



Catálogo de las
ENVASADORAS AL VACÍO
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Envasadoras al Vacío](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Envasadoras al Vacío que forman parte de este catálogo son:

Adler	Granita
Besser Vacuum	Irimar
Casfri	Maquinox
Clima Hostelería	Movilfrit
Corequip	Mychef
Difriho	Orved
Easyline	Romagsa
Edenox	Sammic
Eurofred	Savemah
Eutron	Sirman
Fagor	Tecno Sistema
Fimar	

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

Gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital.

Ideadas para el sector de la restauración, tienen cámaras de vacío con ángulos redondeados y barras de sellado extraíbles. Estas características hacen que la limpieza interior sea muy sencilla, al igual que la electrónica.

Tienen 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.

Regulación independiente y precisa de nivel de vacío.

Intensidad de sellado.

Cubas embutidas sin juntas.

Máxima higiene y fácil limpieza.

Gran rendimiento.

MODELOS DISPONIBLES

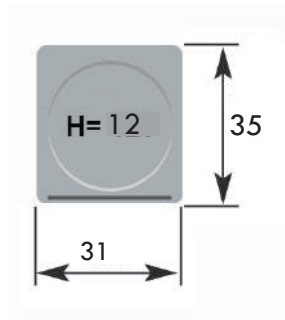


**ERMETIKA
SPRINT
SUPERIOR**

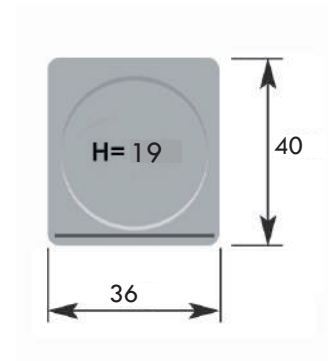


ESSENTIAL

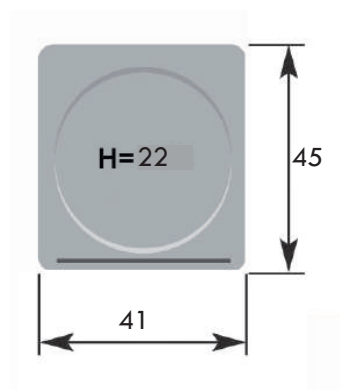
MEDIDAS CUBA



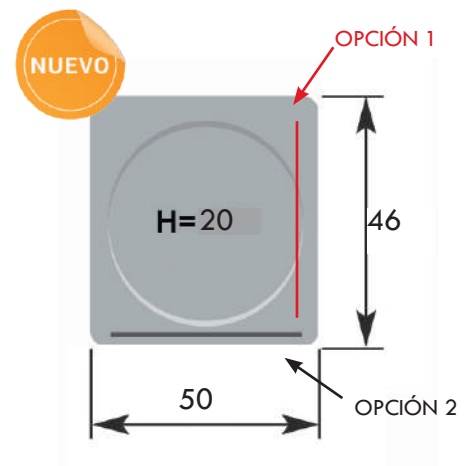
ESSENTIAL



ERMETIKA



SPRINT



SUPERIOR

**APERTURA
AUTOMÁTICA**

VENTAJAS DEL ENVASADO AL VACÍO

Permite conservar durante más tiempo y en mejores condiciones los alimentos frescos y elaborados.

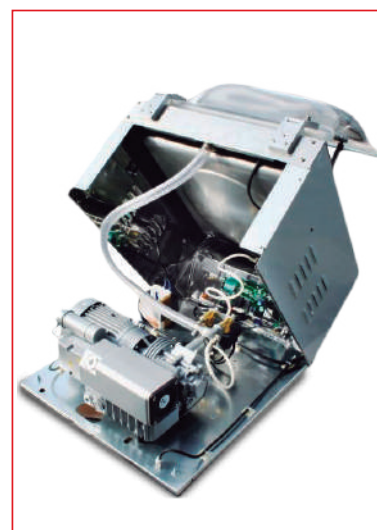
Posibilidad de conectar manguera Gastrovac para envasado en recipientes exteriores.



MANGUERA GASTROVAC
PVP: 225 € (opcional)



Amplia apertura para la inserción de productos



Fácil acceso a los componentes

PANEL DE CONTROL

On/Off

Mod. parámetros de: vacío, sellado, tiempo de inyección de gas

1. Ajuste del % de vacío
2. Ajuste de tiempo de sellado
3. La activación del sellado rápido
4. La activación de VAC STOP: interrupción temprana del ciclo de vacío

STAR STOP GASTRO VAC

VAC % SEAL

GAS ON SET SEAL CLEAN PUMP GAS OFF

Función de aspiración continua para la succión en envase exterior (gastrovac)

Definir el % de vacío a alcanzar

Selección del tiempo de sellado (en segundos)

Al pulsar el botón durante tres segundos (con la campana cerrada) la función de limpieza de la bomba de vacío se inicia



	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	410 x 460 x 350 mm	460 x 500 x 420 mm	510 x 560 x 450 mm	560 x 610 x 430 mm
DIMENS. CÁMARA (LXPXH)	310 x 350 x 120 mm	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	500 x 460 x 200 mm
BOMBA DE VACÍO	Q=8	Q=8	Q=12	Q=20
BARRA DE SOLDADURA	300 mm	350 mm	400 mm	450 mm
TENSIÓN	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz
CONSUMO	350 W	450 W	900 W	950 W
PESO	32 Kg	40 Kg	55 Kg	58 Kg
P.V.P	1.975 €	2.250 €	2.525 €	2.900 €



ASPIRAZIONE ESTERNA EXTERNAL SUCTION ASPIRACIONES EXTERNAS

SETTORE | SECTOR | SECTOR



IL SOTTOVUOTO PROFESSIONALE ANCHE A CASA TUA!

Pensate per venire incontro alle esigenze del mercato domestico e delle piccole e medie attività del settore alimentare, le nostre macchine confezionatrici ad aspirazione esterna, si caratterizzano per compattezza, facilità di utilizzo e vuoto professionale. Suddivise in due diverse linee, ABS e INOX, sono particolarmente indicate per confezionare sottovuoto affettati, formaggi e verdure. Per garantire il corretto funzionamento della macchina e la saldatura efficace del sacchetto sottovuoto, si consiglia l'utilizzo esclusivo di buste gofrate.

PROFESSIONAL VACUUM ALSO AT HOME!

Designed to meet the needs of the domestic market and small and medium-sized businesses in food sector, our packaging machines with external suction, are characterized by compactness, ease of use and professional vacuum. Subdivided into two different lines, ABS and INOX, they are particularly suitable for sliced cured meat, cheese and vegetables. To guarantee the correct operation of the machine and the effective sealing of the vacuum bag, we recommend the exclusive use of embossed bags.

¡EL VACÍO PROFESIONAL INCLUSO EN TU CASA!

Nuestras envasadoras al vacío exterior, diseñadas para satisfacer las necesidades del mercado doméstico y de las pequeñas y medianas empresas del sector alimentario, se caracterizan por su compactidad, facilidad de uso y vacío profesional. Subdivididas en dos líneas diferentes, ABS e INOX, son particularmente adecuadas para envasar al vacío embutidos, quesos y verduras. Para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina y la eficaz soldadura de la bolsa, recomendamos el uso exclusivo de bolsas gofradas para conservación y/o cocción. la cocción.

PRODOTTI LIQUIDI:

Tutti i prodotti liquidi, come sughii, marinature e salse, possono essere confezionati sottovuoto mediante l'utilizzo di macchine ad aspirazione esterna solo ed esclusivamente in contenitori esterni per alimenti. Le confezionatrici ad aspirazione esterna non consentono un confezionamento efficace di alimenti liquidi mediante buste sottovuoto: l'aspirazione diretta dei liquidi dal sacchetto danneggia in modo permanente la pompa del vuoto. È importante precisare che tutti i cibi, siano essi solidi, liquidi, cotti e crudi devono essere freddi al momento del confezionamento sottovuoto.

LIQUID PRODUCTS:

All liquid products, such as sauces, marinades and dressings, can be vacuum sealed using external suction machines only and exclusively in external food containers. The external suction packaging machines do not allow an efficient packaging of liquids by vacuum bags: the direct suction of liquids from the bag permanently damages the vacuum pump. It is important to clarify that all foods, whether solid, liquid, cooked or raw must be cold at the time of vacuum packaging.

PRODUCTOS LÍQUIDOS:

Todos los productos líquidos, como jugos, adobos y salsas, pueden envasarse al vacío utilizando máquinas de aspiración externas solo y exclusivamente en recipientes externos para alimentos. Las envasadoras de aspiración externas no permiten un envasado eficiente de alimentos líquidos mediante bolsas de vacío: la aspiración directa de líquidos de la bolsa daña permanentemente la bomba de vacío. Es importante precisar que todos los alimentos, ya sean sólidos, líquidos, cocidos o crudos deben estar fríos en el momento del envasado al vacío.

BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | BOLSAS COMPATIBLES



BUSTE E ROTOLI GOFRATI
EMBOSSED BAGS AND ROLLS
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS



BUSTE E ROTOLI GOFRATI COTTURA
EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS PARA COCCIÓN

ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIONES EXTERNAS



Manuali/Automatich/Semiautomatich
Saldatura multilivello
Larghezza saldatura 3 mm
Vuoto in barattoli
Pompa ad alto vuoto

Manuals/Automatic/Semi-automatic
Multilevel welding
Sealing width 3 mm
Vacuum in jars
High performance vacuum pump

Manuales/Automático/Semiautomático
Soldadura multinivel
Ancho de sellado 3 mm
Vacío en latas
Bomba de alto vacío



SPRINT

SMILE

DIVA

SILHOUETTE

OMNIA

	SPRINT	SMILE	DIVA	SILHOUETTE	OMNIA
Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x310x145 h mm
Peso Weight Peso	3 kg	2,8 kg	3,2 kg	2,8 kg	4,6 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,38 kW
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacío en tarros	×	×	✓	✓	✓
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción	×	✓	×	✓	✓
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	250 mbar	250 mbar	250 mbar	250 mbar	250 mbar
Dimensioni imballo Packaging dimension Dimension emballage	420x235x175 h mm	420x235x175 h mm	420x235x175 h mm	420x235x175 h mm	415x355x190 h mm

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición

ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIONES EXTERNAS



SPRINT

DIVA

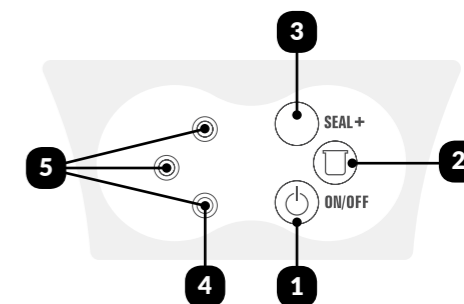
SPRINT

1	Pulsante di avvio vuoto	Vacuum start button	Botón de vacío
2	Pulsante di saldatura	Sealing button	Botón de soldadura
3	Led vuoto in corso	Vacuum in progress Led	Led vacío en progreso
4	Led saldatura attiva	Sealing in progress Led	Led soldadura activa

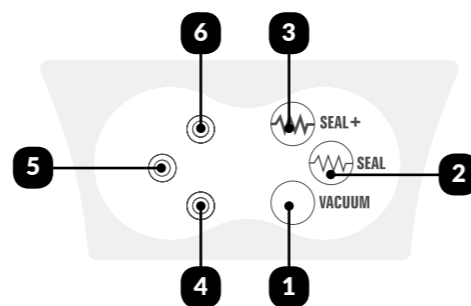
DIVA

1	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
2	Pulsante vuoto in contenitori	Vacuum in jars button	Botón para vacío en contenedores
3	Pulsante di saldatura	Sealing button	Botón de soldadura
4	Led macchina in funzione	Machine in operation Led	Led máquina en funcionamiento
5	Led di vuoto e saldatura attivi	Vacuum and sealing in progress Led	Led de vacío y soldadura activa

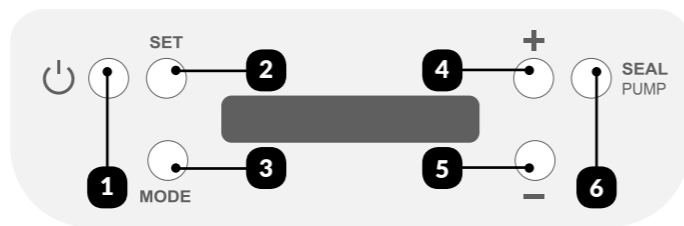
SILHOUETTE



1	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
2	Pulsante vuoto in contenitori	Vacuum in jars button	Botón para vacío en contenedores
3	Pulsante di saldatura busta cottura	Cooking bag sealing button	Botón de soldadura bolsas de cocción
4	Led macchina in funzione	Machine in operation Led	Led máquina en funcionamiento
5	Led di vuoto e saldatura attiva	Vacuum and sealing in progress Led	Led de vacío y soldadura activa



1	Pulsante di avvio vuoto	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
2	Pulsante di saldatura busta conservazione	Preservation bag sealing button	Botón de soldadura
3	Pulsante di saldatura busta cottura	Cooking bag sealing button	Botón de soldadura bolsas de cocción
4	Led vuoto in corso	Vacuum in progress Led	Led vacío en progreso
5	Led saldatura busta conservazione	Preservation bag sealing Led	Led soldadura bolsas conservación
6	Led saldatura busta cottura	Cooking bag sealing Led	Led soldadura bolsas cocción



1	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
2	Pulsante di selezione temperatura di saldatura	Sealing temperature selection button	Botón de selección de la temperatura de soldadura
3	Pulsante di selezione ciclo di vuoto	Vacuum cycles selection button	Botón de selección ciclos de vacío
4	Pulsante di incremento del tempo di saldatura	Increase sealing time button	Botón de aumento tiempo de soldadura
5	Pulsante di diminuzione del tempo di saldatura	Decrease sealing time button	Botón de disminución tiempo de soldadura
6	Pulsante saldatura anticipata / vuoto barattoli	Advanced sealing / vacuum in jars button	Botón de soldadura anticipada / vacío en tarros

BARATTOLI PER ASPIRAZIONE ESTERNA

Contenitori sottovuoto per alimenti, particolarmente adatti per il confezionamento di prodotti liquidi, si prestano anche alla conservazione di alimenti freschi e/o precotti. Trasparenti, completamente lavabili in lavastoviglie, sono comprensivi di coperchio con valvola e di cannucchia di aspirazione che, collegata alla macchina da un lato e al barattolo dall'altro, permette di estrarre perfettamente l'aria dal contenitore. Sono indicate per macchine ad aspirazione esterna dotate di ugello per l'aspirazione dell'aria dal barattolo. Si sconsiglia la messa in sottovuoto di alimenti caldi: tutti i prodotti vanno fatti raffreddare prima di procedere con le operazioni di confezionamento.

CONTAINERS FOR EXTERNAL SUCTIONS

Vacuum containers for food, particularly suitable for liquids, are also indicated for preservation of fresh and/or precooked food. Transparent, completely dishwasher-safe, they include a lid with valve and a suction straw that, connected to the machine on one side and to the can on the other, allows the air to be perfectly extracted from the container. The containers are suitable for machines with external suction equipped with a nozzle to extract air from the can. We do not recommend hot food sealing: all products must be cooled before proceeding with the packaging operations.

RECIPIENTES PARA ASPIRACIÓN EXTERNA

Los recipientes de vacío para alimentos, especialmente indicados para envasar productos líquidos, también se prestan para la conservación de alimentos frescos y/o precocinados. Transparentes, completamente lavables en lavavajillas, incluyen una tapa con válvula y un tubo de aspiración que, conectado a la máquina por un lado y al recipiente por el otro, permite extraer el aire perfectamente del contenedor. Son adecuados para máquinas de aspiración externa equipadas con una boquilla para extraer el aire del recipiente. No se recomienda el envasado al vacío de alimentos calientes: todos los productos deben enfriarse antes de continuar con las operaciones de envasado.



Dimensioni mm / Dimensions mm / Dimensiones mm	min 155x155x90 max 215x215x125
Capienza / Capacity / Capacidad	min 600 ml max 2500 ml
Composizione / Composition / Composición	Polypropylene
Refrig. / freezer / micro.	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

ABSTRIPES

Strisce assorbenti appositamente pensate per alimenti umidi, come carne e pesce, che durante la fase di confezionamento sottovuoto potrebbero sporcare la busta compromettendone la saldatura. Grazie alla composizione ad alto potere assorbente garantiscono il mantenimento del vuoto e una saldatura perfetta. Per un utilizzo efficace, si consiglia di posizionare la singola striscia assorbente al di sotto del punto in cui si andrà a saldare la busta.

ABSTRIPES

Absorbent bands specially designed for wet food, such as meat and fish, which during the vacuum packaging phase could dirty the bag compromising the sealing. Thanks to composition with high absorbency, they guarantee vacuum retention and perfect sealing. For an effective use, it is advisable to place the single absorbent band below the point where the bag will be sealed.

ABSTRIPES

Tiras absorbentes especialmente diseñadas para alimentos húmedos, como carne y pescado, que durante la fase de envasado al vacío podrían ensuciar la bolsa y dañar la soldadura. Gracias a la composición con alta absorbencia, garantizan el mantenimiento del vacío y una soldadura perfecta. Para un uso eficaz, aconsejamos colocar la tira absorbente debajo del punto donde se soldará la bolsa.



Dimensioni Dimensions Dimensiones	Pezzi/Confezione Pieces/Package Piezas/Paquete
180 x 50	30
230 x 50	30
280 x 50	30

ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX BASIC



ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX BASIC



Automatiche
Saldatura Multilivello
Larghezza saldatura 4 mm
Vuoto automatico
Vuoto in barattoli
Pompa ad alto vuoto



Automatic
Multilevel welding
Welding width 4 mm
Automatic vacuum
Vacuum in jars
High performance vacuum pump



Automáticas
Soldadura multinivel
Ancho de sellado 3 mm
Vacío automático
Vacío en tarros
Bomba de alto vacío



FRESH 33



FRESH 43



FRESH 53

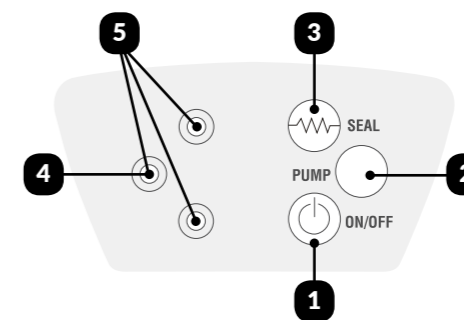
Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	385x300x170 h mm	470x305x180 h mm	590x290x180 h mm
Peso Weight Peso	6 kg	8 kg	12 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,38 kW	0,45 kW	0,85 kW
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacío en tarros	✓	✓	✓
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción	✓	✓	✓
Pompa Pump Bomba	13 l/min	21 l/min	26 l/min
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	250 mbar	250 mbar	250 mbar
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	430 mm	530 mm
Dimensioni imballo Packaging dimension Dimensiones embalaje	420x365x160 h mm	605x330x280 h mm	690x370x320 h mm

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición

FRESH 33



- | | | | |
|---|--------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 1 | Pulsante di accensione e spegnimento | Power on and off button | Botón de encendido y apagado |
| 2 | Pulsante vuoto in contenitori | Vacuum in jars button | Botón de vacío en contenedores |
| 3 | Pulsante di saldatura | Sealing button | Botón de soldadura |
| 4 | Led macchina in funzione | Machine in operation Led | Led máquina en funcionamiento |
| 5 | Led di vuoto e saldatura attivi | Vacuum and sealing in progress Led | Led de vacío y soldadura activa |

ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX TOP



ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX TOP



Automatiche/Semiautomatiche
Display in 5 lingue
Doppia barra saldante
Larghezza saldatura 4 mm
Saldatura buste cottura
Vuotometro settoriale
Vuoto in barattoli
Pompe ad alto vuoto



Automatic/Semiautomatic
Display in 5 languages
Double sealing bar
Welding width 4 mm
Sealing of cooking bags
Sector vacuum gauge
Vacuum in jars
High performance vacuum pumps



Automático/Semiautomático
Display en 5 idiomas
Doble barra de sellado
Ancho de sellado 3 mm
Soldadura bolsas de cocción
Vacuómetro sectorial
Vacío en tarros
Bombas de alto vacío



MINI



MIDI



MAXI

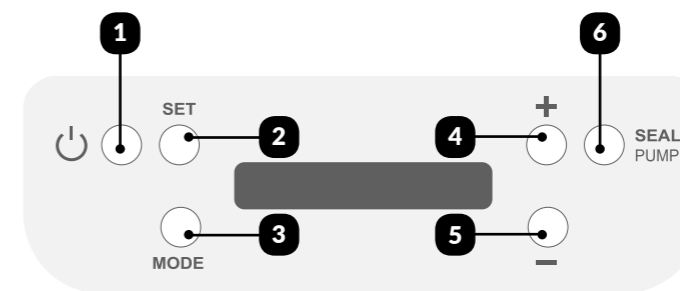
Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	420x290x165 h mm	515x290x180 h mm	620x290x195 h mm
Peso Weight Peso	6,5 kg	10 kg	13,5 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,38 kW	0,55 kW	0,75 kW
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacío en tarros	✓	✓	✓
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción	✓	✓	✓
Pompa Pump Bomba	19 l/min	26 l/min	30 l/min
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	250 mbar	250 mbar	250 mbar
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	(2x) ● 430 mm	(2x) ● 530 mm
Dimensioni imballo Packaging dimension Dimension emballage	510x340x260 h mm	605x330x280 h mm	690x370x320 h mm

● Voltaggio speciale su richiesta
● Doppia saldatura

Special voltage on demand
Double sealing bar

Voltaje especial a petición
Barra de soldadura doble

MIDI



1	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
2	Pulsante di selezione temperatura di saldatura	Sealing temperature selection button	Botón de selección de la temperatura de soldadura
3	Pulsante di selezione ciclo di vuoto	Vacuum cycles selection button	Botón de selección ciclos de vacío
4	Pulsante di incremento del tempo di saldatura	Increase time sealing button	Botón de aumento tiempo de soldadura
5	Pulsante di diminuzione del tempo di saldatura	Decrease time sealing button	Botón de disminución tiempo de soldadura
6	Pulsante saldatura anticipata / vuoto barattoli	Advanced sealing / vacuum in jars button	Botón de soldadura anticipada / vacío en tarros



CAMPANE DA BANCO TABLETOP CHAMBERS CAMPANAS DE SOBREMESA

SETTORE | SECTOR | SECTOR



PRATICHE, AFFIDABILI, RESISTENTI

Interamente rivestite da una scocca in acciaio INOX (Aisi 304), dotate di carrozzeria basculante, saldatura di serie più larga rispetto alle normali saldature presenti sul mercato (5 cm), barra saldante wireless, vasca stampata e stondata espressamente concepita per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione, le nostre linee di Campane da Banco (*BASIC*, *EASY* e *PROFESSIONAL*) rappresentano il massimo per funzionalità e affidabilità. Attraverso un sistema di vuoto e saldatura temporizzate è possibile regolare in totale autonomia il tempo o la percentuale di vuoto e personalizzare la saldatura delle buste ottimizzando tempi e consumi. Sostituendo la guarnizione standard con una guarnizione rotonda è possibile saldare anche buste sottovuoto goffrate.

