



egarvac

Envasadoras al vacío
de campana. Modelos de pie.

CHAMBER VACUUM PACKERS
FLOOR STANDING MODELS.

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE
DE SIMPLE COUVERCLE. MODÈLES SUR SOCLE.

EGAR-2

EGAR-4

MAKI

EGAR-8



**PLUG &
WORK**

PHOTO & WORK



Esta es la gama EGARVAC de envasadoras al vacío profesionales de grandes dimensiones, en versiones de pie y con características top. Máquinas diseñadas, en concepto y soluciones técnicas, para responder eficazmente a las necesidades de rendimiento de una gran variedad de aplicaciones industriales. Sin concesiones: se trata de máxima productividad y de fiabilidad sin excusas. Demostrado.



GBR This is the EGARVAC range of professional vacuum packers of large dimensions, floor standing versions and with the best features. Designed machines, with conceptual and technical solutions, that effectively meet the performance needs of a wide variety of industrial applications. Without excuses: it's about productivity and maximum reliability. Shown!

FRA Il s'agit de la gamme EGARVAC d'emballuses sous vide professionnelles de grandes dimensions, en versions sur socle et avec les meilleures caractéristiques. Les machines conçues, avec solutions conceptuelles et techniques, qui répondent efficacement aux besoins de performance d'une grande variété d'applications industrielles. Sans excuses: il s'agit d'une productivité et d'une fiabilité maximale. Montré!

	Medidas exteriores: Exterior measurements: Mesures extérieures:	Medidas interiores: Interior measurements: Mesures intérieures:	Bomba y capacidad: Pump and capacity: Pompe et capacité:	Barras de soldadura: Welding bars: Barres de soudure:	Longitud de soldadura: Welding length: Longueur de soudure:	Tensión: Supply: Tension:
EGAR-2 A (20 m³)	670 x 600 x 1.020 mm	550 x 470 x 140 mm	BUSCH, 20 m³/h	1	450 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,75 Kw
EGAR-2 A (40 m³)	670 x 600 x 1.020 mm	550 x 470 x 170 mm	BUSCH, 40 m³/h	1	450 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,12 Kw
EGAR-2 2A (20 m³)	670 x 600 x 985 mm	550 x 470 x 140 mm	BUSCH, 20 m³/h	2	450 + 450 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,75 Kw
EGAR-2 2A (40 m³)	670 x 600 x 985 mm	550 x 470 x 170 mm	BUSCH, 40 m³/h	2	450 + 450 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,12 Kw
EGAR-4 AB (40 m³)	930 x 630 x 945 mm	800 x 500 x 200 mm	BUSCH, 40 m³/h	2	700 + 480 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,12 Kw
EGAR-4 AB (63 m³)	930 x 630 x 945 mm	800 x 500 x 200 mm	BUSCH, 63 m³/h	2	700 + 480 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,50 Kw
EGAR-4 AB (100 m³)	930 x 630 x 945 mm	800 x 500 x 200 mm	BUSCH, 100 m³/h	2	700 + 480 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 2,25 Kw
MAXI AB (63 m³)	1.120 x 730 x 1.050 mm	1.000 x 600 x 200 mm	BUSCH, 63 m³/h	2	900 + 580 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,50 Kw
MAXI AB (100 m³)	1.120 x 730 x 1.050 mm	1.000 x 600 x 200 mm	BUSCH, 100 m³/h	2	900 + 580 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 2,25 Kw
EGAR-8 AB TAPA PLANA	1.270 x 880 x 1.050 mm	1.150 x 750 x 150 mm	BUSCH, 100 m³/h	2	1.050 + 730 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 2,25 Kw
EGAR-8 ABC TAPA ALTA	1.270 x 880 x 1.150 mm	1.150 x 750 x 250 mm	BUSCH, 160 m³/h	2	1.050 + 730 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 4,00 Kw

