

# ¿CÓMO FUNCIONA UNA MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO?



## *El envasado al vacío*

es un sistema de almacenaje de productos mediante el cual se extrae el aire de la bolsa o recipiente, produciendo el vacío en su interior. Es especialmente útil para el envasado de alimentos, dado que, al extraer el aire, extraemos también el oxígeno, que es el principal responsable de la oxidación de los alimentos.



Además, con el sellado al vacío se reduce el espacio que ocupan los productos. Esto permite almacenar más alimentos en menor espacio, con el correspondiente ahorro de costes.

En la industria alimenticia estos dispositivos están preparados para una alta carga de trabajo e incluso pueden integrarse mediante automatismos en el proceso completo de producción.

### **Funcionamiento de una máquina de envasado al vacío industrial**

Existen muchos modelos de máquinas de envasado al vacío industrial, cada una con sus características propias. No obstante, el funcionamiento de estas máquinas puede resumirse en las etapas siguientes:

- **Vacío:** Se coloca la bolsa en la cámara de vacío, de manera que la abertura quede bien colocada para su posterior sellado y se extrae el aire dentro de la cámara.

- **Preparación del producto y envase:** Se introduce el producto a envasar en una bolsa preparada para ello.

- **Sellado:** Se produce el termosellado de la bolsa y su posterior enfriamiento.



Una vez completados estos pasos, se deja entrar aire en la cámara de vacío.

En algunos procesos de envasado al vacío, antes de sellar el envase, se introducen gases protectores orientados a conservar mejor los alimentos. Este proceso se conoce como **empaquetado con atmósfera modificada**.

El funcionamiento de una máquina de envasado al vacío es sencillo. Sin embargo, los modelos industriales más complejos incorporan funcionalidades y programas automáticos para procesar un mayor número de alimentos y que a su vez permite automatizar ciertas tareas.





**LA COMPETENCIA SA**

SOLUCIONES TECNOLÓGICAS DESDE 1963