PRACTICAL, RELIABLE, RESISTANT

Completely covered with a stainless steel body (AISI 304), equipped with tilting body, wider sealing compared to the normal available on the market (5 cm), wireless sealing bar, molded and rounded tank expressly designed to facilitate cleaning and maintenance, our Tabletop Chambers (*BASIC*, *EASY* and *PROFESSIONAL*) represent the maximum for functionality and reliability. Through a timed vacuum and sealing system you can regulate the time or the vacuum percentage in total autonomy and customize the bag's sealing, optimizing time and consumption. By replacing the standard gasket with a round one, embossed vacuum bags can also be sealed.

PRÁCTICAS, FIABLES, RESISTENTES

Recubiertas completamente con un cuerpo de acero inoxidable (AISI 304), dotadas de un chasis basculante, barra de soldadura inalámbrica, cuba moldeada y redondeada expresamente diseñada para facilitar la limpieza y el mantenimiento, nuestra línea de Campanas de Sobremesa (*BASIC*, *EASY* e *PROFESSIONAL*) representan el máximo por funcionalidad y fiabilidad. Mediante un sistema de vacío y soldadura temporizados es posible regular el tiempo o el porcentaje de vacío en total autonomía y personalizar la soldadura de las bolsas, optimizando el tiempo y consumo. La junta especial de doble labio de la campana garantiza un sellado hermético que reduce a cero el riesgo de apertura de la bolsa. Sustituyendo la junta de doble labio con una junta redondeada, es posible soldar también bolsas de vacío gofradas.

BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | BOLSAS COMPATIBLES



BUSTE E ROTOLI LISCI
SMOOTH BAGS AND ROLLS
BOLSAS Y ROLLOS LISAS



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS
BOLSAS Y ROLLOS LISAS PARA COCCIÓN



Componenti resistenti

Scocca e inserti in acciaio INOX (Aisi 304) anti-corrosione, coperchio trasparente in polycarbonato purissimo con spessore minimo di 1,5 cm altamente resistente, ruote multidirezionali che semplificano le operazioni di spostamento e trasporto della macchina.

Resistant components

Body and inserts in stainless steel (Aisi 304) anti-corrosion, transparent cover in pure polycarbonate with minimum thickness of 1.5 cm highly resistant, multidirectional wheels that simplify operations of moving and transporting.

Componentes resistentes

Cuerpo y bisagras en acero inoxidable (Aisi 304) resistentes a la corrosión, tapa transparente en metacrilato virgen con un espesor mínimo de 1,5 cm. Ruedas multidireccionales altamente resistentes que simplifican las operaciones de movimiento y transporte de la máquina.

Vuoto al 99,9%

Mediante l'utilizzo di pompe professionali DVP e BUSCH a bagno d'olio, dotate di zavorratore d'aria (o gas ballast), è possibile raggiungere il massimo livello di vuoto consentito in tempi molto brevi evitando la condensa d'aria nella pompa e il suo eventuale danneggiamento.

99,9% Vacuum

By using professional DVP and BUSCH oil pumps, equipped with gas ballast, it is possible to reach the maximum level of vacuum allowed in a very short time, avoiding pump's air condensation and its possible damage.

Vacío al 99,9%

Al utilizar bombas profesionales a baño de aceite DVP y BUSCH, equipadas con un lastrador (o gas ballast), es posible alcanzar el nivel máximo de vacío permitido en un tiempo muy corto, evitando la condensación d Aire en la bomba y su posible daño.



Soft Vacuum

Programma speciale che permette la conservazione di prodotti liquidi e cremosi. Grazie ad un ciclo di vuoto intermittente, il prodotto subisce delle sollecitazioni più delicate che impediscono l'ebollizione e la separazione degli ingredienti in fase di vuoto.

Soft Vacuum

Special program that allows the storage of liquid and creamy products. Thanks to an intermittent vacuum cycle, the product undergoes more delicate stresses preventing boiling and separation of ingredients in vacuum phase.

Soft Vacuum

Programa especial que permite el almacenamiento de productos líquidos y cremosos. Gracias a un ciclo de vacío intermitente, el producto es objeto de tensiones más delicadas que impiden la ebullición y la separación de los ingredientes en la fase de vacío.

HIGHLIGHTS



Barre saldanti senza fili

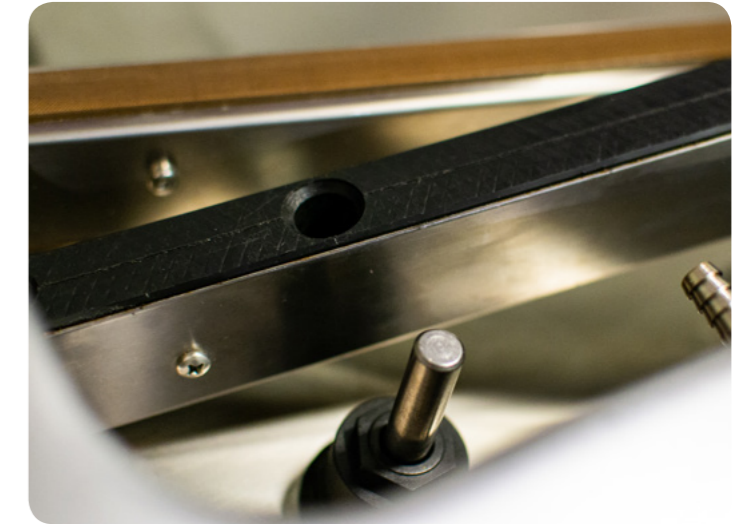
Barre saldanti multiple senza fili, dotate di pistoni in acciaio INOX (Aisi 304) anti-corrosione che semplificano le operazioni di pulizia e garantiscono la totale sicurezza in fase di utilizzo della macchina, aumentando qualità e resistenza della saldatura.

Wireless welding bar

Multiple wireless welding bars without wires, equipped with corrosion-resistant stainless steel (AISI 304) pistons that simplify cleaning operations and guarantee total safety during machine use, increasing the quality and resistance of welding.

Barras de soldadura inalámbricas

Barras de soldadura múltiples sin cables, equipadas con pistones de acero inoxidable (AISI 304) resistentes a la corrosión, que simplifican las operaciones de limpieza y garantizan una seguridad total durante el uso de la máquina, aumentando la calidad y la resistencia de la soldadura.



Programma mantenimento pompa

Programma innovativo che prevede l'attivazione di 10 cicli consecutivi di vuoto che sminuzzano i residui solidi rimasti all'interno della pompa e rendono più fluido l'olio. Consente di ridurre il dispendio energetico ed aumentare la durata della vita media dell'olio, garantendo la pulizia automatica della pompa di vuoto.

Pump maintenance

An innovative program that involves the activation of 10 consecutive cycles of vacuum that grind solid residues left inside the pump and make the oil more fluid. Allows to reduce energy expenditure guaranteeing automatic cleaning of the vacuum pump.

Programa mantenimiento bomba

Un programa innovador que consiste en la activación de 10 ciclos consecutivos de vacío que muelen los residuos sólidos que quedan dentro de la bomba y hacen que el aceite sea más fluido. Permite reducir el gasto energético y aumentar la vida media del aceite, garantizando la limpieza automática de la bomba de vacío.

Pulizia facile

Camera interna in acciaio INOX (Aisi 304) stampata e stondata, composta da un unico pezzo, privo di giunture e saldature sulle pareti, espressamente studiata per facilitare le operazioni di pulizia e igiene e donare maggior resistenza e flessibilità durante il ciclo di vuoto.

Easy cleaning

Molded and rounded stainless steel tank (AISI 304), composed of a single thermoformed piece without joints and weldings on walls, expressly studied to facilitate cleaning and hygiene operations.

Limpieza fácil

Cámara interior de acero inoxidable embutido y redondeado (AISI 304), compuesto de una sola pieza, sin juntas y soldaduras en las paredes, estudiada expresamente para facilitar las operaciones de limpieza e higiene y dar mayor resistencia y flexibilidad durante el ciclo de vacío.



CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA



CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA



Automatiche
Apertura classica a 90°
Ciclo di vuoto temporizzato
Anticipo di saldatura
Coperchio con pistoni
Vasca in acciaio stondata
Barra con pistoni senza fili
Piano inclinato per liquidi (opz.)



Automatic
Bodywork opening at 90°
Timed vacuum cycle
Advance of welding
Lid with pistons
Round steel tank
Wireless sealing bars
Inclined plane for liquids (opt.)



Automático
Abertura carrocería a 90°
Ciclo de vacío temporizado
Avance de la soldadura
Tapa con pistones
Tanque redondo de acero
Barra con pistones inalámbricos
Plano inclinado para líquidos (opc.)



TERRAL



BORA



SIROCCO

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	500x470x440 h mm	560x585x450 h mm	630x600x450 h mm
Peso Weight Peso	40 kg	54 kg	65 kg
Voltaggio Voltage Voltage	230 V-50/60 Hz ● 110V/60Hz on demand	230 V-50 Hz ● 110V/60Hz on demand	230 V-50 Hz ● 110V/60Hz on demand
Consumo Power consumption Consumo	1,1 kW	1,2 kW	1,2 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	325x385x120 h mm	430x430x100 h mm	560x470x120 h mm
Pompa Pump Bomba	8 m ³ /h	18 m ³ /h	18 m ³ /h
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	320 mm	420 mm	450 mm
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	✓	✓	✓

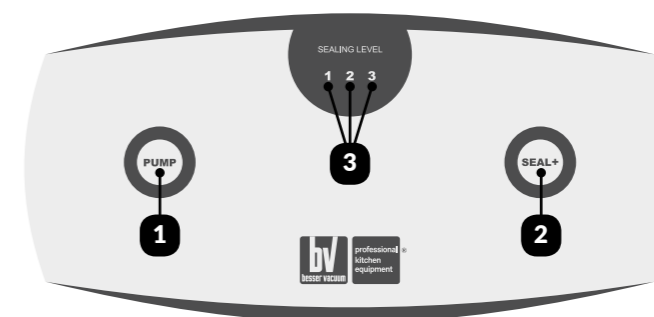
● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición



BORA



1	Pulsante arresto ciclo senza saldatura	Stop cycle without sealing button	Botón de parada del ciclo sin soldadura.
2	Pulsante selezione livello saldatura	Sealing level selection button	Botón de selección nivel de soldadura
3	Led livello saldatura / livello vuoto	Sealing level / vacuum level Led	Led nivel de soldadura / nivel de vacío

CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA



CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA



Display digitale
Ciclo di vuoto temporizzato
Saldatura temporizzata
Guarnizione rotonda per buste goffrate
Coperchio con pistoni
Vasca in acciaio stondata
Barra con pistoni senza fili
Piano inclinato per liquidi (opz.)

Digital display
Timed vacuum cycle
Timed welding
Round gasket for embossed vacuum bags
Lid with pistons
Round steel tank
Wireless sealing bars
Inclined plane for liquids (opt.)

Display digital
Ciclo de vacío temporizado
Soldadura temporizada
Junta redondeada para bolsas de vacío gofradas
Tapa con pistones
Cubeta redondeada de acero inoxidable
Barra con pistones inalámbricos
Plano inclinado para líquidos (opc.)



BREEZE

DIABLO

CALIMA 12/20

TWISTER

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	390x480x380 h mm	510x560x510 h mm	555x550x515 h mm	660x660x530 h mm
Peso Weight Peso	29 kg	39 kg	60 kg	78 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Consumo Power consumption Consumo	1,1 kW	1,0 kW	1,05 kW	1,15 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270x350x190 h mm	370x440x210 h mm	430x430x220 h mm	530x530x235 h mm
Pompa Pump Bomba	6 m3 /h DVP	8 m3 /h DVP	12/20 m3 /h DVP	20 m3 /h DVP
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	✓	✓	✓	✓
Vuotometro (opz.) Vacuum gauge (opt.) Vacuometro (opc.)	×	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposición para bandejas GN (opc.)	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido

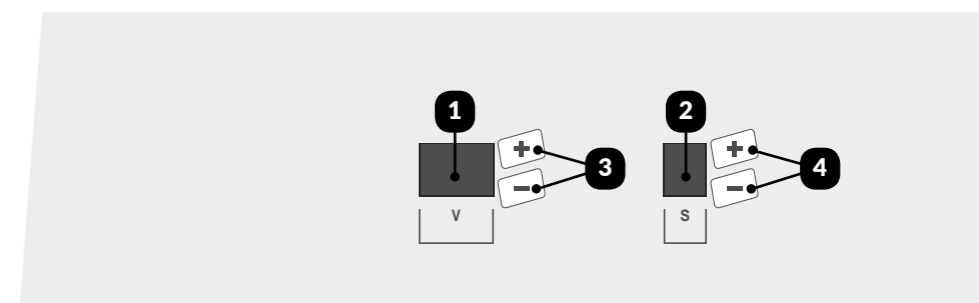
● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición



DIABLO



- | | | |
|---|---|---|
| 1 | Display di visualizzazione tempo di vuoto
Vacuum time display | Display del tiempo de vacío |
| 2 | Display di visualizzazione tempo di saldatura
Sealing time display | Display visualización del tiempo de soldadura |
| 3 | Pulsanti regolazione tempo di vuoto (secondi)
Adjusting vacuum time (seconds) buttons | Botón de selección del tiempo de vacío |
| 4 | Pulsanti regolazione tempo di saldatura (secondi)
Adjusting sealing time (seconds) buttons | Botón de selección del tiempo de soldadura |

CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

20 PROGRAMMI
PROGRAMS
PROGRAMAS
SOFT VACUUM

PROFESSIONAL



AUSTER EOS LEVANT MISTRAL16/21 GHIBLI21/25

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	400x470x390 h mm	460x460x460 h mm	510x560x510 h mm	560x595x560 h mm	660x695x565 h mm
Peso Weight Peso	26 kg	36 kg	39 kg	60 kg / 62 kg	78 kg / 78 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Consumo Consumption Consumo	1,1 kW	1,1 kW	1,0 kW	1,1 kW / 1,4 kW	1,3 kW / 1,2 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270x350x190 h mm	330x330x215 h mm	370x440x210 h mm	430x430x220 h mm	530x530x235 h mm
Pompa Pump Bomba	6 m3 /h DVP	8 m3 /h Busch®	16 m3 /h Busch®	16/21 m3/h Busch®	21/25 m3 /h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	320 mm	365 mm	☐ 420 mm ● ☐ 420/420 mm	☐ 520 mm ● ☐ 520/520 mm
Seconda barra saldante (opz.) Second welding bar (opt.) Segunda barra de soldadura (opc.)	×	×	×	✓	✓
Barra taglio sfrido (opz.) ● Cut-off seal bar (opt.) Barra con corte de bolsa (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra doble soldadura (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vacío (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto + marinatura (opz.) Vacuum sensor + marinating (opt.) Sensor de vacío + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stampante + tastiera impermeabile Printer + waterproof keyboard Impresora + teclado impermeable	×	×	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	×	×	✓	✓	✓
Soft air (opz.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposición para bandejas GN (opc.)	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido

● Voltaggio speciale su richiesta
● Opzioni non cumulabili
● Di serie

Special voltage on demand
Non-cumulative options
Standard

Voltaje especial a petición
Opciones no acumulativas
Estándar

CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL



Display LCD in 5 lingue
20 programmi Soft Vacuum
Vasca in acciaio stondata
Barra con pistoni senza fili
Barra doppia saldatura (opz.)
Piano inclinato per liquidi (opz.)
Sensore di vuoto (opz.)
Stampante+tastiera (opz.)



LCD display in 5 languages
20 Soft Vacuum programs
Round steel tank
Wireless sealing bars
Double seal bar (opt.)
Inclined plane for liquids (opt.)
Vacuum sensor (opt.)
Printer+waterproof keyboard (opt.)



Pantalla LCD en 5 idiomas
20 programas de Soft Vacuum
Tanque redondo de acero
Barra con pistones inalámbricos
Barra double soldadura (opc.)
Plano inclinado para líquidos (opc.)
Sensor de vacío (opc.)
Impresora+teclado impermeable (opc.)



MISTRAL

CAMPANE
CHAMBERS
CAMPANAS



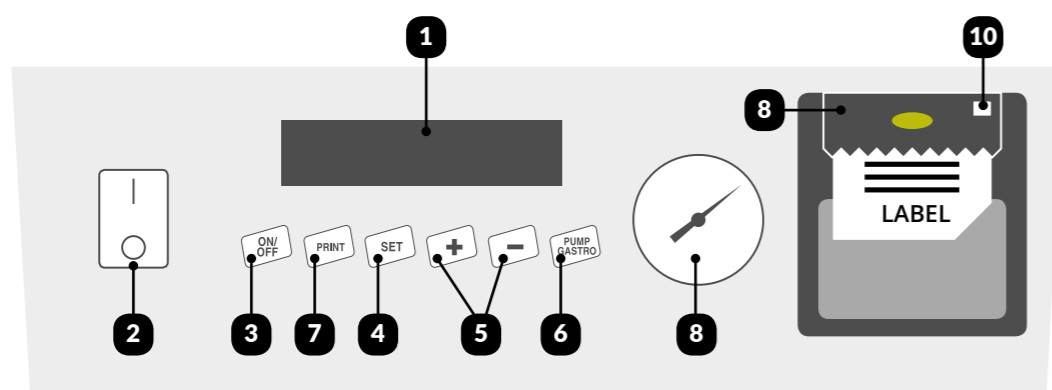
PROFESSIONAL



INDUSTRIAL



SLIDING



1	Display LCD	LCD display	Display LCD
2	Pulsante alimentazione macchina	Power on/off button	Botón alimentación máquina
3	Pulsante di accensione e spegnimento display / fine ciclo senza saldatura	Display power on and off / vacuum cycle stop without sealing button	Botón de encendido y apagado display / fin de ciclo sin soldadura
4	Pulsante di selezione impostazioni programmi	Program set button	Botón de selección de configuración del programa
5	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botón de selección de número de programa / selección de parámetros
6	Pulsante vuoto in teglie GN / pulizia pompa / riscaldamento pompa / saldatura manuale	Gn tray vacuum / pump cleaning / pump pre-heating / manual sealing button	Botón de vacío en bandejas GN / limpieza bomba / calentamiento de bomba / soldadura manual
7	Pulsante stampa etichetta	Label print button	Botón de impresión de etiqueta
8	Vuotometro	Vacuum gauge	Vacuómetro
9	Stampante etichette (da LEVANT)	Printer (from LEVANT)	Impresora de etiquetas (de LEVANT)
10	Pulsante scorrimento carta	Paper scroll button	Botón de desplazamiento papel

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESORIOS



TEGLIE GASTRONORM E TUBO
DI ASPIRAZIONE PER CAMPANE

Pratiche, resistenti, interamente prodotte in acciaio inossidabile, sono dotate di coperchio con guarnizioni ermetiche e valvola di decompressione. Permettono di conservare qualsiasi tipo di alimento mantenendolo fresco fino a 4 volte di più, con una capienza che varia da 5,8 l a 28,4 l sono la soluzione ideale per macchine sottovuoto a campana. Grazie ad ugello laterale esterno è possibile collegare la macchina alla valvola di decompressione mediante un tubo di collegamento (opzionale) che permette di raggiungere il 99% di vuoto.