TAPA PLANA: FLAT TOP COVER / COUVERCLE PLAT
TAPA ALTA: UPPER COVER HIGH / COUVERCLE BOMBÉ

Envasadoras al vacío

CHAMBER VACUUM PACKERS • MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE

GBR

- Extremely easy, user-friendly operation.
- Compact size for maximum ease of use, operability and possible mobility.
- Structure and vacuum chambers in stainless steel.
- Transparent top covers made of tough thermoformed methacrylate, with reinforced hinges.
- Inner base plates made of food-grade polyethylene, with an exclusive, vacuum-optimising design.
- Maximum durability, minimum maintenance vacuum pumps.
- Electronic control panels with time-controlled operation: automatic bag welding with an exclusive sealing system by heat, when the programmed time of vacuum is reached.
- SOFT AIR function for progressive atmosphere generation.
- Entry and control of inert gas injection.
- Double sealing welding, with a unique piston mechanism and concealed cables.
- Top covers opens automatically to ensure cycles are completed correctly and fully.

OPTIONS:

- Digital control panels with sensor-controlled operation: automatic bag welding with an exclusive sealing system by heat, when the programmed percentage of vacuum is reached.
- Installation + GASTRO-VAC kit.
- Bag welding + cutting.
- Can be chosen type, number and position of WELDING BARS.

FRA

- Utilisation extrêmement simple et intuitive.
- Dimensions compactes pour faciliter au maximum leur utilisation, fonctionnement et possible mobilité.
- Structure générale et chambres à vide en acier inoxydable.
- Couvercles transparents en robuste méthacrylate thermoformé, avec charnières renforcées.
- Plaques de remplissage intérieures, base pour produits, en polyéthylènes à usage alimentaire, avec design exclusif pour optimiser le vide.
- Pompes à vide de maintenance minimale et de durée maximale.
- Panneau de commande électroniques à contrôle temporel: fermeture automatique des sacs par un système exclusif de soudage par température, lorsque le temps programmé est atteint.
- Fonction SOFT-AIR pour la récupération de l'atmosphère progressivement.
- Entrée et régulation de gaz inerte.
- Double soudage scellé avec mécanisme exclusif au moyen de pistons et sans fils apparents.
- Ouverture automatique du couvercle pour assurer l'exécution correcte et complète des cycles.

OPTIONS:

- Panneau de commande à contrôle par capteur: fermeture automatique du sac par un système exclusif de soudage par température, dès que le pourcentage de vide programmé est atteint.
- Installation + kit GASTRO-VAC.
- Soudure + découpe du sac.
- Possibilité de choisir des BARRES DE SOUDURE en type, nombre et disposition.



Características generales:

- Funcionamiento extremadamente fácil e intuitivo.
- Dimensiones compactas para facilitar al máximo su uso, funcionamiento y posible movilidad.
- Estructura general y cubetas de vacío en acero inoxidable.
- Tapas transparentes de robusto metacrilato termoformado, con bisagras reforzadas.
- 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 gobernados por TIEMPO: sellado automático de las bolsas mediante sistema exclusivo de soldadura por temperatura, al alcanzar el TIEMPO de vacío programado.
- Proceso SOFT-AIR para la creación de atmósfera progresiva.
- Entrada y regulación de gas inerte.
- Doble soldadura de sellado, con mecanismo exclusivo de pistones y cables ocultos.
- Apertura automática de las tapas, para asegurar la correcta y completa ejecución de los ciclos.

OPCIONES:

- Panel de control digital gobernado por SENSOR: sellado automático de las bolsas mediante sistema exclusivo de soldadura por temperatura, al alcanzar el NIVEL de vacío programado.
- Instalación + kit GASTRO-VAC.
- Soldadura + corte de bolsa.
- Posibilidad de elección de las BARRAS DE SOLDADURA en tipo, número y disposición.

