



Envasadoras al vacío

VACUUM PACKAGING MACHINES

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE



KEVO-6

KEVO-8

KEVO-10

KEVO-20

KEVO-40

KEVO-63

KEVO-100

PLUG & WORK

Envasadoras al vacío, con ciclos automáticos controlados por tiempo (modelos T) o por sensor (modelos S).

La solución profesional básica para conservar alimentos (crudos, cocinados, congelados...) o cualquier producto que deba estar al abrigo de las condiciones ambientales: en hostelería y gastronomía, en comercios de alimentación y supermercados, en agroindustria, sector hortofrutícola, laboratorios, electrónica...

KEVO series es la gama más joven del extenso listado de envasadoras al vacío profesionales que fabrica EGARVAC y la más accesible. Es el resultado, desde un profundo estudio de lo que demanda el mercado, de la OPTIMIZACIÓN absoluta de los procesos de fabricación y control y de la más radical RACIONALIZACIÓN de opciones y componentes: el grupo de modelos **KEVO** hace exactamente lo que Usted va a necesitar en su trabajo, con una extrema facilidad de uso y proporcionando el máximo rendimiento; ni más, ni menos. Ese es el único secreto de unos precios que siempre sorprenden, al conocer la incuestionable calidad y la destacada productividad de las **KEVO** series.

VACUUM PACKAGING MACHINES

Envasadoras al vacío

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).



GBR Digital control panel on the "T" series (TIME-controlled vacuum packaging):

- Vacuum gauge helps control the vacuum level (except on model KEVO-6T).
- Vacuum time control.
- Selectable vacuum stop.
- Gradual atmosphere entry.
- Sealing unit time control.
- LED status light for current process.
- Emergency stop (only on standalone models).

FRA Panneau de commande numérique, modèles "T" (commande TEMPORELLE du vide):

- Vacuomètre pour le contrôle du niveau de vide (sauf sur le modèle KEVO-6T).
- Réglage du temps de vide.
- Bouton STOP pour interrompre à volonté le vide.
- Remise en atmosphère progressive.
- Réglage du temps de scellage.
- Voyant lumineux de fonctionnement du processus.
- Bouton d'ARRÊT d'urgence (unique-ment sur les modèles sur pieds).

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

- Elección del 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).



GBR Digital control panel on the "S" series (SENSOR-controlled vacuum packaging):

- Language selection.
- Vacuum percentage control.
- Selectable vacuum stop.
- Time control for additional selectable vacuum.
- Gradual atmosphere entry.
- Inert gas percentage control.
- Sealing unit time control.
- VACUUM-STOP programme for marinating foods.
- Programme for the GASTRO-VAC system.
- Programme for liquids.
- Multicycle programme for flavouring and infusing foods.
- Vacuum pump self-cleaning and maintenance programme.
- TEST programme to check the packaging machine is operating correctly.
- Store up to 50 operating programmes.
- Cycle counter.
- Self-calibration of the entire system.
- Emergency stop (only on standalone models).

FRA Panneau de commande numérique, modèles "S" (commande du vide par CAPTEUR):

- Choix de la langue.
- Réglage du pourcentage de vide.
- Bouton STOP pour interrompre à volonté le vide.
- Réglage du temps pour programmer un temps de vide supplémentaire à volonté.
- Remise en atmosphère progressive.
- Réglage du pourcentage de gaz inerte.
- Réglage du temps de scellage.
- Programme VIDE-STOP pour faire mariner les aliments.
- Programme pour le système GASTRO-VAC.
- Programme pour liquides.
- Programme multi-cycles pour aromatiser et imprégner les aliments.
- Programme pour l'autonettoyage et l'entretien de la pompe à vide.
- Programme TEST, pour vérifier le fonctionnement de l'emballieuse.
- Enregistrement de jusqu'à 50 programmes de travail.
- Compteur de cycles.
- Auto-calibrage de l'ensemble du système.
- Bouton d'ARRÊT d'urgence (uniquement sur les modèles sur pieds).

Panel de control electrónico modelo KEVO-6T:

- 3 programas de trabajo pre-configurados, 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.