GASTRONORM TRAYS AND PANS
SUCTION PIPE FOR CHAMBERS

Practical, resistant, entirely made of stainless steel, they have a lid with hermetic seals and a decompression valve. They allow you to store any type of food keeping it fresh up to 4 times more, with a capacity ranging from 5.8 l to 28.4 l are the ideal solution for vacuum chamber machines. Thanks to an external side nozzle, you can connect the machine to the decompression valve by a connecting pipe (optional) that allows to reach 99% of vacuum.

BANDEJAS GASTRONORM Y TUBO
DE ASPIRACIÓN PARA CAMPANAS

Prácticas, resistentes, totalmente realizadas en acero inoxidable, tienen una tapa con juntas herméticas y una válvula de descompresión. Le permiten envasar cualquier tipo de alimento manteniéndolo fresco hasta 4 veces más, con una capacidad que va desde 5,8 l hasta 28,4 l. Son la solución ideal para envasadoras al vacío a campana. Gracias a una boquilla lateral externa, es posible conectar la máquina a la válvula de descompresión mediante un tubo de conexión (opcional) que permite alcanzar el 99% de vacío.



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3

Teglia H 200 Tray H 200 Bandeja H 200	✓	×	×
Teglia H 150 Tray H 150 Bandeja H 150	✓	✓	✓
Teglia H 100 Tray H 100 Bandeja H 100	✓	✓	✓
Coperchio policarbonato comprensivo di guarnizione e valvola Polycarbonate cover including gasket and valve Tapa en policarbonato con junta y válvula	✓	✓	✓
Coperchio inox comprensivo di guarnizione e valvola Inox cover including gasket and valve Tapa inox con junta y válvula	✓	✓	×
Tubo di aspirazione per teglie GN Suction pump for GN trays Tubo de aspiración para bandejas GN	✓	✓	✓
PEZZI DI RICAMBIO SPARE PARTS REPUESTOS			
Guarnizione coperchio policarbonato Polycarbonate cover gasket Junta tapa en policarbonato	✓	✓	✓
Valvola coperchio policarbonato Polycarbonate cover valve Válvula para tapa en policarbonato	✓	✓	✓
Valvola coperchio inox Inox cover valve Válvula para tapa en inox	✓	✓	✓



CAMPANE CARRELLATE STANDING CHAMBERS CAMPANAS SOBRRUEDAS

SETTORE | SECTOR | SECTOR



CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE ULTRA RAPIDO:

Le confezionatrici sottovuoto carrellate *INDUSTRIAL* e *SLIDING* soddisfano appieno le necessità di chi deve confezionare alimenti in quantità importanti. Progettate per aziende operanti in svariati settori, dall'alimentare, all'elettronico, fino al meccanico, consentono di velocizzare i processi di packaging grazie alle doppie barre saldanti di serie. Sono composte da inserti e scocca in acciaio INOX (Aisi 304) anticorrosione, coperchio trasparente in policarbonato purissimo con spessore minimo di 1,5 cm altamente resistente e ruote multidirezionali che semplificano le operazioni di spostamento e trasporto della macchina. Rapide da installare, estremamente facili da utilizzare grazie al display LCD in 5 lingue, risultano anche molto pratiche da pulire grazie al loro design razionale. Mediante l'innovativo programma Soft Vacuum permettono di confezionare sottovuoto qualsiasi prodotto, anche liquido.

HIGH SPEED INDUSTRIAL PACKAGING:

INDUSTRIAL and *SLIDING* free standing vacuum machines satisfy the needs of those who need to pack food in large quantities. Designed for companies operating in various sectors, from food, to electronics, to mechanics, they allow to speed up the packaging processes thanks to the standard double sealing bars. They are composed of inserts and body in corrosion-resistant stainless steel (AISI 304), transparent cover in very pure polycarbonate with a minimum thickness of 1.5 cm highly resistant and multidirectional wheels that simplify the operations of moving and transporting the machine. Quick to install, extremely easy to use thanks to the LCD display in 5 languages, they are also very easy to clean because of their rational design. Thanks to the innovative Soft Vacuum program, they can be used to vacuum pack any product, even liquid.

EMBALAJE INDUSTRIAL ULTRARRÁPIDO:

Las envasadoras al vacío de ruedas de la gama *INDUSTRIAL* y *SLIDING* satisfacen las necesidades de quienes necesitan empacar alimentos en grandes cantidades. Diseñadas para actividades que operan en diversos sectores (industrias de alimentos, electrónicas y mecánicas), permiten acelerar los procesos de envasado gracias a las barras de doble sellado estándar, y eventuales barras adicionales. Se componen de carrocerías, estructura interna y bisagras en acero inoxidable resistente a la corrosión (AISI 304), tapa transparente en metacrilato virgen altamente resistente con espesor arriba de los 3 cm, y ruedas multi-direccionales que simplifican las operaciones de movimiento y transporte de la máquina. Rápidas de instalar, extremadamente fáciles de usar gracias a la pantalla LCD en 5 idiomas, también son muy prácticas de limpiar gracias a su diseño racional. Gracias al innovador programa Soft Vacuum, se pueden utilizar para envasar al vacío cualquier producto sólido, líquido y polvo.

BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | BOLSAS COMPATIBLES



BUSTE E ROTOLI LISCI
SMOOTH BAGS AND ROLLS
BOLSAS Y ROLLOS LISAS



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS
BOLSAS Y ROLLOS LISAS PARA COCCIÓN

CAMPANE CARRELLATE
STANDING CHAMBERS
CAMPANAS SOBRERUEDAS

INDUSTRIAL



20 PROGRAMMI
PROGRAMS
PROGRAMAS
SOFT VACUUM



BLIZZARD 21/40 ALYSEE 40/63 TORNADO MONSOON

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	700x750x1110 h mm	780x750x1110 h mm	890x750x1110 h mm	1090x750x1110 h mm
Peso Weight Peso	100 kg / 120 kg	170 kg / 210 kg	195 kg	220 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-50/60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	220 V-50/60 Hz trifase ● 380 V-50/60 Hz trifase	220 V-50/60 Hz trifase ● 380 V-50/60 Hz trifase	220 V-50/60 Hz trifase ● 380 V-50/60 Hz trifase
Consumo Consumption Consumo	2,0 kW	2,35 kW	2,35 kW	2,50 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	530x530x235 mm	660x540x250 mm	760x540x250 mm	960x540x250 mm
Pompa Pump Bomba	25/40 m3/h Busch®	40/63 m3/h Busch®	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	☐ 520 mm ● ☐ 520/520 mm	☐ 650/650 mm ● ☐ 520/520 mm ☐ 520/580 mm ☐ 520/520/520 mm	☐ 750/750 mm ● ☐ 520/520 mm ☐ 520/680 mm ☐ 520/620/520 mm	☐ 950/950 mm ● ☐ 520/520 mm ☐ 520/890 mm ☐ 520/820/520 mm
Seconda barra saldante (opz.) Second welding bar (opt.) Segunda barra de soldadura (opc.)	✓	×	×	×
Terza barra saldante (opz.) Third welding bar (opt.) Tercera barra de soldadura (opc.)	×	✓	✓	✓
Barra taglio sfrido (opz.) ● Cut-off seal bar (opt.) Barra con corte de bolsa (opc.)	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra doble soldadura (opc.)	✓	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vacío (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto + marinatura (opz.) Vacuum sensor + marinating (opt.) Sensor de vacío + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante + tastiera impermeabile Printer + waterproof keyboard Impresora + teclado impermeable	✓	✓	✓	✓
Soft air (opz.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposición para bandejas GN (opc.)	Incluso Included Incluido	✓	✓	✓
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	✓	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido

● Voltaggio speciale su richiesta
● Opzioni non cumulabili
● Di serie

Special voltage on demand
Non-cumulative options
Standard

Voltaje especial a petición
Opciones no acumulativas
Estándar

CAMPANE CARRELLATE
STANDING CHAMBERS
CAMPANAS SOBRERUEDAS

INDUSTRIAL



Display LCD in 5 lingue
20 programmi Soft Vacuum
Doppia barra saldante di serie
Barra taglio sfrido (opz.)
Atmosfera protettiva (opz.)
Sensore di vuoto (opz.)
Piano inclinato per liquidi (opz.)
Guarnizione ermetica a doppio ciglio



LCD display in 5 languages
20 Soft Vacuum programs
Standard double sealing bar
Cut-off sealing bar (opt.)
Protective atmosphere (opt.)
Vacuum sensor (opt.)
Liquids inclined shelf (opt.)
Hermetic double flap gasket



Pantalla LCD en 5 idiomas
20 programas de Soft Vacuum
Doble barra de soldadura estándar
Barra de corte de residuos (opc.)
Ambiente de protección (opc.)
Sensor de vacío (opc.)
Plano inclinado para líquidos (opc.)
Junta hermética a doble pestaña



MONSOON

CAMPANE CARRELLATE
STANDING CHAMBERS
CAMPANAS SOBRERUEDAS

INDUSTRIAL



20 PROGRAMMI
PROGRAMS
PROGRAMAS
SOFT VACUUM



ZEPHYR LESTE ALYSEE DUPLEX TORNADO DUPLEX

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	950x900x1100 mm	1250x900x1100 mm	1600x800x1100 mm	1800x800x1100 mm
Peso Weight Peso	253,5 kg	286 kg	300 kg / 305 kg	325 kg / 335 kg
Voltaggio Voltage Voltage	220 V-50/60 Hz trifase ● 380 V-50/60 Hz trifase	220 V-50/60 Hz trifase ● 380 V-50/60 Hz trifase	220 V-50/60 Hz trifase ● 380 V-50/60 Hz trifase	220 V-50/60 Hz trifase ● 380 V-50/60 Hz trifase
Consumo Consumption Consumo	2,20 kW	2,20 kW	1,1 kW	1,5 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	800x620x290 h mm	1100x620x290 h mm	(2x) 660x540x250 h mm	(2x) 760x540x250 h mm
Pompa Pump Bomba	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	40/63 m3/h Busch®	63/100 m3/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	☐ 790/790 mm ● ☐ 610/610 mm ☐ 610/720 mm ☐ 610/670/610 mm	☐ 1090/1090 mm ● ☐ 610/610 mm ☐ 610/1050 mm ☐ 610/1000/610 mm	☐ 650/650 mm ● ☐ 520/520 mm ☐ 520/580 mm ☐ 520/520/520 mm	☐ 750/750 mm ● ☐ 520/520 mm ☐ 520/680 mm ☐ 520/620/520 mm
Terza barra saldante (opz.) Third welding bar (opt.) Tercera barra de soldadura (opc.)	✓	✓	✓	✓
Barra taglio sfrido (opz.) ● Cut-off seal bar (opt.) Barra con corte de bolsa (opc.)	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra doble soldadura (opc.)	✓	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vacío (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto + marinatura (opz.) Vacuum sensor + marinating (opt.) Sensor de vacío + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante + tastiera impermeabile Printer + waterproof keyboard Impresora + teclado impermeable	✓	✓	✓	✓
Soft air (opz.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposición para bandejas GN (opc.)	✓	✓	✓	✓
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido

● Voltaggio speciale su richiesta
● Opzioni non cumulabili
● Di serie

Special voltage on demand
Non-cumulative options
Standard

Voltaje especial a petición
Opciones no acumulativas
Estándar

CAMPANE CARRELLATE
STANDING CHAMBERS
CAMPANAS SOBRERUEDAS

INDUSTRIAL



Display LCD in 5 lingue
20 programmi Soft Vacuum
Doppia Camera
Doppia barra saldante di serie
Soft Air (opz.)
Atmosfera protettiva (opz.)
Sensore di vuoto + marinatura (opz.)
Stampante + tastiera impermeabile (opz.)



LCD display in 5 languages
20 Soft Vacuum programs
Double chamber
Standard double sealing bar
Soft Air (opt.)
Protective atmosphere (opt.)
Vacuum sensor + marinating (opt.)
Printer + waterproof keyboard (opt.)



Display LCD en 5 idiomas
20 programas con Soft Vacuum
Doble cámara
Doble barra de soldadura estándar
Soft Air (opc.)
Atmósfera protectora (opc.)
Sensor de vacío + marinado (opc.)
Impresora + teclado impermeable (opc.)



ALYSEE DUPLEX

CAMPANE CARRELLATE
STANDING CHAMBERS
CAMPANAS SOBRERUEDAS

SLIDING



20 PROGRAMMI
PROGRAMS
PROGRAMAS
SOFT VACUUM



STORM

CYCLON

BAYAMO

TYPHOON

HURRICANE

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	1060x880x1170 h mm	1260x1010x1070 h mm	1545x1150x1180 h mm	1980x1230x1180 h mm	2420x1215x1595 h mm
Peso Weight Peso	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Voltaggio Voltage Voltage	400 V-3-50 Hz 220 V-3-60 Hz ●	400 V-3-50 Hz 220 V-3-60 Hz ●	400V-3-50 Hz 220V-3-60 Hz ●	400V-3-50 Hz 220V-3-60 Hz ●	400V-3-50Hz 220V-3-60Hz ●
Consumo Consumption Consumo	2,4 - 3,5 kW	3,0 - 5,0 kW	5,5 - 9,0 kW	7,0 - 9,0 kW	7,0 - 9,0 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	(2x) 450x580x235 h mm	(2x) 550x700x235 h mm	(2x) 620x750x250 h mm	(2x) 840x830x255 h mm	(2x) 1100x730x280 h mm* 850x1000x280 h mm**
Pompa Pump Bomba	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	(2x) 450/450 mm ● 680/680 mm	(2x) 550/550 mm ●	(2x) 620/620 mm ● 840/840 mm	(2x) 840/840 mm ● 770/770 mm	(2x) 1100/1100 mm* ● 850/850 mm**
Barra taglio sfrido (opz.) ● Cut-off seal bar (opt.) Barra con corte de bolsa (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura ● Double seal bar Barra doble soldadura	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vacío (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sens. di vuoto + marinatura (opz.) Vac. sensor + marinating (opt.) Sens. de vacío + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stamp. + tastiera imperm. (opz.) Printer + waterp. keyboard (opt.) Imp. + teclado imper. (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓

● Voltaggio speciale su richiesta
● Opzioni non cumulabili
● Di serie

Special voltage on demand
Non-cumulative options
Standard

Voltaje especial a petición
Opciones no acumulativas
Estándar

CAMPANE CARRELLATE
STANDING CHAMBERS
CAMPANAS SOBRERUEDAS

SLIDING



✓
Display LCD in 5 lingue
20 Programmi Soft Vacuum
Doppia Camera
Barra doppia saldatura di serie
Terza barra saldante (opz.)
Barra taglio sfrido (opz.)
Atmosfera protettiva (opz.)
Sensore di vuoto + marinatura (opz.)
Stampante + tastiera impermeabile (opz.)

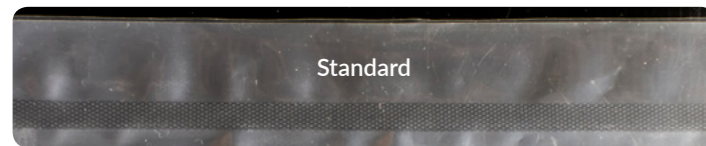
✓
LCD display in 5 languages
20 Soft Vacuum programs
Double Chamber
Double welding bar
Third sealing bar (opt.)
Cut-off sealing bar (opt.)
Protective atmosphere (opt.)
Vacuum sensor + marinating (opt.)
Printer + waterproof keyboard (opt.)

✓
Pantalla LCD en 5 idiomas
20 programas de Soft Vacuum
Doble cámara
Doble barra de soldadura
Tercera barra de sellado (opc.)
Barra de corte de residuos (opc.)
Ambiente de protección (opc.)
Sensor de vacío + marinado (opc.)
Impresora + teclado impermeable (opc.)

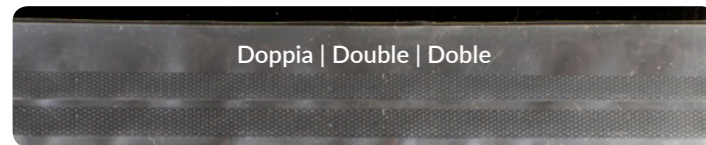


BAYAMO

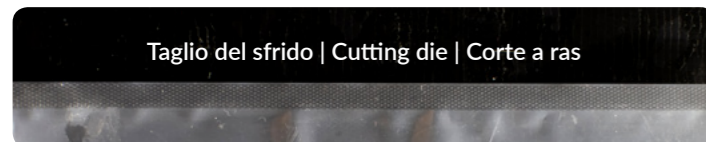
CAMPANE
CHAMBERS
CAMPANAS



Standard



Doppia | Double | Doble



Taglio del sfrido | Cutting die | Corte a ras

Sensore di vuoto

Programma speciale che consente di impostare manualmente la percentuale di vuoto desiderata ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione del prodotto grazie ad un sensore elettronico.

Vacuum sensor

Special program that allows you set manually the desired vacuum percentage and obtain more precise control of products storage cycle thanks to an electronic sensor.

Sensor de vacío

Programa especial que le permite configurar manualmente el porcentaje de vacío deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico.



Soft air

Manopola esterna che permette di regolare l'intensità del flusso di rientro dell'aria all'interno della busta sottovuoto, mitigando la compressione del prodotto confezionato.

Soft air

External knob that allows you to adjust intensity of the air return flow inside the vacuum bag avoiding compression of the packaged product.

Soft air

Perilla esterna que permite ajustar la intensidad del flujo de retorno de aire dentro de la bolsa de vacío, mitigando la compresión del producto envasado.

OPTIONS

Saldatura personalizzata

Doppia per avere una maggiore sicurezza sulla tenuta del vuoto (2x4 cm). Con **Taglio Sfrido** per eliminare il film in eccesso a saldatura avvenuta (1x4 cm; 1x1 cm).

Customized sealing

Double for greater security on vacuum sealing (2x4 cm). **Cut-off sealing** to eliminate the excess film after sealing (1x4 cms; 1x1 cms).

Soldadura personalizada

Doble para mayor seguridad en el sellado al vacío (2x4 cm). Con **Corte de bolsa** para eliminar la película en exceso a soldadura ocurrida, (1x4 cm; 1x1 cm).



Seconda barra saldante

Barra saldante aggiuntiva che garantisce il confezionamento di un numero maggiore di buste durante il medesimo ciclo di vuoto.

Second welding bar

Additional sealing bar that guarantees packaging of a larger number of bags during the same vacuum cycle.

Barra de segunda soldadura

Barra de sellado adicional que garantiza el empaque de un mayor número de bolsas durante el mismo ciclo de vacío.



CAMPANE
CHAMBERS
CAMPANAS

Gas flush (ATM)

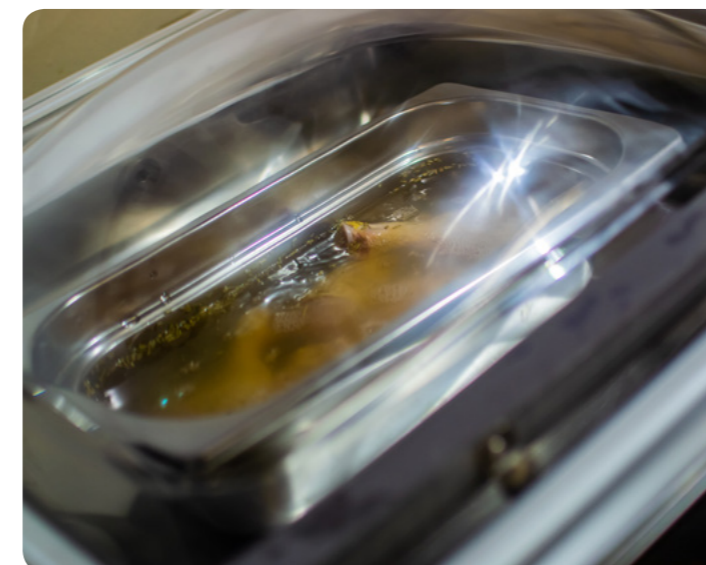
Impianto che consente il confezionamento in atmosfera modificata (ATM) di prodotti delicati e soffici. Attraverso un ugello viene iniettata nella busta sottovuoto una miscela di gas alimentari che assicurano il totale mantenimento delle caratteristiche di forma, consistenza e sapore del prodotto.

