

EXPLICACIÓN DE FUNCIONES MAQUINA DE VACIO

1. Programa Marinado



PROGRAMA MARINADO

- **¿Para qué sirve?** Realiza ciclos de vacío y pausa intermitentes que "abren" las fibras del alimento (carnes, pescados o vegetales).
- **Beneficios:** Reduce el tiempo de marinado de horas a solo unos minutos. Los sabores y jugos penetran profundamente, logrando texturas más tiernas y sabores intensos de forma inmediata.

2. Inicio Automático al Bajar la Tapa



INICIO AUTOMATICO AL BAJAR LA TAPA

- **¿Para qué sirve?** El ciclo de vacío comienza en el momento exacto en que se cierra la campana, sin necesidad de pulsar botones adicionales.
- **Beneficios: Agilidad y ergonomía.** Permite al operador trabajar con las manos libres para preparar la siguiente bolsa, optimizando los tiempos de producción en momentos de mucho trabajo.

3. Programa de Limpieza de Bomba



PROGRAMA LIMPIEZA DE BOMBA

- **¿Para qué sirve?** Un ciclo especial que calienta el aceite de la bomba para evaporar la humedad y residuos de agua que se filtran durante el envasado.
- **Beneficios: Longevidad.** Evita la corrosión interna y garantiza que la máquina siempre alcance el máximo nivel de vacío. Ahorra costes de mantenimiento a largo plazo.

4. Apertura Automática



APERTURA AUTOMÁTICA

- **¿Para qué sirve?** Al finalizar el ciclo de soldadura y entrada de aire, la tapa se abre por sí sola.
- **Beneficios:** Indica visualmente que el proceso ha terminado y facilita la descarga rápida del producto, evitando que el operario tenga que estar pendiente del reloj.

5. Programas Memorizables



PROGRAMAS

- **¿Para qué sirve?** Permite configurar y guardar hasta 40 (según modelo) ajustes distintos (tiempo de vacío, soldadura, gas, etc.) según el tipo de producto.
- **Beneficios: Estandarización.** Cualquier empleado puede obtener resultados perfectos simplemente seleccionando el número de programa correspondiente al producto (ej. Carne, Pescado, Fruta delicada).

6. Sistema de Aspiración Exterior



SISTEMA DE ASPIRACION EXTERIOR EN ENVASES ESPECIALES

- **¿Para qué sirve?** Permite realizar el vacío en recipientes o envases especiales externos mediante un tubo de aspiración.
- **Beneficios:** Versatilidad total. Puedes conservar líquidos o productos delicados en contenedores rígidos sin usar bolsas, ideal para catering o almacenamiento de salsas.

7. Soldadura con Pistones



SOLDADURA CON PISTONES

- **¿Para qué sirve?** Utiliza pistones neumáticos para ejercer una presión mecánica uniforme sobre la barra de soldadura.
- **Beneficios: Seguridad total.** Asegura un sellado hermético incluso en bolsas gruesas, con pliegues o ligeramente manchadas de grasa, evitando que entre aire días después.

8. Vacío por Pasos



VACIO POR PASOS

- **¿Para qué sirve?** Realiza el vacío de forma intermitente, permitiendo que el aire atrapado en productos porosos (como quesos o mousses) salga gradualmente.
- **Beneficios:** Evita que el producto se deforme o que queden burbujas de aire internas, logrando una presentación estética y una conservación superior.

9. Entrada de Aire Suave (Soft Air)



ENTRADA AIRE SUAVE

- **¿Para qué sirve?** Controla la entrada de aire al finalizar el vacío para que la bolsa se adapte suavemente al producto.
- **Beneficios:** Protege los productos con bordes afilados (como huesos) para que no pinchen la bolsa y evita que productos delicados se aplasten bruscamente.

10. Tiempo Extra de Succión



TIEMPO EXTRA DE SUCCIÓN

- **¿Para qué sirve?** Permite que la bomba siga trabajando unos segundos adicionales una vez alcanzado el nivel de vacío programado.
- **Beneficios:** Garantiza la extracción absoluta del aire en productos con texturas complejas, asegurando la máxima durabilidad del alimento.

11. Entrada de Gas Inerte



ENTRADA GAS INERTE

- **¿Para qué sirve?** Inyecta una mezcla de gases dentro de la bolsa antes de sellarla para compensar la presión.
- **Beneficios:** Ideal para productos frágiles (chips, ensaladas, pastas frescas). El gas evita que el vacío aplaste el producto, manteniendo su volumen y frescura sin aire.

12. Sensor de Líquidos



SENSOR DE
LIQUIDOS

- **¿Para qué sirve?** Detecta el punto de ebullición de los líquidos y detiene el vacío antes de que el líquido se desborde.
- **Beneficios: Higiene y protección.** Evita que el caldo o salsa ensucie la cámara y, lo más importante, impide que los líquidos entren en la bomba, lo cual podría averiarla.

13. Sensor de Vacío



SENSOR VACIO

- **¿Para qué sirve?** Mide el porcentaje real de vacío dentro de la cámara, en lugar de guiarse solo por tiempo.
- **Beneficios: Precisión matemática.** Garantiza un vacío perfecto y constante (ej. 99%) independientemente de si la bolsa es grande, pequeña o si la cámara está llena o vacía.