GBR Electronic control panel on the KEVO-6T model:

- 3 preconfigured operating programmes:
 - 1: 45" vacuum + sealing.
 - 2: 30" vacuum + sealing.
 - 3: Selectable vacuum + sealing.
- Vacuum stop.
- Sealing unit time control.
- Current programme indicator.
- Vacuum sensor for checking the correct operation.

FRA Panneau de commande électronique, modèle KEVO-6T:

- 3 programmes de travail préconfigurés et sélectionnables:
 - 1: 45" de vide + scellage.
 - 2: 30" de vide + scellage.
 - 3: vide à volonté + scellage.
- Bouton STOP de vide.
- Réglage du temps de scellage.
- Voyant de fonctionnement du programme.
- Capteur de vide pour vérifier le bon fonctionnement.

PLUG & WORK



KEVO-6T



KEVO-8S



KEVO-8T



KEVO-10S
& KEVO-20S



KEVO-20XT2A
& KEVO-20XT



KEVO-10T
& KEVO-20T



KEVO-20XS2A
& KEVO-20XS

Modelos KEVO de sobremesa Desktop models Modèles de table

Dimensiones exteriores:
External dimensions:
Dimensions extérieures:



Dimensiones interiores:
Internal dimensions:
Dimensions intérieures:



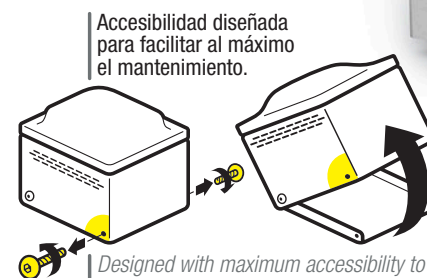
Bomba:
Pump:
Pompe:

Panel de control:
Control panel:
Panneau de commande:

Soldadura:
Sealing:
Soudure:

Tensión:
Tension:
Tension:

	Dimensiones exteriores: External dimensions: Dimensions extérieures:	Dimensiones interiores: Internal dimensions: Dimensions intérieures:	Bomba: Pump: Pompe:	Panel de control: Control panel: Panneau de commande:	Soldadura: Sealing: Soudure:	Tensión: Tension: Tension:
KEVO-6T	340 x 480 x 325 mm	280 x 355 x 90 mm	DVP 6 m³/h	Tiempo - Time - Temps	270 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,26 Kw
KEVO-8T	410 x 455 x 360 mm	350 x 350 x 120 mm	DVP 8 m³/h	Tiempo - Time - Temps	340 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,35 Kw
KEVO-8S	410 x 455 x 360 mm	350 x 350 x 120 mm	BUSCH 8 m³/h	Sensor - Sensor - Capteur	340 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,44 Kw
KEVO-10T	480 x 560 x 440 mm	450 x 420 x 190 mm	DVP 12 m³/h	Tiempo - Time - Temps	410 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,54 Kw
KEVO-10S	480 x 560 x 440 mm	450 x 420 x 190 mm	BUSCH 10 m³/h	Sensor - Sensor - Capteur	410 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,54 Kw
KEVO-20T	480 x 560 x 440 mm	450 x 420 x 190 mm	DVP 20 m³/h	Tiempo - Time - Temps	410 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,75 Kw
KEVO-20S	480 x 560 x 440 mm	450 x 420 x 190 mm	BUSCH 20 m³/h	Sensor - Sensor - Capteur	410 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,75 Kw
KEVO-20XT	610 x 575 x 440 mm	550 x 470 x 180 mm	DVP 20 m³/h	Tiempo - Time - Temps	450 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,75 Kw
KEVO-20XS	610 x 575 x 440 mm	550 x 470 x 180 mm	BUSCH 20 m³/h	Sensor - Sensor - Capteur	450 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,75 Kw
KEVO-20XT 2A	610 x 575 x 440 mm	550 x 470 x 180 mm	DVP 20 m³/h	Tiempo - Time - Temps	2 x 450 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,75 Kw
KEVO-20XS 2A	610 x 575 x 440 mm	550 x 470 x 180 mm	BUSCH 20 m³/h	Sensor - Sensor - Capteur	2 x 450 mm	II - 230 V - 50/60 Hz - 0,75 Kw



Accesibilidad diseñada
para facilitar al máximo
el mantenimiento.