Gas flush (ATM)

System that allows packaging delicate and soft products in a modified atmosphere (ATM). A mixture of food gases is injected into the vacuum bag through an external side nozzle, ensuring total preservation of the product's shape, consistency and flavor.

Gas flush (ATM)

Sistema que permite el envasado en una atmósfera modificada (ATM) de productos delicados y blandos. Se inyecta una mezcla de gases alimenticios en la bolsa de vacío a través de una boquilla, lo que garantiza una conservación total de la forma, la consistencia y el sabor del producto.



Stampante

Stampante termica di etichette alimentari: facilita le operazioni di tracciabilità dei prodotti imbustati grazie alla stampa dei dati relativi al confezionamento effettuato (nome prodotto, data e ora di confezionamento, scadenza prodotto, programma utilizzato, ingredienti).

Printer

Thermal printer of food labels: facilitates traceability of the packaged products by printing data relating to the packaging made (product name, date and time of packaging, product expiry, program used, ingredients).

Impresora

Impresora térmica de etiquetas de alimentos: facilita la trazabilidad de los productos envasados imprimiendo los datos relacionados con el embalaje realizado (nombre del producto, fecha y hora de envasado, caducidad del producto, programa utilizado, ingredientes).

OPTIONS



Marinatura | Infusione

Programma specifico che semplifica e velocizza i processi di marinatura degli alimenti. Attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati, i liquidi presenti nella busta penetrano più velocemente nelle fibre del prodotto accelerandone la marinatura in ambiente protetto e a temperatura ambiente.

Marinating | Infusion

Specific program that simplifies and speeds up food marinating processes. Through short and close vacuum cycles, liquids present in the bag penetrate faster into product's fibers, accelerating the marinade in a protected environment and at room temperature.

Marinado | Infusión

Programa específico que simplifica y acelera los procesos de marinado de alimentos. A través de ciclos de vacío cortos y cercanos, los líquidos presentes en la bolsa penetran más rápido en las fibras del producto, acelerando la infusión en un ambiente protegido y a temperatura ambiente.



MÁQUINA DE ENVASAR AL VACÍO PRESS COMPACT

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
C PT - 5	340x150x70	145

ACCESORIOS

SAQUITOS Y ROLLOS VACÍO-PRESS	EUROS
PC-5 Paquete de 100 saquitos de 20 cm x 30 cm	18
SBB 1 Rollo de 6 metros 20 cm	7
LBB 1 Rollo de 6 metros 30 cm	11

**INCLUYE SET INICIAL
DE 5 BOLSAS DE 20 x 30 cm.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Peso neto: 1,5 Kg. - **Potencia:** 175 W

Alimentación: 220V/240V-50 Hz

Nivel de vacío: 11 L./min.

Presión de vacío: 0,8 bar.

BARRA DE SELLADO

BOLSAS HASTA 30 cm.



Gracias al envasado al vacío conseguirá que los alimentos u otros productos se conserven por mucho más tiempo, preservándolos de la humedad y evitando la aparición en los mismos de bacterias y moho. Vacío-Press Compact consigue mayor ausencia de oxígeno triplicando la duración normal de los alimentos en refrigerador o congelador.

MÁQUINAS ENVASAR AL VACÍO - PROFESIONALES - MANUALES

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
VAC-30-INOX	360x300x140	495

CARACTERÍSTICAS:

- Potencia de vacío - 110 W
- Barra de sellado 300 mm.
- Tensión - 220 V
- Carcasa Acero inox.

VAC-30-INOX



Nuevo modelo en acero inoxidable. Las mejores prestaciones asegurando una total higiene, durabilidad y uso continuado.

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
VAC-45	550x270x140	920

CARACTERÍSTICAS:

- Potencia de vacío - 150 W
- Barra de sellado 450 mm.
- Tensión - 220 V.
- Bomba de vacío de doble cuerpo en seco.
- Carcasa Acero inox satinado

VAC-45-INOX

PORTES PAGADOS



ACCESORIOS

SAQUITOS Y ROLLOS VACÍO-PRESS	EUROS
PC-5 Paquete de 100 saquitos de 20 cm x 30 cm.	18
PC-6 Paquete de 100 saquitos de 30 cm. x 40 cm.	40
SBB 1 Rollo de 6 metros 20 cm	7
LBB 1 Rollo de 6 metros 30 cm	11

Nuevo modelo en acero inoxidable. Equipada con bomba de vacío de doble cuerpo para asegurar la máxima potencia y una superficie de sellado de 45 cm. De uso continuado.

ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

MODELOS DE CAMPANA SOBREMESA		EUROS
VC-300-M	CAPACIDAD BOMBA 10 m ³ /h	1.580
VC-350-M	CAPACIDAD BOMBA 10 m ³ /h	1.640
VC-400-2F	CAPACIDAD BOMBA 20 m ³ /h	1.820
VC-450-A	CAPACIDAD BOMBA 20 m ³ /h	1.960

MODELOS PREPARADOS CON CONEXIÓN PARA GAS INERTE "CONSULTAR"

CARACTERÍSTICAS

- Carrocería de acero inoxidable 18/10.
- Cuba de acero inoxidable 18/10, fácil de limpiar.
- Bombas de alta calidad que alcanzan hasta 99,5% de vacío.
- Fácil de programar y utilizar.
- Tapa muy robusta de metracrilato transparente.
- Doble soldadura para asegurar un buen sellado.
- Enfriamiento de la soldadura.



VC-350-M

CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS	VC-300-M	VC-350-M	VC-400-2F	VC-450-A
Dimensiones (mm)	480x435x350	550x425x340	550x475x500	560x520x465
Dimensiones en cámara (mm)	370x320x116	450x370x110	440x420x115	450x450x220
Bomba de vacío (mc/h)	10 m ³	10 m ³	20 m ³	20 m ³
Barra de sellado (mm)	300x8	350x8	400x8	450x8
Tensión (V/Hz)	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz



VC-450-A



VC-400-2-F

Envasadoras con cámara individual de vacío de la serie DZ(Q). Tan pronto como usted presiona la tapa de la cámara de vacío, la máquina automáticamente inicia los procesos mecanizados de crear el vacío, sellado, precintado y refrigeración. Los productos envasados quedan así protegidos de la oxidación, el moho, insectos o la humedad, pudiendo mantenerse frescos durante un período de almacenamiento prolongado.

MÁQUINA CONTADORA DE BILLETES Y DETECTOR

MODELO	VELOCIDAD CONTEO	LARGO x FONDO x ALTO	EUROS
ST-B-1	1100 BI. MINUTO	236 x 281 x 160	270
DT-33	DETECTOR BILLETES FALSOS		165

MODELO ST-B-1: INCLUYE BATERÍA

NOTA: PEDIR INFORMACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL DETECTOR

DETECTOR BILLETES FALSOS



ST-B-1 ¡Evite errores y disminuya el tiempo empleado en el manipulado de los billetes! La ST-B-1 cuenta mediante detección ultravioleta sus billetes a 1100 unidades por minuto y con una fiabilidad absoluta en el conteo. Además, con la función de paradas obtendrá lotes de billetes del número deseado entre 1 y 200 billetes por lote.

El modelo Stard Cond B1 es la solución más económica para contar billetes de cualquier divisa.



ST-B-1 CUENTA BILLETES





Línea PEKÍN

Si en los inicios no puedes alimentar a tu equipo con dos pizzas, es que es demasiado grande.
Jeff Bezos

Envasadoras de Vacío



DZ400T



DZ300T



DZ500T



DZ500S

Envasadora de Vacío

MODELO	BARRAS SOLDADURA	BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	CÁMARA VACÍO (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DZ300T	1 x 300mm	15	8	230	750	39	320x380x50/100	390x480x400	1.229
DZ400T	2 x 400mm	20	10	230	750	70	420x440x70/120	510x560x540	1.361
DZ500T	2 x 500mm	20	10	230	850	81	520x540x75/145	590x670x620	1.757
DZ500S	2 x 500mm	20	10	230	850	100	520x540x75/145	590x670x1040	1.876

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Pantalla indicadora de parámetros digital.
- Dotadas de vacuómetro.
- Bombas de vacío de gran calidad y gran caudal.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Botón de parada de emergencia.
- Regulación del tiempo de sellado y de vacío.
- Certificado CE.

IMPORTANTE:

Para evitar derrames de aceite por transporte las envasadoras se sirven de fábrica con un nivel de aceite inferior. Se debe rellenar el depósito antes de su puesta en marcha.

Línea VALENCIA

Características Técnicas

- Bolsas para el envasado al vacío de productos alimentarios, comúnmente utilizado por carnicerías, pescaderías y supermercados.
- Uso para el envasado de alimentos frescos (carnes, pescados, embutidos, quesos, pizzas, verduras...).
- Fabricado de alta calidad en PE-PA (Polietileno Poliamida) con 9 capas coextrusionadas.
- Sistema de fabricación avanzado muy superior a las 4 capas laminadas que utilizan otros fabricantes.
- Gran resistencia.
- Muy transparentes.

Bolsas de Vacío



BOLSAS LISAS



BOLSAS GOFRADAS

Bolsas de Vacío Lisas para Envasadoras de Campana

MODELO	ANCHO (mm)	LARGO (mm)	ESPESOR (micras)	UNIDADES POR PAQUETE	PRECIO/PAQUETE 100 UDS. (EUR)
VACIO1	120	200	90	100	3,49
VACIO3	150	200	90	100	4,37
VACIO4	150	300	90	100	6,55
VACIO6	170	250	90	100	6,19
VACIO7	180	300	90	100	7,86
VACIO8	200	200	90	100	5,82
VACIO9	200	250	90	100	7,28
VACIO10	200	300	90	100	8,73
VACIO11	200	400	90	100	11,65
VACIO13	250	300	90	100	10,92
VACIO14	250	350	90	100	12,74
VACIO15	250	400	90	100	14,56
VACIO16	300	400	90	100	17,47

Bolsas de Vacío Gofradas para Envasadoras Domésticas o Aspiración Externa

MODELO	ANCHO (mm)	LARGO (mm)	TIPO	UNIDADES POR PAQUETE	PRECIO/PAQUETE 100 UDS. (EUR)
VACIO34	150	250	GOFRADO	100	8,31
VACIO35	200	300	GOFRADO	100	13,29
VACIO36	250	350	GOFRADO	100	19,38

Bolsas de Vacío Lisas para Uso en Cocción 120°C

MODELO	ANCHO (mm)	LARGO (mm)	TIPO	UNIDADES POR PAQUETE	PRECIO/PAQUETE 100 UDS. (EUR)
VACIO29	150	200	COCCIÓN	100	6,93
VACIO30	185	250	COCCIÓN	100	10,68
VACIO31	200	300	COCCIÓN	100	13,86
VACIO32	250	350	COCCIÓN	100	20,06

ENVASADORAS EXTERNAS



Características generales:

Fabricada totalmente en acero inoxidable, que dota a la máquina de una gran solidez.

El panel de mandos permite al usuario elegir si trabajar con ciclo automático o manual, eligiendo tres niveles de aspiración.

Con estos modelos se pueden envasar los productos en bolsas o en vasos.



		EUROMINI	EUROBIG
Aspiración		Externa	Externa
Estructura		Inox	Inox
Funcionamiento		Analógico	Analógico
Dim. De barra	mm.	350	450
Bomba de vacío	Litros/min.	20 / 24	20 / 24
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60

EUROMINI / EUROBIG

EUROMINI



EUROBIG



EUROMINI

EUROBIG

Dimensiones	mm.	370 x 260 x 130	470 x 260 x 130
P.V.P.	€	421 €	586 €

ENVASADORAS DE CÁMARA



Características generales:

- Panel digital.
- Sistema de autolimpieza del aceite.
- Panel de funcionamiento completamente aislado de la humedad.
- Estructura del equipo completamente accesible, apertura en ángulo de 90°.
- Barra de soldado extraíble.
- Cuba en inox con ángulos redondeados y sin soldaduras.
- Conexión para válvula gastrovac.
- Set de placas de corte en polietileno (2Uds.)



OPCIONAL

- Bomba Busch.
- Mesa soporte.
- Plano inclinado para líquidos.
- Tensión y Frecuencia especiales.



		ALFA	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
Aspiración		Cámara	Cámara	Cámara	Cámara	Cámara
Estructura		Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Funcionamiento		Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Dim. de barra	mm.	250	300	350	400	490
Bomba de vacío	m3h-OIL	8 / 9.6	8 / 9.6	8 / 9.6	12 / 14.4	20 / 24
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60

ALFA / ESSENTIAL / ERMETIKA / SPRINT / SUPERIOR



ESSENTIAL



SPRINT



ERMETIKA



ALFA

ALFA

ESSENTIAL

ERMETIKA

SPRINT

SUPERIOR

Dimensiones	mm.	320 x 500 x 270	370 x 530 x 250	420 x 530 x 400	470 x 550 x 430	560 x 610 x 430
Dimensiones Cámara	mm.	260 x 300 x 120	310 x 350 x 120	360 x 400 x 190	410 x 450 x 220	500 x 460 x 200
P.V.P.	€	1.743 €	2.086 €	2.400 €	2.685 €	3.285 €

ENVASADORAS MULTIFUNCIÓN



Características generales:

El modelo System viene equipada con 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.

Opciones adicionales a los anteriores:

OPCIONAL

- Instalación gas inerte
- Cuba de doble altura para trabajar con líquidos.
- Soldadura con pistón sin cables.
- Sistema de bloqueo de cámara.

El modelo Basic Equipada de múltiples funciones operativas.

Soft vacuum electrónico.



SYSTEM 40

BASIC

Aspiración		Cámara	Cámara
Estructura		Inox	Inox
Funcionamiento		Digital / 18 programas	Multifunción digital
Dim. de barra	mm.	400	400
Bomba de vacío	m3h-OIL	20 / 24	20 / 24
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60

SYSTEM 40 / BASIC DISPLAY

BASIC DISPLAY



SYSTEM 40



SYSTEM 40

BASIC DISPLAY

Dimensiones	mm.	510 x 560 x 450	510 x 560 x 450
Dimensiones Cámara	mm.	410 x 450 x 220	410 x 450 x 220
P.V.P.	€	3.530 €	4.025 €

TERMOSELLADORA ENVASADORAS AL VACIO

TERMOSELLADORA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		SV 300 DIGI
Ancho	mm	280
Fondo	mm	500
Alto	mm	600
Ancho máximo contenedor	mm	265
Fondo máximo contenedor	mm	196
Alto máximo contenedor	mm	170
Bomba vacío	Lts/min	-
Alimentación	Ph/Volts	2x230
Potencia	W	600
P.V.P.	€	1.610

ENVASADORAS AL VACIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		ECO-MIX	ECO 45
Ancho	mm	370	560
Fondo	mm	530	610
Alto	mm	250	450
Ancho máximo contenedor	mm	310	460
Fondo máximo contenedor	mm	350	500
Alto máximo contenedor	mm	120	220
Bomba vacío	Lts/min	6	25
Barra selladora	mm	300	450
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia	W	350	550
P.V.P.	€	2.011	3.901



Mod. ECO 45



Mod. ECO-MIX



Mod. SV 300 DIGI

SV300 DIGI/ECO-MIX/ECO 45:

- Gama de máquinas a la vanguardia, por su tecnológica y por su funcionalidad, garantizando óptimos resultados y elevados rendimientos para cada modelo. Construidos en acero inoxidable y dotados de controles electrónicos de muy fácil uso

**TERMOSELLADORA:
V300 DIGI**

- Funcionamiento totalmente digital con regulación de temperatura y tiempo de sellado.
- Corte posterior automático.
- Se pueden suministrar con moldes de diferentes medidas, bajo pedido.

ENVASADORAS AL VACIO:

- ECO MIX: Diseñadas para poder conectar un tubo para el vacío de cubetas GN y preparadas para trabajar en aspiración externa.
- ECO 45: Diseñadas para poder conectar un tubo para el vacío de cubetas GN, atmósfera progresiva (SOFT-AIR) y dispone de 6 programas de trabajo.



Posibilidad de aspiración externa (ECO-MIX).

SCC250-SCC300 SCC400-SCC500



SCC300

Macchine sottovuoto a campana

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ
МАШИНЫ АВТОМАТИЧЕСКИ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompa a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 6 programmi memorizzabili - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti (escluso mod. SCC250).
Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.













EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics and preventing bacterial growth. Stainless steel case and bowl - removable sealing bar - clear plexiglass lid - oil bath pump - digital control panel with 6 storable programs - prearrangement for the use of inert gases (excluding mod. SCC250).
Accessories: normal smooth bags and cooking bags in various sizes.

FR Machine pour prolonger la durée de conservation des aliments, en conservant intactes leurs caractéristiques organoleptiques et en empêchant la prolifération des bactéries. Corps et cuve moulé en acier Inox - barre de soudure amovible - couvercle en plexiglas transparent - pompe à bain d'huile - panneau de commande numérique avec 6 programmes mémorisables - éventuelle prédisposition pour l'utilisation des gaz inertes (sauf le modèle SCC250).
Accessoires: boîtes lisses normaux et sacs de cuisson de différentes tailles.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten und das Bakterienwachstum zu verhindern. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl - abnehmbare Schweißleiste - klarer Plexiglasdeckel - Ölbadpumpe - digitales Bedienfeld mit 6 speicherbaren Programmen - Inertgasen-Einsatzbereit (Außer Mod. SCC250).
Zubehör: übliche Glattbeutel und Kochbeutel in verschiedenen Größen.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Estructura y cuba impresa de acero inoxidable - barra de termosellado extraíble - tapa en plexiglas transparente - bomba en aceite - panel de control digital con 6 programas memorizables - posible predisposición para el uso de gases inerte (mod. SCC250 excluido).
Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción, de diferentes tamaños.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических свойств и предотвращение роста бактерий. Корпус и чаша из нержавеющей стали - съемная уплотнительная планка - прозрачная плексигласовая крышка - масляные насосы - цифровая панель управления с 6 сохраняемыми программами - предварительное согласование для использования инертных газов (кроме модели SCC250).
Аксессуары: обычные гладкие пакеты и варочные пакеты различных размеров.

	SCC250	SCC300	SCC400	SCC500
	0,35 kW (0,46 HP)	0,45 kW (0,6 HP)	0,75 kW (1 HP)	
	230V/1N/50Hz			
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	250 mm	300 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	4 m³/h	8 m³/h	20 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%			
	260 x 300 x 110(h) mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
	320 x 500 x 270(h) mm	460 x 410 x 430(h) mm	560 x 510 x 460(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
				
	26 Kg	34 Kg	50 Kg	64 Kg
	32 Kg	40 Kg	58 Kg	74Kg
	550 x 470 x 620(h) mm	600 x 800 x 640(h) mm	600 x 800 x 680(h) mm	700 x 700 x 670(h) mm
	0,161 m³	0,307 m³	0,326 m³	0,329 m³
				
	2090 €	2560 €	2760 €	3810 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €			

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vakuum bags.
N'utilisez que des sacs sous vide lisses.
Nur glatte Vakuumbbeutel benutzen.
Utilizar exclusivamente bolsas para envasado al vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SBS300P SBP350-SBP400



SBS300P



SBP350

ITALIAN
PRODUCT



SBP400

ITALIAN
PRODUCT

Macchine sottovuoto
a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica. Carcassa in acciaio inox (in plastica ABS per il modello SBS300P) - pompa a secco - pannello comandi digitale con ciclo di lavoro automatico e/o manuale - saldatura da 5 mm.
Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.

EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics. The use of special embossed envelopes or containers creates a vacuum level that prevents the proliferation of bacteria. Stainless steel casing (ABS plastic for SBS300P model) - dry pump - digital control panel with automatic and/or manual working cycle - 5 mm sealing. Accessories: embossed bags in various sizes - embossed rolls to obtain bags of the desired length.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments tout en conservant intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'utilisation de boîtes gaufrées ou de récipients spéciaux, on obtient un niveau de vide qui empêche la prolifération bactérienne. Corps en acier Inox (en plastique ABS pour le modèle SBS300P) - pompe à sec - panneau de commande numérique avec cycle de travail automatique et/ou manuel - soudure 5 mm.
Accessoires: boîtes gaufrés de différents formats - bobines gaufrées pour obtenir des boîtes de la longueur désirée.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten. Durch den Einsatz von geprägte Beutel oder Behälter wird ein Vakuumniveau erzeugt, dass die Keimenvermehrung verhindert. Edelstahlgehäuse (aus ABS-Kunststoff für das Modell SBS300P) - Trockenlaufpumpe - digitales Bedienfeld mit automatischem und/oder manuellem Arbeitszyklus - 5 mm Siegelung.
Zubehör: geprägte Beutel in verschiedenen Formaten - geprägte Rollen zur Herstellung von Beutel der gewünschten Länge.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Carcasa de acero inoxidable (de plástico ABS en el modelo SBS300P) - bomba seca bara - panel de control digital con ciclos de trabajos manuales y/o automáticos - sellado de 5 mm. Accesorios: bolsas gofradas de diferentes tamaños - rollos gofrados para obtener bolsas de diferentes medidas.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических характеристик. Использование специальных тисненых конвертов или контейнеров создает уровень вакуума, предотвращающий размножение бактерий. Корпус из нержавеющей стали (ABS пластик для модели SBS300P) - сухой насос - цифровая панель управления с автоматическим и/или ручным циклом работы - 5 мм уплотнение.
Аксессуары: тисненные пакеты различных размеров - тисненные рулоны для получения пакетов нужной длины.

	SBS300P	SBP350	SBP400
	0,19 kW (0,25 HP)	0,25 kW (0,33 HP)	0,27 kW (0,36 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm	400 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,6 m³/h	1,2 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	80%		
	380 x 180 x 80(h) mm	370 x 260 x 130(h) mm	420 x 260 x 130(h) mm
			
 NET Kg	2 Kg	7,5 Kg	8 Kg
 GROSS Kg	2,5 Kg	8,2 Kg	9 Kg
	440 x 260 x 120(h) mm	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 240(h) mm
	0,014 m³	0,026 m³	0,040 m³
			
	200 €	480 €	580 €
	-	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzen.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



SCC300



SBS300P



SBP350



SBP400

Optional macchine sottovuoto

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPPI

Mod.		Confezione per scatola Packages per box Boîtes par carton Päckchen pro Karton Paquetes por caja Упакуйте в коробку	100 pz. Confezione 100 pcs. Pack 100 pièces par paquet. 100 Stk. Packung. Paquetes por caja 100 шт. в упаковке	Scatola Box Carton Karton Caja Коробка
µm 105 Buste Goffrate Embossed bags Boîtes gaufrées Geprägte Beutel Bolsas gofradas Рельефные сумки	15 x 30 cm	20	20 €	310 €
	20 x 30 cm	16	20 €	330 €
	20 x 40 cm	12	30 €	330 €
	25 x 35 cm	10	30 €	310 €
	30 x 40 cm	8	50 €	330 €
	30 x 50 cm	5	60 €	250 €
	40 x 60 cm	4	90 €	320 €
	50 x 70 cm	4 (50 pz - pcs - stück - unidades - шт.)	70 €	240 €
2 rotoli - 2 rolls - 2 rouleaux 2 Rollen - 2 rollos - 2 рулонов	20 x 600 cm	-	-	20 €
	30 x 600 cm	-	-	30 €
µm 105 Buste goffrate per cottura Embossed cooking bags Boîtes gaufrées pour cuisson Geprägte Kochbeutel Bolsas gofradas para la cocción Рельефные варочные пакеты	15 x 30 cm	20	30 €	630 €
	20 x 30 cm	16	50 €	660 €
	20 x 40 cm	12	60 €	650 €
	25 x 35 cm	10	70 €	600 €
	30 x 40 cm	8	90 €	650 €
	30 x 50 cm	5	110 €	510 €
	40 x 60 cm	4	180 €	650 €
90 µm Buste lisce - Smooth bags Boîtes lisses - Glatte Beutel Bolsas lisas - Гладкие сумки	20 x 30 cm	20	20 €	390 €
	25 x 35 cm	16	30 €	450 €
	30 x 40 cm	10	40 €	380 €
	40 x 50 cm	6	80 €	420 €
90 µm Buste lisce per cottura Smooth cooking bags Boîtes lisses pour cuisson Glatte Kochbeutel Bolsas lisas para la cocción Гладкие пакеты для готовки	15 x 30 cm	25	30 €	710 €
	20 x 30 cm	20	40 €	630 €
	25 x 35 cm	16	60 €	690 €
	30 x 40 cm	10	90 €	790 €
	40 x 60 cm	5	170 €	790 €
	50 x 60 cm	3.5	220 €	690 €

EL VACÍO QUE NECESITAS

ES LO ESENCIAL. ES EDENOX

Para poder ofrecer la mejor solución de vacío, edenox ha diseñado diferentes gamas de envasadoras que se adaptarán a cualquier requisito con excelentes resultados.

Nuestra filosofía se basa en dar exactamente lo que el cliente necesita.

Es el resultado de simplificar un producto a las funciones principales, añadiéndole y mejorando las prestaciones, la calidad, la fiabilidad y la funcionalidad necesaria.

Es la creación de un producto competitivo e intuitivo.

El vacío que necesitas.

En Edenox hemos eliminado lo no esencial.

Basándonos en las necesidades del mercado, hemos invertido en el desarrollo de las prestaciones que el cliente utiliza diariamente, ampliando y mejorando tanto las aplicaciones como los componentes, eliminando el coste de aquello que no aporta valor a su trabajo diario.

Edenox te ofrece un producto fácil, intuitivo y competitivo. Con una fiabilidad y tecnología garantizada. Un producto que ha perfeccionado lo esencial, diseñado para proporcionar justo lo que necesita, ni más ni menos.

A close-up photograph of a car's front grille. The grille is a light blue color and features several circular air vents. A prominent badge on the grille reads "SIMB PLUS" in a stylized, metallic font. The "SIMB" part of the badge is in a script-like font, while "PLUS" is in a bold, blocky font. The lighting is dramatic, highlighting the metallic texture of the badge and the contours of the grille.

SIMB PLUS

VAKSIC E

Simplicidad profesional y eficiencia económica

El lanzamiento de la nueva serie de envasadoras de vacío serie VAKSIC E vienen a completar la gama de envasadoras al vacío controlada por tiempo de sobremesa. Se trata de una nueva variante que se suma a la gama actual de envasadoras de sobremesa con la finalidad de ofrecer a los usuarios que buscan una alternativa competitiva en precio, una opción asequible con las funciones básicas de una envasadora y con la fiabilidad de la gama Vaksic. Esta gama presenta mejoras sustanciales en el proceso de fabricación, que se traducen en un producto profesional, simple y eficiente.



VAKSIC-8 E

Serie 200 - VAKSIC-8 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 260 mm.
- Bomba de vacío de 8 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.



Panel de control digital.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-8 E	19076524	8 m ³ /h	Tiempo	1	260	305 x 380 x 75	349 x 475 x 400	370	975,00



VAKSIC-10 E

Serie 340 - VAKSIC-10 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm.
- Bomba de vacío de 10 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Incluye un completo kit de accesorios.



Control de la soldadura en función del tipo de bolsa.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-10 E	19068523	10 m ³ /h	Tiempo	1	300	345 x 380 x 120	400 x 480 x 440	370	1.270,00



VAKSIC-20 2A E

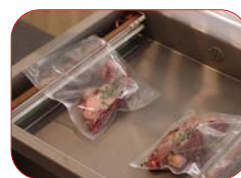


Serie 410 - VAKSIC-20 2A

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Ideal para aplicaciones profesionales.



Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-20 2A E	19068522	20 m ³ /h	Tiempo	2	400 + 400	440 x 445 x 180	510 x 579 x 537	750	1.495,00



VAKSIC-20 L 2A E



Serie 500 - VAKSIC-20 L 2A E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm.



Panel de control digital.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-20 L 2A E	19076523	20 m ³ /h	Tiempo	2	500 + 500	500 x 525 x 180	580 x 680 x 547	750	2.035,00



VACE-35

Envasadora de aspiración externa

- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Bomba auto-lubrificante.
- Panel de control electrónico con tres programas establecidos.
- Indicador digital del ciclo de trabajo. Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 9 segundos.
- Permite un ancho máximo de bolsa de 24 cm. Funciona con bolsas gofradas.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (l/min)	Longitud soldadura (mm)	Bolsa	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (w)	P.V.P. Euros €
VACE-35	19013915	20	350	Gofrada	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz	495,00

SLINE PLUS

La línea SLINE PLUS es una envasadora de vacío por sensor evolucionada, con características tecnológicas y funcionales de alta calidad, pero es extremadamente fácil de usar.

La colaboración con importantes chefs durante la fase de diseño y desarrollo nos ha permitido mejorar las funciones de esta envasadora, teniendo en cuenta las necesidades específicas de estos usuarios profesionales.

- El panel de control permite configurar diez programas personalizados. Además, puede calibrar la máquina en orden para corregir cualquier cambio de presión atmosférica a diferentes altitudes.
- Todo el conjunto está fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Función VAC STOP parada del ciclo de vacío.
- Barra de soldadura en aluminio.
- Tapa transparente en material plástico de alta calidad y seguridad adecuado para contacto con alimentos.
- Sensor volumétrico electrónico.
- Placas de PE de alta densidad.
- 10 programas personalizados.
- Autocalibración.
- Seguridad para sobrecorriente en la barra de sellado.
- Comprobación del nivel de aceite y señal de asistencia técnica.



SLINE-8 PLUS



Serie 310 - SLINE-8 PLUS

- Envasadora al vacío controlada por sensor con barra de soldadura de 310 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital. Bomba Busch.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
- Función marinado. Programa de infusión. 10 programas. Indicador de servicio técnico.
- Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío.
- Programa de envasado de líquidos calientes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo.



Barra de soldadura extraíble para facilitar limpieza.



Función marinado. Programa de infusión.



Cuba de gran profundidad para todo tipo de productos

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
SLINE-8 PLUS	19078367	8 m ³ /h Busch	Sensor	1	310	325 x 240 x 160	390 x 500 x 345	450	2.485,00



SLINE-20 L PLUS



Serie 450 - SLINE-20 PLUS

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 420 mm.
- Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Puede contener contenedores de vacío en su interior.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba. Programa paso automático a "Sand By".
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos



Cuba embutida con cantos redondeados.



Panel de control digital con display incluido.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
SLINE-10 L PLUS	19078419	10 m ³ /h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	700	3.360,00
SLINE-20 L PLUS	19078369	20 m ³ /h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900	3.685,00



SLINE-20 L 2 A PLUS



Serie 450 - SLINE-20 L 2A PLUS

- Modelos con barra de soldadura de 450 mm.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



Panel de control digital con display incluido.



Barra de soldadura extraíble para facilitar limpieza.



Sistema de corte del sobrante de las bolsas de vacío.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
SLINE-20 L 2A PLUS	19078370	20 m ³ /h Busch	Sensor	2	450 + 450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	950	4.155,00

TOUCH LINE



Nuevas aplicaciones para chefs

La envasadora de vacío serie Chef no es únicamente una envasadora de vacío, es una potente herramienta de cocina de alta tecnología que utiliza la aspiración de forma inteligente para las nuevas aplicaciones de cocinado.

Detecta de forma inteligente el contenido de agua y realiza un ajustado automático.

Líquidos sin derrames en la cámara interior.

Tiempo de envasado más rápido.

Intuitivo y con todas las opciones preestablecidas

- 5" LCD Touch Control Display, resistente para aplicaciones profesionales. 8GB microSD de almacenamiento.
- Vacío completo y firme para alimentos resistentes.
- Vacío suave para alimentos delicados con extracción delicadamente suave.
- Opción de extracción de aire súper delicado para alimentos con forma.
- Stop y retraso en el vacío para el tratamiento de productos frágiles
- Envasado de vacío para líquidos.
- Chips, bajo nivel de vacío con recuperación y finalización del ciclo de muy rápido.
- Opción de vacío externo.



TOUCH 4



TOUCH LINE

- WiFi y conectividad Bluetooth.
- Puerto USB para impresora térmica para imprimir etiquetas.
- Todas las operaciones se realizan con un menú de iconos muy intuitivo.
- Sensores duales TruVac™ para un envasado preciso.
- H2O Smart™ para la detección y envasado de líquidos.
- Sistema Pop-Out para el reemplazo de la barra de sellado.
- Tapa de la envasadora con sistema de amortiguación suave.
- Menú de análisis del rendimiento de la bomba de vacío.
- Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Programa de autolimpieza del aceite.
- Sistema de acceso a la envasadora sencillo para operaciones de mantenimiento.
- Copia de seguridad de recetas personalizadas mediante USB.
- Menú con diferentes lenguajes.
- Compresión de frutas y verduras para realzar los colores y la textura de los alimentos, generando transparencias.
- Infusión de forma rápida y segura.
- Encurtido de todo tipo de alimentos como frutas y hortalizas.
- Cocción al vacío para preservar toda la intensidad de los sabores y mejorar su textura.
- Rapidez en el marinado realizado en la misma bolsa o cubeta.
- Conservación de alimentos mediante la técnica tradicional de envasado.
- Envasado de líquidos y líquidos calientes.
- Aireación para crear alimentos con nuevas texturas.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
TOUCH 4	19078430	20 m ³ /h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900	4.195,00



Envasadora de pie con mandos digitales controladas por tiempo Serie 500 - Envasadora de pie VAC-20 DT E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm. Chasis robusto totalmente en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

VAC-20 DT E



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-20 DT E	19076522	20 m ³ /h	2	500 + 500	525 x 550 x 180	580 x 680 x 960	900	220V-240V/1/50-60Hz	2.365,00



Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm, 510 mm y 656 mm con una máxima simplicidad de uso y componentes funcionales de gran calidad. Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado, 10 programas para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
- Dispositivo de corte de los residuos de las bolsas de vacío. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas. Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Programa marinado. Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa de envasado de líquidos calientes, con set de temperatura. Programa de infusión.
- Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Como accesorio se puede incluir la opción de gas, para envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.

SLINE-450
SLINE-510
SLINE-650



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SLINE-450	19078431	20 m ³ /h Busch	2	450 + 450	466 x 405 x 226	546 x 676 x 1012	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	5.410,00
SLINE-510	19078630	40 m ³ /h Busch	2	510 + 510	562 x 518 x 241	773 x 758 x 1028	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	8.275,00
SLINE-650	19078631	63 m ³ /h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	2400	230-400/3 - 50/60 Hz	9.970,00
SLINE-650 P	19084204	100 m ³ /h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	2500	230-400/3 - 50/60 Hz	11.690,00



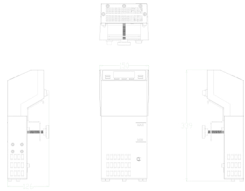
BMP-25. Sous Vide Baño María estático

- El cecidor baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros.
- Construido en acero inoxidable.
- Control electrónico de la temperatura.
- Incorpora accesorio para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 30 a 90°C.
- 5 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor y de recirculación del agua asegura una temperatura constante en el baño maría. Filtro de seguridad para evitar que entren impurezas en el sistema de recirculación del agua.



BMP-25

Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
BMP-25	19068738	700	45- 90 °C	24	626 x 360 x 300	590,00



Sous Vide 30. Sous Vide portátil.

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores. Construido en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar. Rango de temperatura 5 a 99°C
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- EL sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.

SOUSVIDE-30

Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SOUS-VIDE 30	19068737	1500	5 - 99 °C	30	153 x 64 x 330	395,00

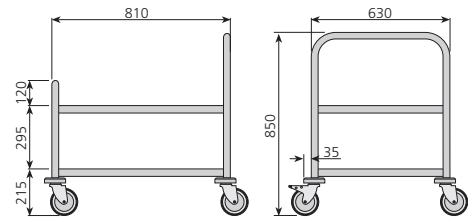


CEV



Carro para envasadoras al vacío

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- Incorpora 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno, y parachoques de goma especial no marcante.
- Diseñado para que la envasadora quede a la altura idónea para trabajar con ella.
- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Apto para todas las envasadoras al vacío de sobremesa (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	19004832	810 x 630 x 850	474,00



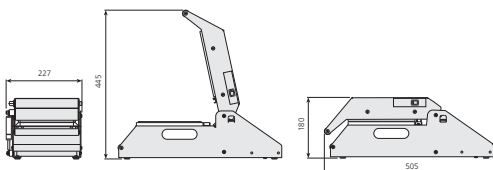
TSB-150

Termoselladora de barquetas

- Termoselladora eléctrica para el envasado de alimentos en barquetas y sellado mediante soldadura de film a la barqueta por calor.
- Modelo compacto de reducido tamaño para su fácil ubicación y uso.
- Construida en acero inoxidable. Sellado y corte simultáneo del film.
- Cuenta con un sistema de frenado de retroceso del film que facilita su utilización.
- Incluye 2 moldes en aluminio con junta de silicona para la sujeción de las barquetas:
 - 1 barqueta por ciclo de 192 x 137 mm (medidas exteriores).
 - 2 barquetas por ciclo de 137 x 95 mm (medidas exteriores).
- El molde con capacidad de 2 barquetas incorpora una guía central que facilita el corte del film entre ambas.
- Se suministra con bobina de film de 300 metros de longitud, Ø 160 mm y de 150 mm de ancho.
- La profundidad máxima de la barqueta es de 90 mm.



BFT-150



Modelo	Referencia	Ancho film (mm)	Potencia (w)	Tensión (w)	P.V.P. Euros €
TSB-150	19000927	150	450	230/1/N - 50/60 Hz	1.200,00
BFT-150	19044749	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m			47,30

ECO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Envasadora al vacío profesional con mandos digitales.
- Puede trabajar en modo manual y automático.
- Concebidas para ser utilizadas en supermercados, tiendas, charcuterías y tocinerías.
- 3 programas: 1 semiautomático y 2 con ciclo de trabajo automático.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Eco elix
Código		7ELV0006
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	270
Barra de vacío	nº	Q=20 lt/min
Barra soldante	mm	400
Ancho / fondo / alto	mm	420 / 280 / 170
Peso neto	kg	9
PVP		635 €



Eco elix

ACCESORIOS

	100 bolsas gofradas (170x 250 mm)	100 bolsas gofradas (200x 300 mm)	100 bolsas gofradas (250x 350 mm)	100 bolsas gofradas (300x 400 mm)
Código	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015
PVP	30 €	35 €	40 €	50 €



Panel de mandos digital.



3 programas: 1 semiautomático y 2 con ciclo de trabajo automático.



Puesta en funcionamiento y apertura barra soldante manual.

ECO DIGIT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Envasadora al vacío de campana de sobremesa de alta calidad y extrema atención en los detalles estructurales. Ideal para catering, restaurantes y para diversos sectores de la media-pequeña empresa.
- Todos los modelos disponen de atmósfera progresiva de serie y están contruados tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Autolimpieza de la bomba de vacío, 9 programas de serie y cuentaciclos de trabajo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Eco 25 digit	Eco 30 digit	Eco 35 digit	Eco 40 digit	Eco 45 digit	Eco 50 digit
Código	7ELV0086	7ELV0021	7ELV0026	7ELV0031	7ELV0036	7ELV0001
Capacidad neta L	6	10	10	25	25	25
Alimentación eléctrica V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Barra soldante mm	250	300	350	400	450	500
Ancho / fondo / alto mm	360 / 400 / 400	410 / 460 / 450	460 / 500 / 450	510 / 560 / 450	560 / 610 / 450	600 / 560 / 450
Peso neto kg	38	45	50	60	68	68
PVP	2.255 €	2.565 €	3.075 €	3.695 €	4.150 €	4.435 €

ACCESORIOS

	100 bolsas gofradas (170x 250 mm)	100 bolsas gofradas (200x 300 mm)	100 bolsas gofradas (250x 350 mm)	100 bolsas gofradas (300x 400 mm)
Código	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015
PVP	30 €	35 €	40 €	50 €

	Adaptador para cubetas
Código	7ELV9000
PVP	290 €



Eco 25 Digit



Posibilidad de realizar el envasado al vacío de forma exterior, lo que permite envasar productos de gran longitud.



Cuba estampada sin soldaduras. La barra se puede extraer para facilitar la limpieza.



Sistema de adaptación para hacer vacío en cubetas



ENVASADO ENVASADORAS

Productos envasados al vacío mantendrás tu congelador convenientemente ordenado.

ENVASADORAS AL VACIO SERIES DZ DE SOBREMESA

Envasadoras de sobremesa de la serie Eco DZ. Envasadoras de vacío profesionales y modernas.

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Tapa transparente.
- Soldadura neumática.
- Panel de control digital.
- Fácil mantenimiento.



