



Termoselladoras con gas y vacío.

VACUUM TRAY SEALERS WITH GAS.  
THERMOSCELLEUSES SOUS VIDE  
AVEC GAZ.

EGAR-40

EGAR-40S



# HIGH PERFORMANCE

## Características generales

- Máquina semiautomática para el envasado al vacío y con atmósfera modificada, de productos en barquetas termosellables.
- Dimensiones compactas para facilitar al máximo su uso, funcionamiento y posible movilidad.
- Estructura general en acero inoxidable.
- Funcionamiento en modo CICLO CONTINUO CONTROLADO POR SENSOR, con secuencias personalizadas de fácil configuración.
  - Arrastre manual del film de sellado.
  - Sujeción del film de sellado por succión, al iniciar el ciclo.
  - Cierre manual de la tapa de vacío.
- Sellado automático de las barquetas mediante soldadura térmica, al alcanzar el nivel de vacío programado.
- Cambio rápido de los moldes de sellado.
- Bomba de vacío de mínimo mantenimiento y máxima durabilidad.
- Equipada de serie con molde de sellado para barquetas de 1/2 gastronorm.

### OPCIONES:

- Bomba para oxígeno.
- Compresor de aire.
- Moldes de sellado y troqueles, personalizados.
- Moldes de sellado para bandejas normalizadas (1/4 y 1/8 GN disponibles) y personalizadas (bajo pedido).
- Voltajes especiales.



EGAR-40



EGAR-40S

Termoselladoras para el envasado al vacío y con gas, de productos en barquetas.



La solución profesional de EGARVAC en talla media, para conservar alimentos (frescos, crudos, cocinados, congelados...) o cualquier producto que deba estar al abrigo de las condiciones ambientales: en restauración y catering, en comercios de alimentación y supermercados, en instalaciones sanitarias y laboratorios, en agroindustria, sector hortofrutícola, electrónica...

La rigidez del propio envase convierten a las barquetas en un segmento particular del envasado al vacío, que también tiene respuesta efectiva en la gama EGARVAC.

El producto a envasar tiene aquí una modificación imperceptible de su aspecto, la presentación puede ser más cuidada y la preservación que proporciona el vacío llega a artículos para los que otras soluciones no pueden ser tan eficientes.

La facilidad de uso de las EGAR-40, su demostrada fiabilidad y una muy pensada versatilidad en su funcionamiento, permiten producciones pequeñas con diversidad de artículos y grandes de un mismo producto, utilizando las barquetas más comunes del mercado.

Medidas exteriores:  
External dimensions:  
Mesures extérieures:

Peso neto:  
Net weight:  
Poids net:

Medidas máximas barquetas:  
Maximum trays dimensions:  
Mesures maximales plateaux:

Ancho máximo bobina:  
Maximum reel width:  
Largeur maximale de bobine:

Bomba y capacidad:  
Pump and capacity:  
Pompe et capacité:

Tensión:  
Supply:  
Alimentation:

Inyección de gas:  
Gas injection:  
Injection de gaz:

Instalación de aire comprimido:  
Compressed air installation:  
Installation d'air comprimé:

	Medidas exteriores: External dimensions: Mesures extérieures: ↔ x ↗ x ↑	Peso neto: Net weight: Poids net:	Medidas máximas barquetas: Maximum trays dimensions: Mesures maximales plateaux: ↔ x ↗ x ↑	Ancho máximo bobina: Maximum reel width: Largeur maximale de bobine:	Bomba y capacidad: Pump and capacity: Pompe et capacité:	Tensión: Supply: Alimentation:	Inyección de gas: Gas injection: Injection de gaz:	Instalación de aire comprimido: Compressed air installation: Installation d'air comprimé:
EGAR-40S	610 x 610 x 605 mm	112 kg	325 x 265 x 90 mm	360 mm	BUSCH, 20 m <sup>3</sup> /h	II - 230 V - 50/60 Hz - 2,5 Kw	Incluida (2,5 bar) Included (2,5 bar) / Comprise (2,5 bar)	Incluida Included / Comprise
EGAR-40 (20 m <sup>3</sup> )	610 x 610 x 1.105 mm	120 kg	325 x 265 x 90 mm	360 mm	BUSCH, 20 m <sup>3</sup> /h	II - 230 V - 50/60 Hz - 2,5 Kw	Incluida (2,5 bar) Included (2,5 bar) / Comprise (2,5 bar)	Incluida Included / Comprise
EGAR-40 (40 m <sup>3</sup> )	610 x 610 x 1.105 mm	131 kg	325 x 265 x 90 mm	360 mm	BUSCH, 40 m <sup>3</sup> /h	III - 230/400 V - 50/60 Hz - 3,2 Kw	Incluida (2,5 bar) Included (2,5 bar) / Comprise (2,5 bar)	Incluida Included / Comprise



