



Master Machines® es un líder integrador y fabricante de maquinas para procesamiento y empaque de alimentos, dentro de sus líneas, MasterVac® comprende equipos de envasado al vacío desde el catering y retail hasta la producción industrial. Nuestra tecnología se integra fácil y perfectamente en su nuevo entorno de producción o complementa de manera eficaz su ya existente proceso independiente o automatizado; Confiabilidad, durabilidad y un amplio soporte y experiencia hacen de las máquinas MasterVac® un gran aliado en su cadena de producción.

▶ MUCHO MÁS DE LO QUE SE IMAGINA ...

- ✓ Precios Justos
- ✓ Soporte Técnico
- ✓ Puesta En Marcha
- ✓ Equipos De Calidad
- ✓ Asesoría Profesional
- ✓ Innovación Permanente
- ✓ Respaldo Internacional
- ✓ Experiencia Certificada
- ✓ Multimedia De Apoyo Online
- ✓ Partes y Repuestos En Stock
- ✓ Generación De Empleo Local
- ✓ Capacitación Y Entrenamiento
- ✓ Casos De Éxito En Cada Proyecto
- ✓ Soluciones A La Medida de Sus Necesidades
- ✓ Sostenibilidad Y Responsabilidad Medio Ambiental

M NUESTRAS
LÍNEAS DE NEGOCIO



MASTERVAC

▶ Maquinas para empaque al vacío, sellado de bandejas, atmósfera modificada MAP, SkinPack de productos alimenticios, farmacéuticos, tintas entre otros



MASTERBAND

▶ Bandas transportadoras para movimiento de productos dentro del proceso, bandas elevadoras de sólidos, polvos o líquidos, mesas rotativas de recepción de productos



MASTERCUT

▶ Maquinas para tajado automático de derivados cárnicos o lácteos con y sin interleaver o sistemas de verificación & control de peso y descarte integrados.



MASTERMARK

▶ Equipos automáticos tipo INKJET TIJ y CIJ para codificado, Loteado y/o marcaje de productos y envases, sistemas de codificado laser para aplicaciones especiales



MASTERMEAT

▶ Maquinas para procesamiento cárnico, flakers, molinos, cutters, embudidoras, tumbleras, mezcladoras, inyectoras, formadoras de hamburguesas, atadoras, separadoras de salchichas.



MASTERRENTAL

▶ Aliados estratégicos para el arrendamiento operativo de maquinas y tecnología, una alternativa para tecnificar su compañía.



MASTERPACK

▶ Maquinas automáticas selladoras de bolsas, vinipeladoras y flowpack con y sin atmósfera modificada MAP



MASTERTECH

▶ Nuestro departamento de ingeniería y soporte técnico, le asesora, acompaña, capacita y mantiene sus equipos siempre en optimas condiciones para su máximo aprovechamiento



MASTERTEST

▶ Maquinas detectoras de metales para líneas de proceso, verificadores de peso, sistemas automáticos de detección de fugas en envases MAP, analizadores de gases y vacuómetros portátiles.



▶ MasterMachines® es una empresa alineada con los estándares mundiales de con responsabilidad y sostenibilidad medioambiental, comprometida con el desarrollo y uso de tecnologías limpias, MasterMachines® es innovación con pasión y visión.



EMPACADORAS AL VACÍO

CATERING - RETAIL & PEQUEÑA PRODUCCIÓN

By:



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

www.vrasystems.com



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterVac®



EMPACADORAS AL VACÍO

CÁMARA SENCILLA



Las empacadoras al vacío MASTERVAC® SERIE CATERING son los equipos ideales para su negocio. Están fabricados en acero inoxidable, son ultra compactos pero con gran espacio en la cámara de vacío, disponen en su mayoría de dos barras de sellado, una tapa translúcida de policarbonato de alta densidad o en su gama superior de acero inoxidable y controles digitales fáciles de operar; Además, son compatibles con el sistema **Ecovac®** que permitirá ahorrar en empaques plásticos y ayudar al medio ambiente.

Con los equipos MASTERVAC® SERIE CATERING que cumplen con todos los requerimientos INVIMA, llevarán su negocio a un nivel superior.



VP260



VP420

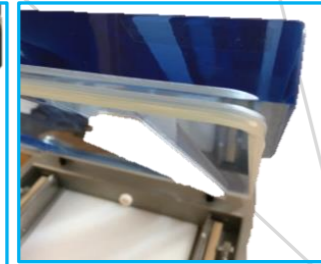


VP900T



VP520

Detalles de diseño Serie VP260/420/900T/520:



Sistema de inyección de gas para aplicaciones MAP

Cámara repujada para mayor capacidad en poco espacio

Amplias barras de sellado

► **Empaque al vacío en bolsa flexible**



► **Empaque en atmósfera modificada productos delicados**



► **Empaque líquidos, salsas, productos marinados o encurtidos**



► **Empaque con el sistema ECOVAC® o ECOVAC_PRO® [Recipientes re-utilizables para vacío]**



BPAFREE

Tapa en policarbonato de alta densidad translúcida para verificar el proceso

Bombas de vacío ultra compactas de alto desempeño y de última tecnología BUSCH

Panel de control digital programable 5 prog.