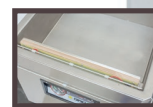
DZ-350



Modelo gran capacidad



DZ-400T



Modelo gran capacidad



DZ-450



DZ-300T



DZ-500T

MODELO	CÓDIGO	CÁMARA (mm.)	SOLDADURA	POTENCIA	VOLTAJE	BOMBA VACÍO	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
DZ-300T	1803	302x385x100	1x300	370 W.	AC 220V	XD-008	41	375x488x360	1.059
DZ-350	1805	410x390x220	1x350	1,2 Kw.	AC 220V	XD-020	44	420x560x470	1.432
DZ-400T	1806	370x390x190	2x400	1,2 Kw.	AC 220V	XD-020	44	420x560x470	1.432
DZ-450	1809	460x450x220	1x450	1,2 Kw.	AC 220V	XD-020	64	520x570x500	1.833
DZ-500T	1808	525x525x190	2x500	1,2 Kw.	AC 220V	XD-020	44	575x650x500	1.854

Mediante el envasado al vacío el tiempo de conservación se multiplica, permitiendo que los alimentos duren entre 3 y 5 veces más.

ENVASADORAS AL VACIO SERIES DZ CON MUEBLE

Envasadoras de sobresuelo de la serie Eco DZ. Envasadoras de vacío profesionales y modernas.

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Tapa transparente.
- Soldadura neumática.
- Panel de control digital.
- Fácil mantenimiento.



DZ-400

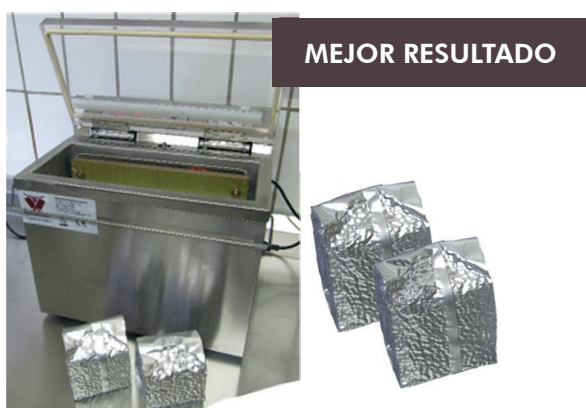


DZ-500

MODELO	CÓDIGO	CÁMARA (mm.)	SOLDADURA	POTENCIA	VOLTAJE	BOMBA VACÍO	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
DZ-400	1807	320x420x130	2x400	1,2 Kw.	AC 220V	XD-020	120	480x520x930	1.432
DZ-500	1811	400x530x140	2x500	1,2 Kw.	AC 220V	XD-020	120	630x570x1000	1.854

ENVASADORA VERTICAL DT-300

- Esta posición permite, además de utilizarla como tradicionalmente, el envasado de artículos verticales. y también esta posición permite llenar más las bolsas.
- Largo de soldadura 320
- Medidas.380mm x 325mm x 350mm.
- Precio del Paquete de bolsas standar:
Paquete de 100 unidades: (Ref. 1855) Medida Grande 32 €
(Ref. 1856) Medida Pequeña 27 €



DZ-300
Ref. 1581

P.V.P. 1.088

Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total. En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente), esto evita que el producto se aplaste.

El vacío como método de conservación o de cocción puede prolongar la vida útil del alimentos si las condiciones los parámetros de tiempo y temperatura se controlan adecuadamente.

ENVASADORAS DE SOBREMESA HVC



HVC-260 HVC-300



HVC-410/2A HVC-510/2A

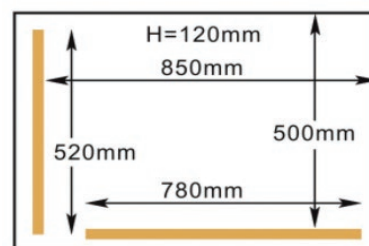
DETALLES DZ-260 DZ-300



DETALLES
HVC-410/2A HVC-510/2A

MODELO	CÓDIGO	CÁMARA (mm.)	SOLDADURA	POTENCIA	BOMBA VACÍO	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
HVC-260T/1A	1824	282×385×100	1x260	370 W.	XD-008	41	335x488x360	1.399
HVC-300T/1A*	1827	320×380×110	1x300	370 W.	XD-008	52	372x478x400	1.543
HVC-410/2A	1825	450×450×140	2x410	900 W.	XD-020	80	500x550x500	2.062
HVC-510/2A	1826	550×550×140	2x510	900 W.	XD-020	98	600x650x500	2.472

ENVASADORAS DE SOBREMESA DZ-900T (GRAN CAPACIDAD)



MODELO	CÓDIGO	CÁMARA (mm.)	SOLDADURA	POTENCIA	BOMBA VACÍO	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
DZ-900T	1831	906×556×190	520 780	1,8 Kw.	2 X XD-020	245	986x670x504	3.811

Mediante el envasado al vacío el tiempo de conservación se multiplica, permitiendo que los alimentos duren entre 3 y 5 veces más.

ENVASADORAS DE SOBRESUELO DE GRAN CAPACIDAD DZ-400/2L Y DZ-500/2L



MODELO	CÓDIGO	CÁMARA (mm.)	SOLDADURA	POTENCIA
DZ-400/2L	1835	440x420x140	2x400	1,4 Kw.
DZ-500/2L	1836	530x525x140	2x500	1,5 Kw.

VOLTAJE	BOMBA VACÍO	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
AC 220V	XD-020	110	480x535x1010	1.693
AC 220V	XD-020	125	650x570x1010	2.085



DZ-400/2L

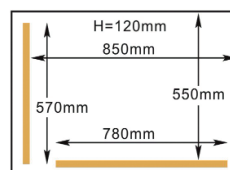


DZ-500/2L

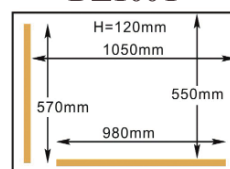
ENVASADORAS DE SOBRESUELO DE GRAN CAPACIDAD DZ-900/2L Y DZ-1100/2L



MEDIDAS CAMARA DZ-900/2L



MEDIDAS CAMARA DZ1100T



DETALLES



MODELO	CÓDIGO	CÁMARA (mm.)	GAS INERTE	POTENCIA	VOLTAJE	BOMBA VACÍO	PESO (Kg.)	MEDIDAS (mm.)	P.V.P.
DZ-900/2L	1837	906x606x190	NO	1,8KW.	AC 220V	2XD-020	245	986x720x1005	4.845
DZ-900/2LG	1837G	1106x606x190	SI	1,8KW.	AC 220V	2XD-020	260	1186x720x1005	5.225
DZ-1100/2L	1839	1106x606x190	NO	1,8KW.	AC 220V	2XD-020	260	1186x720x1005	5.369
DZ-1100/2LG	1839G	1106x606x190	SI	1,8KW.	AC 220V	2XD-020	260	1186x720x1005	5.749

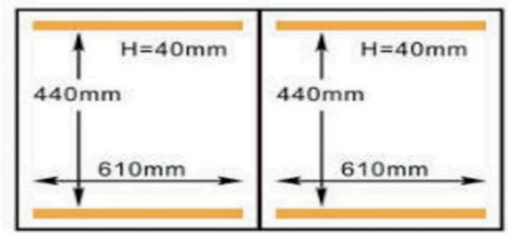
Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total.

En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente), esto evita que el producto se aplaste.

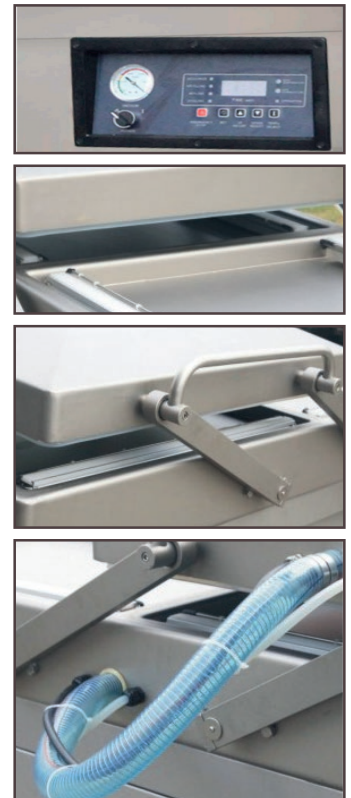
El vacío como método de conservación o de cocción puede prolongar la vida útil del alimentos si las condiciones los parámetros de tiempo y temperatura se controlan adecuadamente.

ENVASADORAS DE SOBRESUELO DE GRAN CAPACIDAD HVC-610S/2A-G

ENVASADORA DE GRAN PRODUCCIÓN
CON TAPA BASCULANTE,
DOBLE CÁMARA
4 BARRAS DE SOLDADURA DE 610MM.



CADA CAMPANA TIENE
2 BARRAS DE SOLDADURA DE 610 mm.
CADA UNA



MODELO	CÓDIGO	CÁMARA (mm.)	GAS INERTE	POTENCIA	VOLTAJE	BOMBA VACÍO	PESO (Kg.)	MEDIDAS (mm.)	P.V.P.
HVC-610S/2A	1841	720×550×160	NO	1 KW.	380V-III	2XD-020	240	1485×735×940	6.159

MODELO	CÓDIGO	CÁMARA (mm.)	GAS INERTE	POTENCIA	VOLTAJE	BOMBA VACÍO	PESO (Kg.)	MEDIDAS (mm.)	P.V.P.
HVC-610S/2AG	1841G	720×550×160	SI	1 KW.	380V-III	2XD-020	240	1485×735×940	6.539

Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total.

En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente), esto evita que el producto se aplaste.

Mediante el envasado al vacío el tiempo de conservación se multiplica, permitiendo que los alimentos duren entre 3 y 5 veces más.

ENVASADO

BOLSAS, ENVOLVEDORAS Y EMPAQUETADORAS

Productos envasados al vacío mantendrás tu congelador convenientemente ordenado.



BOLSAS PARA VACÍO

BOLSAS PARA VACÍO DE 90 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. / MILLAR
V13345	133X450	86
V13360	133X600	115
V1520	150X200	43
V1525	150X250	54
V1635	165X350	81
V1725	170X250	61
V2030	200X300	87
V2035	200X350	101
V2040	200X400	116
V2045	200X450	130
V2535	250X350	126
V2545	250X450	162
V2570	250X700	252
V3030	300X300	130
V3040	300X400	173
V3550	350X500	252
V4060	400X600	346
V5050	500X500	361
V5070	500X700	505

- Las bolsas para envasar al vacío se utilizan como sistema de conservación de alimentos crudos, semipreparados o cocinados, en la ausencia de oxígeno dentro de las bolsas de vacío se impide el desarrollo de bacterias que producen la putrefacción del alimento. dadura neumática.
- Panel de control digital.
- Fácil mantenimiento.

BOLSAS PARA VACÍO GOFRADAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. / MILLAR
V2030G	200X300	173
V2535G	250X350	252
V3040G	300X400	346

BOLSAS PARA VACÍO GOFRADAS EN ROLLOS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. / MILLAR
1995	20x600	12
1996	30x600	16

Bolsas alargadas y de un ancho adecuado para este tipo de producto.



BOLSAS PARA VACÍO MAS GRUESAS 120 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. / MILLAR
120V1345	133X450	131
120V1360	133X600	185

BOLSAS PARA VACÍO MAS GRUESAS 150 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. / MILLAR
150V1725	170X250	128
150V2045	200X450	254
150V2545	250X450	308

TAPAS LONCHEADO PLATA/PLATA
Tapas para el soporte de chacinias y carnes al corte.



CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. / MILLAR
Pla140	140x195	181
Pla170	170x240	204

OTRAS MEDIDAS CONSULTAR • TODOS LOS PRECIOS SON POR MILLAR
SE SIRVEN EN PAQUETES DE 100 BOLSAS • PEDIDO MINIMO 1 PAQUETE DE 100 BOLSAS

El vacío como método de conservación o de cocción puede prolongar la vida útil del alimentos si las condiciones los parámetros de tiempo y temperatura se controlan adecuadamente.

ENVOLVEDORA MANUAL TW PARA ENVASADO EN BARQUETA

- Envolvedora manual de sobremesa
- Ideal para pequeños comercios.
- Corte de film con resistencia
- Plancha de calor para sellado antiadherente con regulación de temperatura.
- Interruptor ON/Off para Placa de Calor.
- Interruptor ON/Off para Resistencia de corte.
- Construcción en Acero Inoxidable AISI-304.
- AC 220V



MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	PESO (Kg.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
TW-450E	1815	300 W.	6,5	610x470x120	183
TW-550E	1816	450 W.	7,5	610x570x120	298

BANDEJAS DE POLIESTILENO EXPANDIDO PARA ENVASADO EN BARQUETA

CÓDIGO	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
B70	135x180x25	50
B79	135x225x38	70
B80	135x225x25	59
B85	210x155x25	68
B86	210x155x35	80
B89	180x255x38	92
B90	180x255x25	90

Envase pensado para un solo uso.



- Bandejas de poliestireno expandido blancas para el envasado con nuestras envolvedoras de film TW-450E y TW-550E.
- El envasado bandejas de poliestireno y film de P.V.C, es muy apropiado para envasar carnes, embutidos, verduras, frutas pescados, etc.

FILM EXTENSIBLE PARA ENVASADO EN BARQUETA

- El film estirable o extensible de PVC para el envasado en bandejas de poliestireno blancas mediante nuestras envolvedoras de film TW-450E y TW-550E.
- El tipo de envasado que se realiza con estas bobinas no es un envasado al vacío.
- Es un envasado donde se protege únicamente el producto o envase con el film evitando su contacto con el aire y el ambiente.



CÓDIGO	DIEMNSIONES (mm.)	UNIDADES/CAJA	P.V.P.
675	40 x 1500	1	43
675P	40 x 500	4	23
676	45 x 1500	1	49
674	60 x 1500	1	65

El envasado en bandejas de poliestireno blancas y film estirable es la forma perfecta de envolver para mantener la mercancía y los productos protegidos de suciedad y humedad.

Mediante el envasado al vacío el tiempo de conservación se multiplica, permitiendo que los alimentos duren entre 3 y 5 veces más.

SOLDADORA DE BOLSAS MANUAL

- Máquina muy utilizada en tiendas de golosinas, papelerías, y para embolsar tornillería y piezas de recambio.
- Utilizada para realizar el sellado Térmico de las bolsas de forma manual.
- Tiempo de soldadura regulable de 0,2 a 1,5 segundos.
- Increíble relación calidad/precio.
- Fabricada en metal. Resistente y duradera.
- Máquina cerradora fabricada según normas CE.



PFS300C

PFS500C



HI600



FRE450

MODELO	CUCHILLA	ANCHO DE SOLDADORA	LARGO DE SOLDADURA	POTENCIA	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
PFS300C	SI	3 m.	300 mm.	400 W.	450X850X180	75
PFS500C	SI	3 m.	500 mm.	750 W.	620X850X180	159
HI600	SI	2 m.	600 mm.	800 W.	870X300X180	203
FRE450	SI	4 m.	450 mm.	1250 W.	550X540X880	301

CIERRABOLSAS MANUAL

- Máquina muy utilizada en tiendas de golosinas, papelerías, y para embolsar tornillería y piezas de recambio.
- Utilizada para realizar el sellado Térmico de las bolsas de forma manual.
- Trabaja con bolsas de plástico de hasta 400 mm de ancho.
- Tiempo de soldadura regulable de 0,2 a 1,5 segundos.
- Increíble relación calidad/precio.
- Fabricada en metal. Resistente y duradera.
- Máquina cerradora fabricada según normas CE.



PACK DE 24 CINTAS PARA CIERRABOLSAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
E3	Máquina cierrabolsas ABS	19
E3S	Máquina cierrabolsas INOX.	25

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2255	Cinta Rosa	35
2256	Cinta Celeste	35
2257	Cinta Blanca	35
2258	Cinta Verde	35

* Nota: Características técnicas sujetas a variaciones sin previo aviso.

* La productividad depende de la tipología de la bolsa a cerrar.

El vacío como método de conservación o de cocción puede prolongar la vida útil del alimentos si las condiciones los parámetros de tiempo y temperatura se controlan adecuadamente.

EMPAQUETADORA TERMORETRÁCTIL/SELLADORA TERMOSELLADORA TIPO CAMPANA CON BANDA DE SALIDA

Máquina de embalaje retráctil de campana y soldadura en L combina el sellado con contracción en un solo paso. Es adecuado para todo tipo de películas retráctiles como PVC, POF, PP, etc.

Y la cubierta transparente hace que el proceso de sellado, corte y contracción sea visible.

Está equipado con malla de transporte de acero inoxidable ajustable en altura, entre los tres modelos, la máquina de embalaje retráctil BSF-5540A se utiliza para transportar los productos empaquetados de forma automática con el fin de duplicar la capacidad de empaquetado.

- Sellado perfecto sin agrietamiento y coquización para la adopción del portacuchillas de nano-fibra y el cortador de nicromo termoestable antiadherente.
- Rodillo de diseño especial con pasador para producir pequeños orificios en la película para liberar aire.
- Soporte de película deslizante ajustable de acuerdo con el tamaño del objeto de embalaje.
- Bajo consumo de energía, solo 2.5kw / hora en promedio.
- Con clip cortador de plástico termoestable y duradero.
- Dentro de la cámara, soporte de paquete ajustable para cumplir con los diferentes tamaños de productos.
- Se puede mover o fijar libremente para camiones con freno fijo en la parte inferior de la base de soporte.
- Puede ser operado continuamente por un largo tiempo sin sobrecalentar el ambiente.
- Utilizada para realizar el sellado térmico de las bolsas de forma manual.
- Para bolsas de hasta 400 mm de ancho.
- Soldadura regulable de 0,2 a 1,5 segundos.
- Increíble relación calidad/precio.
- Fabricada en metal. Resistente y duradera.
- Máquina cerradora fabricada según normas CE.



MODELO	MEDIDA MÁXIMA PAQUETE	LARGO DE SOLDADURA	POTENCIA	PESO (Kg.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
BSF-5540A	400×300×100	550 x 400 mm.	4,200 W.	140	1985×690×1065	3.420

* Nota: Características técnicas sujetas a variaciones sin previo aviso.

* La productividad depende de la tipología de la bolsa a cerrar.

Mediante el envasado al vacío el tiempo de conservación se multiplica, permitiendo que los alimentos duren entre 3 y 5 veces más.

Envasadoras al vacío

New

Completa el proceso

La constante evolución de las técnicas culinarias requiere de confiables sistemas de conservación y de precisas elaboraciones que se apoyan en la innovación tecnológica.

La nueva generación de envasadoras industriales es absolutamente precisa, gracias al control por sensor y a las bombas Busch, líder indiscutible en bombas de vacío, que destacan por su gran fiabilidad y calidad.

Las nuevas envasadoras al vacío profesionales de Fagor Industrial permiten aumentar el tiempo de conservación de los alimentos preservando el aroma y las cualidades organolépticas de los mismos, así como ampliar las posibilidades de cocinado, optimizando los procesos culinarios.



01.

Control digital de alta precisión mediante sensor

Microprocesador de alta precisión que controla el porcentaje de vacío deseado en la cámara, permitiendo así resultados precisos y consistentes en todo momento e independientemente del tipo/cantidad del producto que se va a empaquetar.

02.

Limpieza

Gracias a su diseño y materiales, el acero inoxidable, sin aristas, con los bordes redondeados y con una barra de sellado sin cables, permiten una limpieza fácil y cómoda.

03.

Mantenimiento

Fácil mantenimiento gracias al sistema de apertura inclinable que permite un acceso fácil y ergonómico a todas las piezas para su mantenimiento, reduciendo así los costes de mantenimiento. Además, dispone de alarmas acústicas y visuales para el cambio de aceite.

Características generales

- Envasadoras al vacío con mandos digitales, controladas por sensor.
- Fabricadas en acero inoxidable, sin aristas y con bordes redondeados.
- 2 UDS planchas de relleno en policarbonato de alta calidad.
- Microprocesador de alta precisión que controla el porcentaje de vacío en la cámara, permitiendo así resultados precisos y consistentes en todo momento e independientemente del tipo/cantidad del producto que se va a empaquetar.
- Panel de control digital con display incluido.
- Memoria de fácil programación para 10 programas.
- Posibilidad de realizar extra vacío de 60".
- Posibilidad de envasar líquidos.
- Programa H2Oout para la deshumidificación de la bomba.
- Programa para envasado externo tanto en bolsas como en contenedores.
- Todos los modelos incluyen bombas Busch.
- Reed magnético para el inicio automático del ciclo de vacío al cerrar la tapa.
- Tapa con amortiguadores de gas para una apertura suave.
- Pistón con doble posición: funcionamiento y reposo. En posición de reposo la tapa no se estresa por el pistón asegurando su la no deformidad con el tiempo de uso.
- Barras de sellado sin cables con pistones neumáticos. Su forma asegura un sellado hermético incluso en embalaje múltiple (2-3 bolsas).
- Protección frente a posible entrada de agua en la máquina.
- Los modelos G, gracias a la inyección de gas inerte permiten envasar productos delicados o blandos.
- Visor del nivel de aceite.
- Alarmas acústicas y visuales: alarma de vacío (advertencia en el caso de no alcanzar el nivel de vacío configurado) y cambio de aceite.
- Visualización de los ciclos totales de la máquina.
- Sistema de apertura inclinable que permite un fácil acceso a todas las piezas para su mantenimiento.
- Tarjetas electrónicas internas, protegidas con una carcasa hermética (impermeable e ignífuga).
- Fácil reemplazo del teflón de la barra de sellado.

