



## Panel de control digital modelos "T" (control de vacío por TIEMPO):



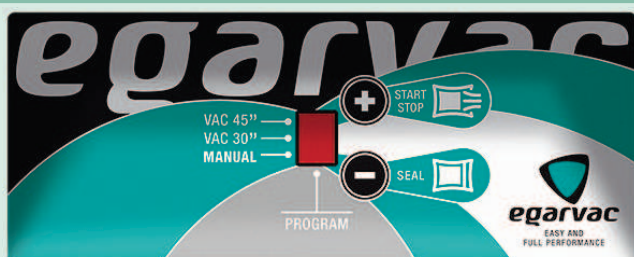
- Vacuómetro para el control del nivel de vacío (excepto en el modelo KEVO-6T).
- Regulación del tiempo de vacío.
- STOP discrecional del vacío.
- Entrada de atmósfera progresiva.
- Regulación del tiempo de soldadura de sellado.
- Indicador luminoso del proceso activo.
- STOP de emergencia (sólo en modelos de pie).

## Panel de control digital modelos "S" (control de vacío por SENSOR):



- Elección de idioma.
- Regulación del porcentaje de vacío.
- STOP discrecional del vacío.
- Regulación del tiempo para un extra discrecional de vacío.
- Entrada de atmósfera progresiva.
- Regulación del porcentaje de gas inerte.
- Regulación del tiempo de soldadura de sellado.
- Programa VACÍO-STOP para el marinado de alimentos.
- Programa para el sistema GASTRO-VAC.
- Programa para líquidos.
- Programa multiciclo para aromatizar e impregnar alimentos.
- Programa para la autolimpieza y mantenimiento de la bomba de vacío.
- Programa TEST, para verificar el funcionamiento de la envasadora.
- Almacenamiento de hasta 50 programas de trabajo.
- Contador de ciclos.
- Auto-calibración de todo el sistema.
- STOP de emergencia (sólo en modelos de pie).

## Panel de control electrónico modelo KEVO-6T:



- 3 programas de trabajo preconfigurados, seleccionables:  
1: 45" de vacío + sellado.  
2: 30" de vacío + sellado.  
3: Vacío discrecional + sellado.
- STOP de vacío.
- Regulación del tiempo de soldadura de sellado.
- Indicación del programa activo.
- Sensor de vacío para verificar el correcto funcionamiento.

- Dimensiones compactas para facilitar al máximo su uso, funcionamiento y posible movilidad.
- Funcionamiento extremadamente fácil e intuitivo.
- Estructura general y cubetas de vacío en acero inoxidable.
- Tapas transparentes de robusto metacrilato termoformado, con bisagras de acero inoxidable (KEVO series) o de aluminio (EGAR series).
- Placas interiores de base para los productos, en polietileno de uso alimentario, con diseño exclusivo para optimizar el vacío.
- Bombas de vacío de mínimo mantenimiento y máxima durabilidad.
- Paneles de control electrónicos (en los modelos indicados, además con display digital) gobernados por tiempo o por sensor.
- Proceso SOFT-AIR para la creación de atmósfera progresiva.
- Entrada y regulación de gas inerte.
- Sellado automático de las bolsas por temperatura, mediante sistema exclusivo de soldadura, al alcanzar el tiempo o el nivel de vacío programados.
- Doble soldadura de sellado con mecanismo exclusivo mediante pistones y sin cables a la vista.
- Apertura automática de la tapa, para asegurar la correcta y completa ejecución de los ciclos.

### OPCIONES:

- Panel digital de control por sensor para los modelos que no lo equipan de serie.
- Doble soldadura.
- Soldadura + corte de bolsa.
- Posibilidad de elección de las BARRAS DE SOLDADURA en tipo, número y disposición (consulte tipos y disposición en la página 19).
- Instalación + kit GASTRO-VAC.
- Kit GASTRO-VAC para las máquinas ya equipadas con su instalación.
- Bombas de vacío adaptadas a su necesidad concreta, moldes y troqueles personalizados para optimizar su trabajo, voltajes especiales... **consúltenos siempre.**

(\*): No todas nuestras máquinas pueden estar equipadas con alguno de los elementos o funcionalidades aquí expuestos. Consulte en esta tarifa las especificaciones y equipamiento de cada uno de los modelos.

Tenemos a su disposición catálogos individuales de nuestros fabricados: [info@egarvac.com](mailto:info@egarvac.com)