Designed with maximum accessibility to simplify maintenance.
Accessibilité conçue pour simplifier au maximum l'entretien.



GBR

Vacuum packaging machines with time- (T series) or sensor-controlled (S series) automatic cycles.

The fundamental professional solution for preserving food (raw, cooked, frozen, etc.) or any other product that needs to be protected from ambient conditions, with applications in the hotel and restaurant sectors, grocery stores and supermarkets, agribusiness, the fruit and vegetable sector, laboratories and electronics, among others.

The **KEVO series** is the latest and most affordable product range in EGARVAC's extensive catalogue of professional vacuum packaging machines. Based on an in-depth study of market demands, our new series derives from the total OPTIMISATION of our manufacturing and testing processes, and from innovative STREAMLINING of the machines' options and components: the **KEVO series** fulfils all your workplace needs, it is very user-friendly and delivers maximum performance – no more, no less.

This is the reason why we can offer such special prices that always surprise our clients when they discover the undeniable quality and exceptional productivity of the **KEVO series**.

GENERAL FEATURES of the KEVO series:

- Compact size – maximum ease-of-use and mobility.
- Extremely straightforward, user-friendly operation.
- Stainless steel structure and vacuum compartment.
- Transparent lids made from robust thermoformed methacrylate, with stainless steel hinges.
- Internal, food-grade polyethylene plates, with an exclusive design that optimises the vacuum.
- Maximum durability, low-maintenance vacuum pumps.
- Electronic control panels with digital displays, available with time- (T series) or sensor-controlled (S series) operation.
- SOFT-AIR process for gradual atmosphere generation.
- Inert gas infiltration and control (S series models only).
- Automatic, temperature-controlled bag sealing, thanks to the exclusive sealing system, as soon as the programmed time (T series) or level of vacuum (S series) is reached.
- Double sealing on all models: with a unique piston mechanism (except on standalone models) and concealed cables (except on the standalone models and KEVO-6T).
- Lid opens automatically to ensure cycles are executed correctly and fully (except on the KEVO-6T model).

FRA

Machines d'emballage sous vide, à cycles automatiques et commande temporelle (modèles T) ou par capteur (modèles S).

La solution professionnelle de base pour la conservation des aliments (crus, cuits, surgelés, etc.) ou de tout produit devant être protégé des conditions environnementales: en hôtellerie et restauration, magasins d'alimentation et supermarchés, agroalimentaire, secteur des fruits et légumes, laboratoires, électronique, etc.

KEVO series est la gamme la plus récente de la longue liste des machines d'emballage sous vide professionnelles fabriquées par EGARVAC et la plus accessible. C'est le résultat, suite à une étude approfondie des demandes du marché, de l'OPTIMISATION absolue des processus de fabrication et de contrôle et de la RATIONALISATION la plus radicale des options et des composants: le groupe de modèles **KEVO** fait exactement ce dont vous avez besoin dans votre travail, avec une extrême simplicité d'utilisation et en offrant des performances maximales; ni plus ni moins.

Voici le seul secret de leurs prix qui surprennent toujours, sachant la qualité incontestable et la productivité exceptionnelle des **KEVO series**.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES des KEVO series:

- Dimensions compactes pour faciliter au maximum leur utilisation et leur mobilité.
- Utilisation extrêmement simple et intuitive.
- Structure générale et bac pour mise sous vide en acier inoxydable.
- Couvercles transparents en plexiglas thermoformé robuste, avec charnières en acier inoxydable.
- Plaques intérieures de base pour les produits, en polyéthylène à usage alimentaire, avec un design exclusif pour optimiser le vide.
- Pompes à vide à entretien minimum et durabilité maximale.
- Panneaux de commande électroniques à affichage numérique et commande temporelle (sur modèles «T») ou par capteur (sur modèles «S»).
- Processus SOFT-AIR pour remise en atmosphère progressive.
- Entrée et réglage du gaz inerte (uniquement sur les modèles «S»).
- Scellage thermique automatique des sachets, moyennant un système exclusif de soudure, lorsque le temps (modèles «T») ou le niveau de vide (modèles «S») programmé est atteint.
- Double soudure sur tous les modèles: avec mécanisme exclusif à pistons (sauf sur les modèles sur pieds) et sans câbles apparents (sauf sur les modèles sur pieds et KEVO-6T).
- Ouverture automatique du couvercle, pour assurer l'exécution correcte et complète des cycles (sauf sur le modèle KEVO-6T).



Dimensiones exteriores:
External dimensions:
Dimensions extérieures:



Dimensiones interiores:
Internal dimensions:
Dimensions intérieures:



Bomba:
Pump:
Pompe:

Panel de control:
Control panel:
Panneau de commande:

Soldadura:
Sealing:
Soudure:

Tensión:
Tension:
Tension:

KEVO-40T	800 x 575 x 1.040 mm	680 x 470 x 200 mm	BUSCH 40 m ³ /h	Tiempo - Time - Temps	580 + 450 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,12 Kw
KEVO-40S	800 x 575 x 1.040 mm	680 x 470 x 200 mm	BUSCH 40 m ³ /h	Sensor - Sensor - Capteur	580 + 450 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,12 Kw
KEVO-63T	800 x 575 x 1.040 mm	680 x 470 x 200 mm	BUSCH 63 m ³ /h	Tiempo - Time - Temps	580 + 450 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,50 Kw
KEVO-63S	800 x 575 x 1.040 mm	680 x 470 x 200 mm	BUSCH 63 m ³ /h	Sensor - Sensor - Capteur	580 + 450 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,50 Kw
KEVO-63XT	1.000 x 705 x 1.040 mm	880 x 600 x 200 mm	BUSCH 63 m ³ /h	Tiempo - Time - Temps	780 + 580 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,50 Kw
KEVO-63XS	1.000 x 705 x 1.040 mm	880 x 600 x 200 mm	BUSCH 63 m ³ /h	Sensor - Sensor - Capteur	780 + 580 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 1,50 Kw
KEVO-100T	1.000 x 705 x 1.040 mm	880 x 600 x 200 mm	BUSCH 100 m ³ /h	Tiempo - Time - Temps	780 + 580 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 2,25 Kw
KEVO-100S	1.000 x 705 x 1.040 mm	880 x 600 x 200 mm	BUSCH 100 m ³ /h	Sensor - Sensor - Capteur	780 + 580 mm	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 2,25 Kw

Características generales KEVO series:

- Dimensiones compactas para facilitar al máximo su uso y movilidad.
- Funcionamiento extremadamente fácil e intuitivo.
- Estructura general y cubeta de vacío en acero inoxidable.
- Tapas transparentes de robusto metacrilato termoformado, con bisagras de acero inoxidable.
- 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 con display digital, gobernados por tiempo (en modelos "T") o por sensor (en modelos "S").
- Proceso SOFT-AIR para la creación de atmósfera progresiva.
- Entrada y regulación de gas inerte (sólo en modelos "S").
- Sellado automático de las bolsas por temperatura, mediante sistema exclusivo de soldadura, al alcanzar el tiempo (modelos "T") o el nivel de vacío (modelos "S") programados.
- Doble soldadura de sellado en todos los modelos: con mecanismo exclusivo mediante pistones (excepto en los modelos de pie) y sin cables a la vista (excepto en los modelos de pie y en KEVO-6T).
- Apertura automática de la tapa, para asegurar la correcta y completa ejecución de los ciclos (excepto en el modelo KEVO-6T).




egarvac
EASY AND FULL PERFORMANCE

ENVASADORAS EGARVAC, S.L.U.

Polígono industrial Can Torrella - Ronda Shimizu, 2 - nave 7
ES 08233 VACARISSES (Barcelona) SPAIN

Teléfono: +34 93 828 10 23

info@egarvac.com - www.egarvac.com