nivel, elegante acabado con las esquinas redondeadas hechas con material apto para alimentación

**Características de los equipos**

- Ciclo de vacío paso a paso para productos con mucho aire o gas interior
- Función para carnes rojas
- Ajuste individual de la presión de contacto, tiempo de enfriamiento y entrada de aire
- Programa de mantenimiento: garantiza la vida útil de su máquina y optimiza los ciclos de mantenimiento
- Tapa de metacrilato con junta de silicona y mecanismo de cierre
- Suministro inicial de consumibles incluido: teflón, resistencia de soldadura
- Bombas de vacío BUSCH® de alta calidad

**Opciones y equipamiento extra**

- Sistema de inyección de gas
- Liberación lenta del aire
- Rampa de inclinación para envasar líquidos
- Sistema de aspiración para envases Gastronorm®
- Accesorios especiales bajo petición
- Juego de repuestos

**Helmut Boss**  
**Verpackungsmaschinen KG**

Zum Wingert 5  
D - 61352 Bad Homburg  
Tel. +49 (0) 61 72/ 45 70 97  
Fax +49 (0) 61 72/ 44 13 9  
info@vacuum-boss.com  
www.vacuum-boss.com