MODELO	CÓDIGO	Nº BARRAS SOLDADURA	LOGITUD DE BARRA (MM)	CAPACIDAD DE BOMBA (M3/H)	DIMENSIONES CÁMARA (MM)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
SVS-1-310/8	19074224	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	2.249,00
SVS-1-310/8 G	19075908	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	2.355,00
SVS-1-410/10	19074237	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	2.866,00
SVS-1-410/10 G	19075909	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	2.970,00
SVS-1-410/20	19074242	1	410 _	20	441 x 591 x 438	1000	535 x 591 x 438	3.157,00
SVS-1-410/20 G	19075910	1	410 _	20	441 x 591 x 438	1000	535 x 591 x 438	3.260,00
SVS-2-410/20	19075911	2	410 +410 =	20	441 x 591 x 438	1000	535 x 591 x 438	3.790,00
SVS-2-410/20 G	19075912	2	410 +410 =	20	441 x 591 x 438	1000	535 x 591 x 438	3.905,00
SVP-2-455/25	19075913	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	6.841,00
SVP-2-455/25 G	19075914	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	7.210,00
SVP-2-520/25	19074279	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	6.871,00
SVP-2-520/25 G	19075915	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	7.240,00
SVP-2-505/63	19075916	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	10.138,00
SVP-2-505/63 G	19075917	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	10.490,00
SVP-2-620/63	19074280	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	10.190,00
SVP-2-620/63 G	19075918	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	10.540,00
SVP-2-560/100	19075919	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	13.125,00
SVP-2-560/100 G	19075920	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	14.265,00
SVP-2-950/100	19074281	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	13.250,00
SVP-2-950/100 G	19075921	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	14.390,00

G: Modelos con entrada de gas inerte

CAM300T
CAM400T
CAM500T



CAM500T

Macchine sottovuoto a campana serie top

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcasa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli da banco.













EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Countertop models.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. Modèles de table.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Tischmodelle.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglas - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y "soft air" de serie - soldadura con pistones y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de "step vac" y "extra vac" incluidas. Modelos de mostrador.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения organoleptических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съёмной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. Модели столешниц.

	CAM300T	CAM400T	CAM500T
	0,75 kW (1 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50-60 Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	18 m³/h	20 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%		
 mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
 mm	410 x 460 x 430(h) mm	510 x 560 x 450(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
			
 Kg	38 Kg	60 Kg	72 Kg
 Kg	44 Kg	67 Kg	79 Kg
 mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
 m³	0,176 m³	0,265 m³	0,353 m³
			
	3350 €	4150 €	5040 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CAM500TC
CAM700TC
CAM900TC



CAM700TC

Macchine sottovuoto a campana serie top

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli carrellati.

















EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Wheeled models.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. Modèles à roues.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Modelle auf Rädern.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y "soft air" de serie - soldadura con pistones y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de "step vac" y "extra vac" incluidas. Modelos con carro.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съёмной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. Модели на колесах.

	CAM500TC	CAM700TC	CAM900TC
	1,1 kW (1,5 HP)	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2 HP)
	-	230-400V/3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60 Hz	-	
	500 mm	2 x 700 mm	1 x 500mm 1 x 900mm
	20 m³/h	40 m³/h	63 m³/h
	98%		
	520 x 520 x 220(h) mm	720 x 570 x 220(h) mm	920 x 570 x 220(h) mm
	610 x 630 x 1050(h) mm	840 x 680 x 1050(h) mm	1040 x 680 x 1050(h) mm
			
	92 Kg	145 Kg	180 Kg
	107 Kg	160 Kg	205 Kg
	750 x 650 x 1150(h) mm	800 x 870 x 1150(h) mm	1100 x 800 x 1150(h) mm
	0,561 m³	0,800 m³	1,012 m³
			
	6310 €	8630 €	11410 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CAM300E CAM350E



CAM300E

Macchine sottovuoto a campana - serie eco

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglas - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	CAM300E	CAM350E
	0,75 kW (1 HP)	0,85 kW (1,2 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz	
 BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
 POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	12 m³/h
 VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%	
 mm	310 x 350 x 190(h) mm	360 x 400 x 190(h) mm
 mm	410 x 460 x 430(h) mm	460 x 500 x 430(h) mm
		
 NET Kg	38 Kg	42 Kg
 GROSS Kg	44 Kg	48 Kg
 mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm
 m³	0,176 m³	0,265 m³
		
	2840 €	3060 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CAM400E CAM450E



CAM400E

Macchine sottovuoto a campana - serie eco

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.






EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	CAM400E	CAM450E
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	450 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	20 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%	
	410 x 450 x 220(h) mm	460 x 500 x 220(h) mm
	510 x 560 x 450(h) mm	560 x 610 x 460(h) mm
		
	60 Kg	65 Kg
	67 Kg	72 Kg
	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
	0,265 m³	0,353 m³
		
	3270 €	3640 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MSD300P



Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.















EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Plastic casing - solenoid valve quick bar opening - dry pump - automatic - digital - equipped with height adjustment sensor. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Corps en plastic - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec - automatiques - numériques - munis de capteur de réglage altimétrique. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Kunststoffgehäuse - Magnetventil mit Schnellverschluss - Trockenpumpe - automatisch - digital - ausgestattet mit Höheneinstellsensor. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de plástico - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco - automática - digital - dotado de sensor de regulación altimétrica. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Пластиковый корпус - электромагнитный клапан быстрого открытия барной стойки - сухой насос - автоматический - цифровой - оснащен датчиком регулировки высоты. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	MSD300P
	0,49 kW (0,7 HP)
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz
 BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	320 mm
 POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,9 m³/h
 VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX.ACHIEVABLE VACUUM	80%
	390 x 310 x 140(h) mm
	
 NET Kg	4,5 Kg
 GROSS Kg	5,5 Kg
 mm	420 x 350 x 190(h) mm
 m³	0,028 m³
	
	380 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzen.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAR300P BAR350



BAR300P



BAR350

Macchine sottovuoto
a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

 **fimar**

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. **BAR300P:** Robusta carcassa in ABS e acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale. **BAR350:** Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale per saldatura manuale oppure tramite due programmi di lavoro pre-impostati. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.












EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. **BAR300P:** Robust ABS and stainless steel casing - dry pump - digital control panel. **BAR350:** Stainless steel casing - dry pump - digital control panel for manual sealing or by using two pre-set programs. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intacts les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. **BAR300P:** corps robuste en ABS et acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital. **BAR350:** corps en acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital pour soudure manuelle, ou bien à travers deux programmes de travail préréglés. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. **BAR300P:** Robustes ABS- und Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld **BAR350:** Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld für manuelle Versiegelung oder mit zwei voreingestellten Programmen. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. **BAR300P:** Carcasa fuerte en ABS y acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital. **BAR350:** Carcasa de acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital para la soldadura manual o por medio de dos programas de trabajo preestablecidos. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. **BAR300P:** Прочный корпус из ABS и нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления. **BAR350:** Корпус из нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления для ручного уплотнения или с помощью двух предустановленных программ. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR300P	BAR350
	0,45 kW (0,6 HP)	
	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	1,2 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX.ACHIEVABLE VACUUM	85%	
	320 x 260 x 140(h) mm	370 x 280 x 170(h) mm
		
	6 Kg	8 Kg
	7 Kg	9 Kg
	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 245(h) mm
	0,025 m³	0,040 m³
		
	440 €	540 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzen.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAR400 BAR500



BAR400



BAR500

Macchine sottovuoto
a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - pompa a secco per il modello BAR400, pompa a bagno d'olio per il modello BAR500 - pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e di vuoto - start automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.












EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing - dry pump for BAR400 model, oil bath pump for BAR500 model - digital control panel to set sealing and vacuum time - automatic start when lowering the upper bar - automatic bar opening at the end of the cycle. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Corps en acier Inox AISI 304 - pompe sèche pour le modèle BAR400, pompe à bain d'huile pour le modèle BAR500 - panneau de commande numérique pour programmer le temps de soudage et de vide - démarrage automatique lors de la descente de la barre supérieure - ouverture automatique de la barre à la fin du cycle. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Trockenpumpe für das Modell BAR400, Ölbadpumpe für das Modell BAR500 - digitales Bedienfeld zur Programmierung von Schweiß- und Vakuumzeit - automatischer Start beim Absenken des oberen Stabes - automatische Öffnung des Stabes am Ende des Zyklus. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - bomba a seco en el modelo BAR400, de baño de aceite en el modelo BAR500 - panel de control digital para regular el tiempo de soldadura y de vacío - start automático al bajar la barra superior - apertura automática de la barra al final del ciclo. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - сухой насос для модели BAR400, масляный насос для модели BAR500 - цифровая панель управления для программирования времени сварки и вакуума - автоматический запуск при опускании верхней штанги - автоматическое открытие штанги в конце цикла. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR400	BAR500
	0,55 kW (0,7 HP)	0,75 kW (1 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz	230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	2,4 m³/h	4 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	85%	98%
	420 x 280 x 180(h) mm	520 x 380 x 210(h) mm
		
 NET Kg	13 Kg	23 Kg
 GROSS Kg	14 Kg	24 Kg
 mm	550 x 365 x 250(h) mm	610 x 420 x 300(h) mm
 m³	0,050 m³	0,076 m³
		
	1000 €	2000 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gauffrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzen.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



CAM500T



CAM700TC



CAM300E



MSD300P



BAR300P



BAR350




BAR400



BAR500

Optional
macchine per sottovuoto

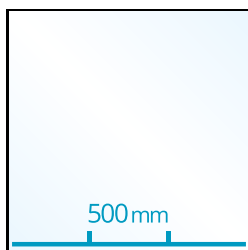
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

Mod.		n. scatole per confezioni packages per box Emb. Par boîte Packungen je Schachtel Env. Para caja Упак. Для коробки	100 pz. Confezione singola pcs. Packaging pcs. Emballage Stk. Verpackung unid. Embalaje шт. Упаковка	Scatola con confezioni multiple Multi-pack box Boîte multi-pack Mehrstückverpackung Caja multipack Коробка с несколькими пакетами
BAR µm 105 Buste Goffrate Embossed bags Sachets gaufrées Sealing bar Bolsas gofradas пакеты тиснением	15 x 30 cm	20	20 €	310 €
	20 x 30 cm	16	25 €	330 €
	20 x 40 cm	12	30 €	330 €
	25 x 35 cm	10	30 €	310 €
	30 x 40 cm	8	50 €	330 €
	30 x 50 cm	5	60 €	250 €
	40 x 60 cm	4	90 €	320 €
	50 x 70 cm	4 (50 pz - pcs - stück - unidades - шт.)	70 €	240 €
2 rotoli / 2 rolls / 2 rouleaux 2 Rollen / 2 rollos / 2 рулонов	20 x 600 cm	-	-	20 €
	30 x 600 cm	-	-	30 €
BAR µm 105 Buste Goffrate per cottura Cooking Embossed bags Sachets gaufrées pour cuisson Geprägte Beutel zum Kochen geeignet Bolsas gofradas para cocción пакеты тиснением для варки	15 x 30 cm	20	35 €	630 €
	20 x 30 cm	16	50 €	660 €
	20 x 40 cm	12	60 €	650 €
	25 x 35 cm	10	70 €	600 €
	30 x 40 cm	8	90 €	650 €
	30 x 50 cm	5	110 €	510 €
	40 x 60 cm	4	180 €	650 €
CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce - Smooth bags Sachets Lisses - Glatt Beutel Bolsas lisas - Гладкие пакеты	20 x 30 cm	20	22 €	390 €
	25 x 35 cm	16	34 €	450 €
	30 x 40 cm	10	40 €	380 €
	40 x 50 cm	6	80 €	420 €
CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce per cottura Cooking Smooth bags Sachets Lisses pour cuisson Glatte Beutel z um Kochen geeignet Bolsas lisas para cocción Гладкие пакеты для варки	15 x 30 cm	25	30 €	710 €
	20 x 30 cm	20	44 €	630 €
	25 x 35 cm	16	60 €	690 €
	30 x 40 cm	10	90 €	790 €
	40 x 60 cm	5	170 €	790 €
	50 x 60 cm	3.5	220 €	690 €

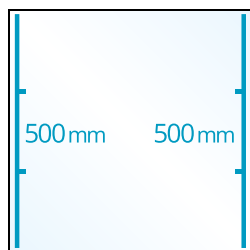
	<p>Stampante e tastiera Printer and keyboard Imprimante et clavier Drucker und Tastatur Impresora y teclado Печатающее устройство с кнопочным пультом</p>	<p>Rotolo di carta adesiva per stampante Adhesive printer paper roll Rouleau de papier adhésif pour imprimante Klebepapierrolle für Drucker Rollo de papel adhesivo para impresora Рулон клейкой бумаги для печатающего устройства</p>
Mod.	CAM TOP	
€	1210 €	20 €

	<p>Barra saldante aggiuntiva Additional sealing bar Barre de soudure supplémentaire Zusätzliche Schweißstange Barra selladora añadida Дополнительная сварочная планка для моделей</p>	<p>Configurazione barre fuori standard Non-standard bar configuration Configuration des barres hors standards Nicht standardmäßige Stangenkonfiguration Configuración de las barras fuera estándar Конфигурация нестандартных планок</p>
Mod.	CAM500C - CAM700C - CAM900C	
€	600 €	270 €

CAM 500C

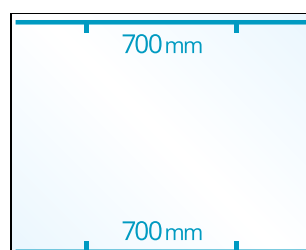


STANDARD

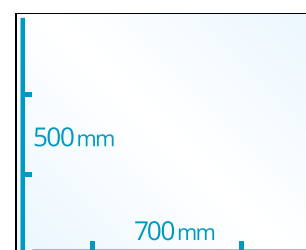


OPTIONAL

CAM 700C



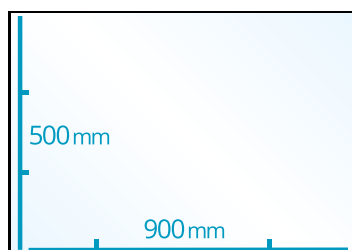
STANDARD



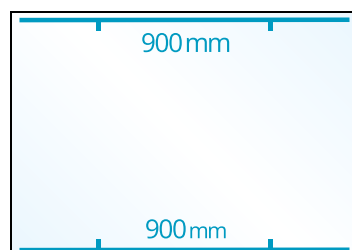
OPTIONAL



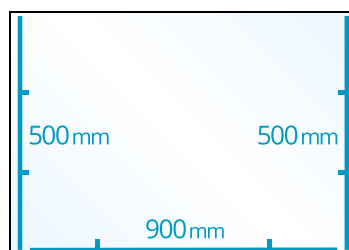
CAM 900C



STANDARD



OPTIONAL





TS1
TS1A



TS1

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS1 - sigillatura automatica per il modello TS1A - fino a 9 programmi pre-impostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.













EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS1 - automatic sealing for model TS1A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - scellage manuel par pression du levier pour le modèle TS1 - scellage automatique pour le modèle TS1A - jusqu'à 9 programmes prédéfinis - de 6 à 8 cycles par minute de travail - équipée de moule Multiform. Bacs disponibles sur demande.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS1 - automatisches Verschließen bei Modell TS1A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.

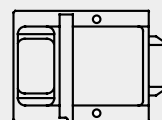
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS1 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS1A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.

RU Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS1 - автоматическое пломбирование для модели TS1A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту - оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

	TS1	TS1A
	0,5 kW (0,6 HP)	0,55 kW (0,7 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz	
	150 mm - ø 160 mm - 150 mt	
 mm	260 x 300 x 500(h) mm	240 x 300 x 500(h) mm
		
 NET Kg	20 Kg	
 GROSS Kg	23 Kg	
 mm	260 x 420 x 520(h) mm	
 m ³	0,057 m ³	
		
	4050 €	4630 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €		

Combinazione vaschette - Container combination Комбинированные лотки

TS1 / TS1A



137x190 mm
137x125 mm
137x95 mm

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



TS2 TS2A



TS2

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS2 - sigillatura automatica per il modello TS2A - fino a 9 programmi preimpostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.













EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS2 - automatic sealing for model TS2A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - scellage manuel par pression du levier pour le modèle TS2 - scellage automatique pour le modèle TS2A - jusqu'à 9 programmes prédéfinis - de 6 à 8 cycles par minute de travail - équipée de moule Multiform. Bacs disponibles sur demande.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS2 - automatisches Verschließen bei Modell TS2A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.

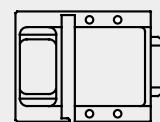
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS2 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS2A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.

RU Машина для термозапечывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS2 - автоматическое пломбирование для модели TS2A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту - оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

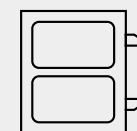
	TS2	TS2A
	0,7 kW (1 HP)	0,75 kW (1 HP)
	230V/1N/50Hz	
	220 mm - ø 200 mm - 150 mt	
	315 x 450 x 550(h) mm	295 x 450 x 550(h) mm
		
	25 Kg	
	28 Kg	
	320 x 460 x 570(h) mm	
	0,084 m³	
		
	5500 €	6360 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €		

Combinazione vaschette - Container combination Комбинированные лотки

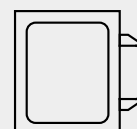
TS2 / TS2A



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



260x195 mm

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



TS3A TSAVG



TSAVG



TS3A

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette, permettendo così di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304 - piastra saldante interna per evitare scottature - trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale - controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - non sono dotate di stampo di serie, è possibile sceglierne uno tra gli optional. Vaschette disponibili su richiesta. Il modello TSAVG può fare il vuoto all'interno della vaschetta e con l'aggiunta del gas inerte (miscela di azoto ed anidride carbonica) si possono prolungare i tempi di conservazione degli alimenti. TS3A - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro, TSAVG - dai 5 ai 10 cicli al minuto di lavoro.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - not equipped with a standard mould, you can choose one among optional. Containers available on request. The TSAVG model creates a vacuum inside the container and with the addition of inert gas (mixture of nitrogen and carbon dioxide) it further extends the food storage time. TS3A - from 6 to 8 operating cycles per minute, TSAVG - from 5 to 10 operating cycles per minute.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - ne sont pas équipés d'un moule standard, vous pouvez en choisir un optional. Bacs disponibles sur demande. Le modèle TSAVG crée un vide à l'intérieur du récipient, et avec l'ajout de gaz inerte (mélange d'azote et de dioxyde de carbone) il prolonge encore le temps de stockage des aliments. TS3A - de 6 à 8 cycles par minute de travail, TSAVG - de 5 à 10 cycles par minute de travail.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - sind nicht mit einer Standardform ausgestattet, Sie können eine aus dem Katalog auswählen. Behältern auf Anfrage erhältlich. Das TSAVG-Modell erzeugt ein Vakuum im Inneren des Behälters, und durch die Zugabe von Schutzgas (Gemisch aus Stickstoff und Kohlendioxid) verlängert sich die Lagerzeit der Lebensmittel weiter. TS3A - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute, TSAVG - von 5 bis 10 Betriebszyklen pro Minute.

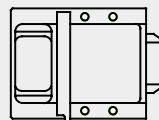
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas - no están equipados con un molde estándar, puede elegir uno del catálogo. Bandejas disponibles a petición. El modelo TSAVG puede crear el vacío en el interior de la bandeja y además, añadiendo gas inerte (mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono) se pueden extender los tiempos de conservación de los alimentos. TS3A - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto, TSAVG - de 5 a 10 ciclos de trabajo al minuto.

RU Машина для практичной и гигиеничной термопечати пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - внутренней плитой для предотвращения ожогов - автоматическим перемещением пленки без помощи оператора - электронным контролем температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - не оснащены стандартной пресс-формой, вы можете выбрать одну. Лотки доступны по запросу. Модель TSAVG создает вакуум внутри контейнера, увеличивая время хранения продуктов питания, добавление инертного газа (смеси азота и углекислого газа) еще больше увеличивает это время. TS3A - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту, TSAVG - от 5 до 10 рабочих циклов в минуту.