VP420 Iceberg

Chasis en acero Inoxidable AISI304 diseño para garantizar limpieza del área de trabajo

Botón de control ECOVAC®

Switch industrial ON/OFF



Detalles de diseño serie VP520+ / VP800:

Amplias barras de sellado y distancia entre ellas

Cámara plana con tablas de nivelación

Panel de control digital programable 9 prog.

VP800

Chasis en acero Inoxidable AISI304

Tapa en acero inoxidable muy resistente

Sistema de inyección de gas para aplicaciones MAP

Bombas de vacío industrial de alto desempeño y de última tecnología BUSCH

VP520+



20% ENERGY SAVINGS
R5 RD New Generation



Modelos y Opciones

Modelo	VP260	VP420	VP900T	VP520	VP520+	VP800
Tamaño de Cámara [mm]	385 x 282 x 100	450 x 450 x 140	906 x 556 x 190	550 x 550 x 140	840 x 556 x 180	840 x 710 x 230
Barras de Sellado [Cant / mm]	1 x 260mm [F]	2 x 420mm [DI]	1 x 520mm + 1 x 780mm [L]	2 x 520mm [DI]	2 x 520mm [DI]	2 x 800mm [FP]
Distancia Barras De Sellado [mm]	N.A	300	N.A	400	720	600
Ancho Franja de Sellado [mm]	6mm o 2 x 3mm	6mm o 2 x 3mm	6mm o 2 x 3mm	6mm o 2 x 3mm	6mm o 2 x 3mm	6mm o 2 x 3mm
Bomba de Vacío	► MPump® 8m3/h	► MPump® 20m3/h **a. Busch 24m3/h	► MPump® 2 x 20m3/h **a. Busch 2 x 24m3/h	► MPump® 20m3/h **a. Busch 24m3/h **b. Busch 40m3/h	► Busch 40m3/h **a. Busch 60m3/h	► Busch 60m3/h **a. Busch 100m3/h
Máxima Presión de Vacío	► MPump® 10mBar	► MPump® 2mBar **a. Busch 1mBar	► MPump® 2mBar **a. Busch 1mBar	► MPump® 2mBar **a. Busch 1mBar	► Busch 1mBar	► Busch 1mBar
Ciclo de Empaque	► MPump® 25-40Seg	► MPump® 25-40Seg **a. Busch 20-35Seg	► MPump® 25-40Seg **a. Busch 20-35Seg	► MPump® 25-45Seg **a. Busch 20-35Seg **a. Busch 15-25Seg	► Busch 35-45Seg **a. Busch 25-35Seg	► Busch 35-45Seg **a. Busch 20-35Seg
Empaque Al Vacío Bolsa Flexible	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar
Empaque de Líquidos	N.A	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar	**SI - Con Inserto	**SI - Con Inserto
Inyección de Gas [MAP]	N.A	SI - Estándar	**SI - bajo pedido	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar
Compatibilidad EcoVac®	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar
Placas de Nivelación	N.A	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar	SI - Estándar
Mesa de Trabajo	**SI - Disponible	**SI - Disponible	**SI - Disponible	N.A - Incluido	N.A - Incluido	N.A - Incluido
Conexión Eléctrica	► MPump® 110v/1Fases/60Hz/0,9KW	► MPump® 110v/1Fases/60Hz / 2,7KW **a. Busch 220v / 3Fases/60Hz / 2,5KW	► MPump® 110v/1Fases/60Hz / 3,2KW **a. Busch 220v / 3Fases/60Hz / 2,8KW	► MPump® 110v/1Fases/60Hz / 2,7KW **a. Busch 220v / 3Fases/60Hz / 2,5KW **b. Busch 220v / 3Fases/60Hz / 3,5KW	► Busch 220v/3Fases/60Hz/ 3,0KW **a. Busch 220v / 3Fases/60Hz / 4,0KW	► Busch 220v/3Fases/60Hz/ 4,0KW **a. Busch 220v / 3Fases/60Hz / 5,0KW
Tamaño de la Máquina [mm]	480 x 330 x 360	500 x 550 x 500	980 x 668 x 420	600 x 650 x 4 1000	920 x 655 x 1031	920 x 800 x 1080
Peso de la Máquina [Kg]	35	70	180	► 100 **a. 110 **b. 140	► 300 **a. 340	► 360 **a. 372
**Opcionales y Complementarios		► Mesa con ruedas y freno ► Tumbler MasterMeat® TV10 ► Sistema EcoVac® PRO [Boquilla con/ sin vacuometro y azafates en acero inoxidable con tapa/válvula policarbonato			► Tumbler MasterMeat® TV10 ► Sistema EcoVac® PRO [Boquilla con / sin vacuometro y azafates en acero inoxidable con tapa/válvula policarbonato	

X No es posible • SI es posible • N.A No Aplica • ** Opcional No Incluido Como Estándar

• Tipos de Barras: F=Frontal / FP=Frontal + Posterior / DI= Derecha + Izquierda / L=Frontal + Lateral

