



MASTERVAC®

Maestría en innovación con pasión

VP1100BA

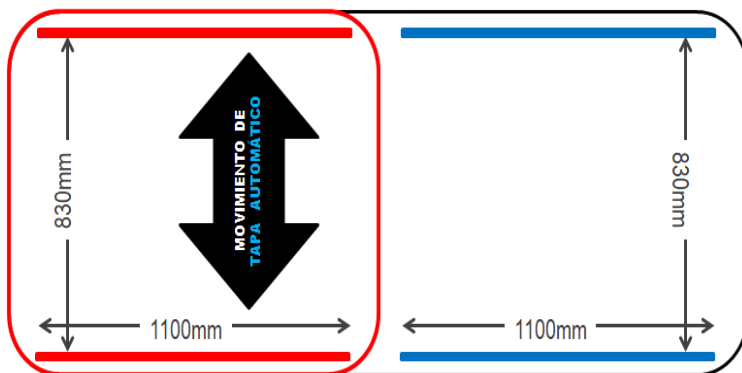


La empacadora al vacío **MASTERVAC® VP1100BA** es el equipo ideal para su gran industria. Está fabricado completamente en acero inoxidable de alto calibre, con gran espacio en la cámara de vacío, dispone de dos amplias barras de sellado, tapa con movimiento automático y sistema de protector de manos, controles digitales programables fáciles de operar, además está equipada con potentes bombas de vacío y gracias a su operación lineal de carga y descarga automática se logra el mayor rendimiento en el menor espacio posible.

Con el **VP1100BA**, que cumple con todos los requerimientos INVIMA y HACCP, llevará su industria a un nivel superior.

Información Técnica:

- ✓ Operación continua y automática
- ✓ Dos barras de sellado de 1100mm
- ✓ Distancia entre barras de sellado 830mm
- ✓ Control digital programable [10 programas]
- ✓ Sistema de protección de manos automático
- ✓ Franja de sellado ancha en cada barra 10mm
- ✓ Indicador de vacío digital en tablero de operación
- ✓ Chasis robusto en acero inoxidable AISI304 alto calibre
- ✓ Base de cámara de acero inoxidable de alto calibre y reforzada
- ✓ Tapa de acero inoxidable de alta resistencia movimiento automático
- ✓ Bombas de vacío BUSCH de 302m3/h (Alemanas)



◀◀◀ ZONA DE SELLADO ▶▶▶◀◀◀ ZONA DE CARGA ▶▶▶◀◀◀

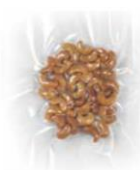
<<Detalle de dimensionamiento en cámara>>

Donde usar el VP1100BA:

- ✓ Cadenas de restaurantes
- ✓ Supermercados grandes superficies
- ✓ Grandes laboratorios
- ✓ Industrias alimenticias
- ✓ Industria farmacéutica
- ✓ Industria química

Aplicaciones VP1100BA:

- ✓ Cárnicos y Embutidos
- ✓ Quesos y Derivados Lácteos
- ✓ Frutas y Vegetales
- ✓ Harinas y Semillas
- ✓ Pescadería y Mariscos
- ✓ Salsas y Líquidos en general



By:

VR&A
SYSTEMS LTDA

info@vrasystemsltda.com

Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia
Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810
www.vrasystems.com



MASTERVAC®

Maestría en innovación con pasión

VP1100BA



Tapa de Acero Inoxidable

Muy resistente de movimiento
Automático y sistema de protección
de manos

Ducto de Aspiración

Central alejado de zona de sellado
para evitar aspiración de líquidos

Chasis y Tapas Inox

Completa construcción en
acero inoxidable robusto y
duradero.

Panel de Control

Botones de ajuste para vacío y sellado
Pantalla indicadora de tiempos
Manómetro indicador de vacío

Gabinetes de Control

Aislados y con control de
Acceso.

Banda Transportadora

Higiénica, fácil de desmontar
para limpiar.

Ruedas de Transporte

Y bases ajustables para pisos
desnivelados

Bombas de Vacío

Europeas de alto caudal y potencia 600m³/h



Incluye:

- ✓ Kit de bolsas de vacío de diferentes referencias para test inicial
- ✓ Manual de operación y mantenimiento en español
- ✓ Kit de mantenimiento preventivo básico

Accesorios Opcionales:

- ✓ Sistema de corte / remoción de pestaña sobrante
- ✓ Sistema de enfriamiento tipo chiller.
- ✓ Sistemas de bombeo tipo Booster [Alto Caudal]

Detalles Técnicos VP1100BA:

Tamaño de Cámara:	1350 x 1060 x 260 mm/ Base Cámara Reforzada
Barras de Sellado:	2-1100 mm / 2 Derecha & 1 Izquierda
Distancia Entre Barras de Sellado:	830 mm
Ancho Franja de Sellado:	10mm [Opcional Bi-Activo- Se requiere sistema enfriamiento para trabajo continuo]
Bomba de vacío:	BUSCH 2x302m ³ /h = 600m ³ /h / Máx. Presión 1mBar
Ciclo de Empaque:	20-30 segundos según tipo y temperatura de producto
Movimiento de Tapa:	Automático con protección de manos – Requiere conexión neumática ½" 6 Bar
Sistema de Inyección de Gas [MAP]	No Aplica
Accesorios Opcionales:	Sistema de remoción de pestaña sobrante / Chiller refrigeración agua
Conexión Eléctrica:	220v / 3 fases / 60Hz – Otros voltajes a pedido
Potencia Eléctrica:	8 KW + 18 KW Bombas de vacío 2x302m ³ /h / Total 26KW
Tamaño de máquina:	3303 x 1321 x 1889 mm
Peso máquina:	1500Kg – Variable de acuerdo con la instalación de accesorios adicionales



By:

VR&A
SYSTEMS LTDA

info@vrasystemsltda.com

Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia
Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810
www.vrasystems.com

*Las imágenes usadas son de referencia, es posible que la apariencia final del equipo cambie de acuerdo con accesorios y/o sistemas complementarios instalados o removidos para la aplicación final