## GBR General features:

- Semi-automatic tray sealing machine with gas, for packing products in heat-sealable trays.
- Compact dimensions to facilitate maximum use, operation and possible mobility.
- General structure, in stainless steel.
- Operation in CONTINUOUS CYCLE mode CONTROLLED BY SENSOR, with customized sequences of easy configuration.
- Manual film dragging.
- Film holding system by suction, at the beginning of the cycle.
- Manual closing of the vacuum cover.
- Automatic sealing of the trays by thermal welding, upon reaching the programmed vacuum level.
- Quick change of sealing moulds.
- Vacuum pump with minimum maintenance and maximum duration.
- Equipped as standard with a sealing mould for 1/2 gastronorm trays.

### OPTIONS:

- Oxygen pump.
- Air compressor.
- Sealing moulds and dies, customized.
- Sealing moulds for standard trays (1/4 and 1/8 GN available) and customized (upon request).
- Special voltages.

## FRA Caractéristiques générales:

- Machine semi-automatique pour conditionner sous vide et sous atmosphère modifiée, de produits en barquettes thermo-scellables.
- Dimensions compactes pour faciliter une utilisation, un fonctionnement et une mobilité maximale.
- Structure générale en acier inoxydable.
- Fonctionnement en mode CYCLE CONTINU CONTRÔLÉ PAR CAPTEUR, avec des séquences personnalisées de configuration facile.
- Glissement manuel du film.
- Retenu du film par aspiration au début du cycle.
- Fermeture manuelle du couvercle sous vide.
- Scellement automatique des barquettes par soudage thermique, lors de l'atteinte du niveau de vide programmé.
- Changement rapide des moules.
- Pompe à vide avec un minimum d'entretien et une durée maximale.
- Equipé en standard d'un moule pour les barquettes 1/2 gastronorm.

### OPTIONS:

- Pompe à oxygène.
- Compresseur d'air.
- Moules et matrices personnalisées.
- Moules pour plateaux standardisés (1/4 et 1/8 GN disponibles) et personnalisés (sous commande).
- Tensions spéciales.



Panel de control digital gobernado por sensor:

- Elección del idioma: Castellano, Catalán, Francés, Inglés o Italiano.
- Regulación del porcentaje de vacío y de la proporción del gas inyectado (máxima: 110%).
- Regulación del tiempo para un extra discrecional de vacío.
- STOP discrecional del vacío.
- Regulación del tiempo de soldadura de sellado en décimas de segundo.
- Regulación de la temperatura de sellado (máxima: 190°C).
- Alarma acústica de sobretemperatura.
- Programa de secado de la bomba de vacío.
- Almacenamiento de hasta 50 programas de trabajo.
- Contador de ciclos.
- STOP de emergencia (sólo en modelos trifásicos).

### Digital control panel controlled by SENSOR:

- Language choice: Spanish, Catalan, French, English or Italian.
- Regulation of the percentage of vacuum and the proportion of injected gas (maximum: 110%).
- Additional Vacuum time according to the product needs.
- Discretionary STOP of the vacuum cycle.
- Welding time adjustable in tenths of a second.
- Sealing temperature regulation (maximum: 190°C).
- Acoustic over temperature alarm.
- Special program to dry the pump.
- Storage of up to 50 programs.
- Equipped with cycle counter.
- Emergency STOP button (only in three-phase models).

### Panneau de commande à contrôle par CAPTEUR:

- Choix de langue: Français, Espagnol, Catalan, Anglais ou Italien.
- Régulation du pourcentage de vide et de la proportion de gaz injecté (maximum: 110%).
- Régulation du temps pour un vide supplémentaire discrétionnaire.
- ARRÊT discrétionnaire du vide.
- Régulation du temps de soudage en dixièmes de seconde.
- Régulation de la température de scellage (maximum: 190°C).
- Alarme acoustique de surchauffe.
- Programme de séchage de la pompe à vide.
- Stockage de jusqu'à 50 programmes de travail.
- Compteur de cycles.
- ARRÊT d'urgence (uniquement sur les modèles triphasés).

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



# egarvac

EASY AND FULL PERFORMANCE

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