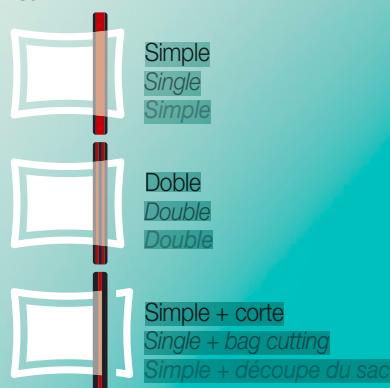
Disposición de las barras de soldadura:

Welding bars position:
Position des barres de soudure:



Tipos de soldadura:

Welding types:
Types de soudure:



Con la voluntad de mejorar constantemente sus productos, EGARVAC se reserva el derecho de modificar sin previo aviso la información aquí expuesta. Este documento es únicamente informativo y no tiene carácter contractual.



Panel de control electrónico (vacío por TIEMPO):

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Regulación del tiempo de vacío.• Regulación del tiempo de gas inerte.• Regulación del tiempo de soldadura de sellado.• Tiempo de enfriamiento de soldadura.• Entrada de atmósfera progresiva.• Stop de emergencia (en modelos trifásicos). | <p>Electronic control panel (vacuum by TIME):</p> <ul style="list-style-type: none">• Vacuum time control.• Inert gas time control.• Welding time control.• Welding cooling time.• Soft Air function.• Emergency Stop (in three-phase models). | <p>Panneau de commande à contrôle TEMPOREL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Régulation du temps de vide.• Régulation du temps de gaz inert.• Régulation du temps de soudage.• Régulation du temps de soudure.• Temps de refroidissement du soudure.• Entrée d'ambiance progressive.• Arrêt d'urgence (sur les modèles triphasé). |
|---|--|---|



Panel de control digital (vacío por SENSOR):

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Regulación del porcentaje de vacío.• Regulación del tiempo para un extra discrecional de vacío.• Stop discrecional del vacío.• Regulación del porcentaje de gas inerte.• Regulación del tiempo de soldadura de sellado, en décimas de segundo.• Tiempo de enfriamiento de soldadura.• Entrada de atmósfera progresiva.• Programa de vacío progresivo para el marinado de alimentos.• Programa para líquidos.• Programa para el sistema GASTRO-VAC.• Programa de secado de la bomba de vacío.• Almacenamiento de hasta 50 programas de trabajo.• Stop de emergencia (en modelos trifásicos). | <p>Digital control panel (vacuum by SENSOR %):</p> <ul style="list-style-type: none">• Vacuum percentage control.• Extra time for additional vacuum.• Selectable vacuum stop.• Inert gas percentage control.• Welding time control, in tenths of a second.• Welding cooling time.• Soft Air function.• Progressive vacuum programme for marinating foods.• Programme for liquids.• Programme for the GASTRO-VAC system.• Vacuum pump drying program.• Store up to 50 operating programmes.• Emergency Stop (in three-phase models). | <p>Panneau de commande à contrôle par CAPTEUR:</p> <ul style="list-style-type: none">• Régulation du pourcentage de vide.• Régulation discrétionnaire du temps de vide supplémentaire.• Arrêt de vide discrétionnaire.• Régulation du pourcentage d'injection de gaz inerte.• Régulation du temps de soudure en dixièmes de seconde.• Temps de refroidissement de la soudure.• Entrée d'air progressive.• Programme VIDE-STOP pour mariner les aliments.• Programme d'emballages liquides.• Programme pour le système GASTRO-VAC.• Programme de séchage de la pompe.• Stockage de jusqu'à 50 programmes de travail.• Arrêt d'urgence (sur les modèles triphasé). |
|---|--|---|



Solicite otros catálogos individuales de nuestros fabricados:
Individual catalogues of our products are available on request:
Demandez d'autres catalogues individuels de nos produits:



ENVASADORAS EGARVAC, S.L.U.
Polígono industrial Can Torrella - Ronda Shimizu, 2 - nave 7
ES 08233 VACARISSES (Barcelona) SPAIN
Phone: +34 93 828 10 23
info@egarvac.com - www.egarvac.com