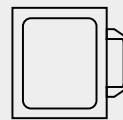
	TS3A	TSAVG
	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2,7HP)
	230V/1N/50Hz	
	380 mm - ø 200 mm - 150 mt	
	-	12 m ³ /h
	460 x 510 x 555(h) mm	500 x 680 x 780(h) mm
		
	35 Kg	70 Kg
	40 Kg	80 Kg
	470 x 510 x 570(h) mm	485 x 750 x 700(h) mm
	0,137 m ³	0,255 m ³
		
	6140 €	19570 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €		

Combinazione vaschette - Container combination Комбинированные лотки

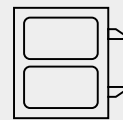
TS3A



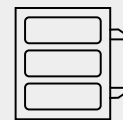
190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



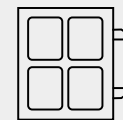
370x280 mm



180x280 mm
(2x)

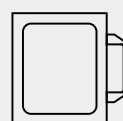


115x280 mm
(3x)

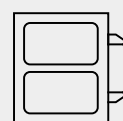


180x135 mm
(4x)

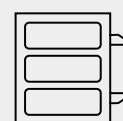
TSAVG



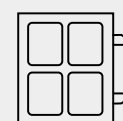
400x280 mm



280x190 mm
(2x)



280x120 mm
(3x)



190x130 mm
(4x)

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.





TS1



TS3A




TSAVG

Optional termosigillatrici

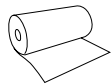
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

A richiesta vaschette di diverse dimensioni
On request different container combination

Stampi - Moulds - Moules - Formen - Moldes - Штампы					
Mod.	 mm		TS3A	TS3AVG	€
STAMPOTSA01	320 x 260 mm	n. 1 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	910 €
STAMPOTSA02	180 x 280 mm	n. 2 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	1010 €
STAMPOTSA03	180 x 135 mm	n. 3 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	1100 €
STAMPOTSA04	260 x 190 mm 230 x 180mm 140 x 190 mm 140 x 195 mm	multiform	✓	-	1750 €
STAMPOTSAVG01	320x260 mm	n. 1 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	910 €
STAMPOTSAVG02	260x180 mm	n. 2 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	1010 €
STAMPOTSAVG03	260x116 mm	n. 3 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	1260 €
STAMPOTSAVG04	180x125 mm	n. 4 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	1510 €

BOB-01

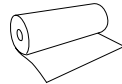
TS1 / TS1A



150 mm
ø 160 mm
150 mt

BOB-02

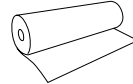
TS2 / TS2A



200 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-03

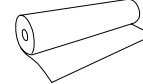
TS3 / TS3A + TSAVG




330 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-04

TSAVG





380 mm
ø 200 mm
150 mt

Bobine film / Film reels / Bobines de film Folienrolle / Bobina de película / бобины с пленкой			
Mod.	 mm	Mod.	€
BOB01	150 mm	TS1 - TS1A	60 €
BOB02	200 mm	TS2 - TS2A	60 €
BOB03	330 mm	TS3A - TSAVG	120 €
BOB04	380 mm	TSAVG	130 €

ENVASADORAS EXTERIORES



A

*** EXTERIORES ***

MODELO	BARRA mm	Bomba L/min	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP	
 FRESH 33	Inox	330	10	39 30 18	0,38	230V F+N	415€
FRESH 43	Inox	430	21	49 30 18	0,45	230V F+N	915€
 FRESH 53	Inox	530	20	61 30 18	0,85	230V F+N	1.450€

Funcionamiento automático. Por sensor. Ya programada. También sirve para vacío de recipientes. Bivalente 50/60 Hz. Vacío al 85%. Funcionan sólo con bolsas gofradas. Bomba autolubrificante. No admite líquidos, cremas, harinas... (sólo sólidos)

ENVASADORAS DE CAMPANA

MODELO	Barra mm	Bomba m³/h	DIM. CÁMARA	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP
 BT	320	8	33x38x18	41 50 44	1,1	230V F+N	2.650€
BB	420	18	43x43x18	50 58 45	1,2	230V F+N	3.050€
BS	450	18	47x46x20	56 68 45	1,2	230V F+N	3.560€
BV25	260	6	35x27x18	40 47 34	0,45	230V F+N	2.480€
BV32	320	8	33x33x23	43 49 41	0,45	230V F+N	3.140€
BV42	420	12	43x43x23	53 59 49	0,90	230V F+N	3.740€
 BV52	520	20	53x53x23	63 69 50	1	230V F+N	4.390€

Panel automático a membrana. Barra de pistones, sin cables. Ciclo temporizado 45" con posibilidad de finalizar a los 12" - 24" ó 36". Soldadura de 5 mm. 1 placa de propileno en dotación. Puede envasar desde el exterior (con bolsa gofrada).

Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacío 99,9%. Funcionamiento automático. Soft-Air manual de serie. "Soft Vacuum" para evitar la ebullición de los líquidos. Barra con pistones, sin hilos, para facilitar la limpieza. Sirve también para envasado desde el exterior (con bolsa gofrada). Soldadura de 5mm (no líquidos). Display con 20 programas para configurar tiempos de vacío, soldadura, atmósfera..por productos. También sirve para vacío de recipientes. Dotada con 2 placas de propileno.



Detalle Panel Mandos BV



Barra Soldadura BV



Detalle Cuba Cóncava BV



Detalle Envasado Exterior BV

OPCIONALES



Gas inerte modelos BV	300€
Corte bolsa modelos 25-32 y 42	110€
Corte bolsa modelos 52	310€
Kit envasado recipientes BV (Precisa cubetas y tapas GN especiales)	199€

GRANITA

TARIFA 2018

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MODELO	DIMENSIÓN	GRAMAJE	UND. CAJA	PRECIO CAJA	PVP BOLSAS 100 UNID.
BOLSAS GOFRADAS PARA ENVASADO EXTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40°C/+40°C)					
G 15x30	15x30	105	2000	245€	18€
G 20x30	20x30	105	1600	262€	24€
G 25x35	25x35	105	1000	239€	34€
G 30x40	30x40	105	800	239€	43€
G 40x60	40x60	105	400	262€	92€
G 50x70	50x70	105	200	227€	159€
BOLSAS LISAS PARA ENVASADO INTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40°C/+40°C)					
L 15x30	15x30	70	3200	246€	12€
L 20x30	20x30	70	2600	266€	15€
L 25x35	25x35	70	2000	299€	21€
L 30x40	30x40	70	1300	268€	29€
L 40x60	40x60	70	700	288€	58€
BOLSAS LISAS REFORZADAS PARA ENVASADO INTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40°C/+40°C)					
LR 15x30	15x30	90	2500	213€	13€
LR 20x30	20x30	90	2000	227€	16€
LR 25x35	25x35	90	1600	266€	24€
LR 30x40	30x40	90	1000	227€	31€
LR 40x60	40x60	90	500	227€	62€
LR 50x70	50x70	90	350	232€	90€
BOLSAS ESPECIALES PARA COCCION AL VACIO (TEMPERATURA DE USO 0°C/+110°C)					
C 15x30	15x30	105	2500	420€	24€
C 20x30	20x30	105	2000	447€	31€
C 25x35	25x35	105	1600	521€	46€
C 30x40	30x40	105	1000	447€	62€
C 40x60	40x60	105	400	358€	122€

Otros gramajes, consultar precio y mínimos. Todo tipo de medidas por encargo



EVT-260: barra de soldadura de 260mm



EVT-260/10m³



Opcional: plancha de relleno EVT-260

- Barra de soldadura de 260mm.
- **Cámara de 90mm de profundidad ideal para envasado de producto en lonchas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **Modelo sin toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipada con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- La máquina incluye un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno.**

ENVASADORA DE SOBREMESA EVT-260		P.V.P.
7670005	EVT-260/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1	1.246 €
1560260	Plancha de relleno para EVT-260. Medidas (mm) / 260 x 310 x 20	38 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-260/10
Capacidad bomba (m ³ /h)	10
Barra soldadura (mm)	260 x 8
Potencia (W)	370
Dimensiones cámara (mm)	280 x 385 x 90
Dimensiones exteriores (mm)	330 x 480 x 360
Peso neto (Kg)	36

EVT-300 y EVTGI-300: barra de soldadura de 300mm



EVT-300/10m³



Opcional: plancha de relleno



Opcional: plancha de loncheado

- Barra de soldadura de 300mm.
- **Cámara de 175mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-300 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-300 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

ENVASADORAS EVT-300, EVTGI-300 y sus planchas de relleno y loncheado		P.V.P.
7670000	EVT-300/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	1.468 €
7672005	EVTGI-300/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	1.607 €
1560300	Plancha de relleno para EVT-300 / EVTGI-300. Medidas (mm) / 290 x 300 x 20	44 €
7671010	Plancha de loncheado para EVT-300 / EVTGI-300. Medidas (mm) / 290 x 300 x 100	104 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-300/10	EVTGI-300/10
Capacidad bomba (m ³ /h)	10	10
Barra soldadura (mm)	300 x 8	300 x 8
Potencia (W)	370	370
Dimensiones cámara (mm)	320 x 370 x 175	320 x 370 x 175
Dimensiones exteriores (mm)	370 x 480 x 435	370 x 480 x 435
Peso neto (Kg)	38	38

EVT-350 y EVTGI-350: barra de soldadura de 350mm



EVT-350/20m³



Opcional: plancha de relleno



Opcional: plancha de loncheado

- Barra de soldadura de 350mm.
- **Cámara de 220mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-350 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-350 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

ENVASADORAS EVT-350, EVTGI-350 y sus planchas de relleno y loncheado		P.V.P.
7670015	EVT-350/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	1.761 €
7672015	EVTGI-350/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	1.900 €
1560350	Plancha de relleno para EVT-350 / EVTGI-350. Medidas (mm) / 350 x 370 x 20	57 €
7671020	Plancha de loncheado para EVT-350 / EVTGI-350. Medidas (mm) / 350 x 370 x 130	119 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-350/20	EVTGI-350/20
Capacidad bomba (m ³ /h)	20	20
Barra soldadura (mm)	350 x 8	350 x 8
Potencia (W)	900	900
Dimensiones cámara (mm)	370 x 450 x 220	370 x 450 x 220
Dimensiones exteriores (mm)	425 x 560 x 460	425 x 560 x 460
Peso neto (Kg)	56	56

EVT-400 y EVTGI-400: barra de soldadura de 400mm



EVT-400/10m³



Opcional: plancha de relleno

- Barra de soldadura de 400mm.
- **Cámara de 90mm de profundidad ideal para envasado de producto en lonchas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-400 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-400 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno.**

ENVASADORAS EVT-400, EVTGI-400 y su plancha de relleno		P.V.P.
7670010	EVT-400/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	1.473 €
7672010	EVTGI-400/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	1.612 €
1560400	Plancha de relleno para EVT-400 / EVTGI-400. Medidas (mm) / 300 x 400 x 20	52 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-400/10	EVTGI-400/10
Capacidad bomba (m ³ /h)	10	10
Barra soldadura (mm)	400 x 8	400 x 8
Potencia (W)	370	370
Dimensiones cámara (mm)	420 x 370 x 90	420 x 370 x 90
Dimensiones exteriores (mm)	480 x 480 x 370	480 x 480 x 370
Peso neto (Kg)	40	40

EVT-450 y EVTGI-450: barra de soldadura de 440mm



EVT-450/20m³



Opcional: plancha de relleno



Opcional: plancha de loncheado

- Barra de soldadura de 440mm.
- **Cámara de 220mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.**
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-450 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-450 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de sobremesa.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

ENVASADORAS EVT-450, EVTGI-450 y sus planchas de relleno y loncheado		P.V.P.
7670020	EVT-450/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	1.952 €
7672020	EVTGI-450/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	2.086 €
1560450	Plancha de relleno para EVT-450 / EVTGI-450. Medidas (mm) / 370 x 440 x 20	60 €
7671030	Plancha de loncheado para EVT-450 / EVTGI-450. Medidas (mm) / 370 x 440 x 130	129 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-450/20	EVTGI-450/20
Capacidad bomba (m ³ /h)	20	20
Barra soldadura (mm)	440 x 8	440 x 8
Potencia (W)	900	900
Dimensiones cámara (mm)	460 x 450 x 220	460 x 450 x 220
Dimensiones exteriores (mm)	520 x 560 x 460	520 x 560 x 460
Peso neto (Kg)	61	61

**EVT-500+500 y EVTGI-500+500:
dos barras de soldadura de 500mm**



Opcional: plancha de relleno



Opcional: plancha de loncheado



EVT-500+500/20m³

- Doble barra de soldadura de 500mm, una a cada lado de la máquina, para aumentar la producción.
- Cámara de 200mm de profundidad, que permite el envasado tanto de lonchas como de piezas gruesas.
- Envasado por tiempo mediante un panel de control digital.
- **EVT-500+500 es un modelo sin toma de gas y el EVTGI-500+500 está provisto con toma de gas.**
- Facilidad de uso: cerrando la tapa el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura programables, adaptándose a diversidad de materiales y tamaños de bolsas.
- Equipadas con botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- Las máquinas incluyen un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Envasadoras de pie.
- Provistas de ruedas.
- **Equipamiento opcional: plancha de relleno y plancha de loncheado.**

ENVASADORAS EVT-500+500, EVTGI-500+500 y sus planchas de relleno y loncheado		P.V.P.
7670030	EVT-500+500/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1--- SIN TOMA DE GAS	2.946 €
7672030	EVTGI-500+500/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1 --- CON TOMA DE GAS	3.028 €
1560500	Plancha de relleno EVT-500+500 / EVTGI-500+500. Medidas (mm) / 390 x 520 x 20	79 €
7671040	Plancha de loncheado EVT-500+500 / EVTGI-500+500. Medidas (mm) / 390 x 520 x 130	165 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-500+500/20	EVTGI-500+500/20
Capacidad bomba (m ³ /h)	20	20
Barra soldadura (mm)	500 x 8 + 500 x 8	500 x 8 + 500 x 8
Potencia (W)	900	900
Dimensiones cámara (mm)	520 x 540 x 200	520 x 540 x 200
Dimensiones exteriores (mm)	590 x 680 x 460	590 x 680 x 960
Peso neto (Kg)	105	105



TS-180



TS-220

TERMOSELLADORAS MANUALES		P.V.P.
7680180	TS-180 - 230V / 50Hz / 1	880 €
7680220	TS-220 - 230V / 50Hz / 1	1.250 €

- Especialmente indicadas para el transporte de alimentos elaborados o en curso.
- Permiten el transporte del producto sin pérdidas ni derrames.
- Chasis construido en acero inoxidable.
- Regulación electrónica de la temperatura y del tiempo de sellado.
- Sellado y corte simultáneos.
- Placa de sellado fabricada en una sola pieza, plana y con muelles para garantizar el mejor sellado.
- Moldes intercambiables manualmente, sin necesidad de herramienta y con la máxima rapidez.
- Diferentes moldes disponibles.
 - 3 moldes para TS-180: 2 barquetas 137x95 mm; 1 barqueta GS1/8 (172x130 mm) +1 barqueta 137x95 mm; 1 barqueta 190x137 mm.
 - 4 moldes para TS-220: 3 barquetas 137x95 mm; 1 barqueta 190x137 mm + 1 barqueta 137x95 mm; 2 barquetas GS1/8 (172x130 mm);1 barqueta GS1/4 (260x155 mm).
- El diseño de la máquina permite diferentes profundidades de barqueta.
- Posibilidad de usar diferentes anchuras de bobina, en función de la barqueta a sellar.

CARACTERÍSTICAS	TS-180	TS-220
Anchura máxima del film (mm)	180	220
Tamaño de barquetas (mm)	137x95 - 190x137 - GS1/8	137x95 - 190x137 - GS1/8 - GS1/4
Potencia (W)	700	900
Dimensiones placa de soldadura (mm)	190 x 260	230 x 280
Dimensiones totales máquina abierta (mm)	240 x 680 x 660	280 x 720 x 670
Peso neto (Kg)	12	15,5

MOLDES TS-180



MOLDES TS-180		P.V.P.
7680310	Para 2 barquetas 137x95 mm. Ancho bobina 145 mm	190 €
7680320	Para 1 barqueta GS1/8 + 1 barqueta 137x95 mm. Ancho bobina 180 mm	190 €
7680330	Para 1 barqueta 190x137 mm. Ancho bobina 145 mm	190 €

MOLDES TS-220



MOLDES TS-220		P.V.P.
7680410	Para 3 barquetas 137x95 mm. Ancho bobina 200 mm	215 €
7680420	Para 1 barqueta GS1/4. Ancho bobina 162 mm	215 €
7680430	Para 1 barqueta 190x137 mm + 1 barqueta 137x95 mm. Ancho bobina 200 mm	215 €
7680440	Para 2 barquetas GS1/8. Ancho bobina 180 mm	215 €

BOBINAS TERMOSELLADO



BOBINAS		P.V.P.
7360145	Bobina de 145 mm de ancho y 500 m de longitud	48 €
7360162	Bobina de 162 mm de ancho y 400 m de longitud	44 €
7360180	Bobina de 180 mm de ancho y 400 m de longitud	48 €
7360200	Bobina de 200 mm de ancho y 300 m de longitud	54 €

BARQUETAS DE POLIPROPILENO



Barquetas 137x95 y 190x137



Barquetas GS1/4 y GS1/8

BARQUETAS DE POLIPROPILENO 137x95, 190x137, GS1/8 y GS1/4				P.V.P.
7350170	Barqueta 137x95x20 mm en PP traslúcido	0,17 litros	1.800 unidades/caja	123 €
7350250	Barqueta 137x95x30 mm en PP traslúcido	0,25 litros	1.200 unidades/caja	89 €
7350370	Barqueta 137x95x45 mm en PP traslúcido	0,37 litros	1.200 unidades/caja	97 €
7350500	Barqueta 137x95x63 mm en PP traslúcido	0,50 litros	1.200 unidades/caja	113 €
7350650	Barqueta 190x137x34 mm en PP traslúcido	0,65 litros	800 unidades/caja	116 €
7350750	Barqueta 190x137x38 mm en PP traslúcido	0,75 litros	800 unidades/caja	124 €
7351000	Barqueta 190x137x50 mm en PP traslúcido	1 litro	600 unidades/caja	108 €
7351500	Barqueta 190x137x80 mm en PP traslúcido	1,50 litros	600 unidades/caja	126 €
7352000	Barqueta 190x137x100 mm en PP traslúcido	2 litros	600 unidades/caja	239 €
7318025	Barqueta GS1/8x25 mm en PP traslúcido	0,34 litros	1.050 unidades/caja	195 €
7318035	Barqueta GS1/8x35 mm en PP traslúcido	0,45 litros	750 unidades/caja	164 €
7318050	Barqueta GS1/8x50 mm en PP traslúcido	0,60 litros	750 unidades/caja	171 €
7314050	Barqueta GS1/4x50 mm en PP blanco	1,35 litros	250 unidades/caja	93 €
7314080	Barqueta GS1/4x80 mm en PP blanco	2 litros	220 unidades/caja	101 €

ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA (PACKING MACHINE TO THE DESKTOP VACUUM)



REFERENCIA **MS7777**

REFERENCE



	POTENCIA POWER	370 w
	TENSIÓN/FRECUENCIA TENSION/FREQUENCY	220v/ 50 Hz
	BOMBA DE VACÍO VACUUM PUMP	10 m3/h
	ANCHURA DE SELLADO SEALING WIDTH	8 mm
	PESO WEIGHT	40 Kg
	MEDIDAS BARRA DE VACÍO MEASUREMENTS VACUUM BAR	1x26 mm
	MEDIDAS CÁMARA CAMERA MEASURES	390x285x50 mm
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	490x450x320 mm

1.000 €

REFERENCIA **MS7776**

REFERENCE



	POTENCIA POWER	900 w
	TENSIÓN/FRECUENCIA TENSION/FREQUENCY	220v/ 50 Hz
	BOMBA DE VACÍO VACUUM PUMP	15 m3/h
	ANCHURA DE SELLADO SEALING WIDTH	8 mm
	PESO WEIGHT	39 Kg
	MEDIDAS BARRA DE VACÍO MEASUREMENTS VACUUM BAR	1x30 mm
	MEDIDAS CÁMARA CAMERA MEASURES	380x330x55 mm
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	490x450x360 mm

1.229 €

ENVASADORAS AL VACÍO DE CUERPO (PACKAGING TO BODY VACUUM)



REFERENCIA **MS7775**

REFERENCE



	POTENCIA POWER	900 w
	TENSIÓN/FRECUENCIA TENSION/FREQUENCY	220v/ 50 Hz
	BOMBA DE VACÍO VACUUM PUMP	20 m3/h
	ANCHURA DE SELLADO SEALING WIDTH	8 mm
	PESO WEIGHT	39 Kg
	MEDIDAS BARRA DE VACÍO MEASUREMENTS VACUUM BAR	1x30 mm
	MEDIDAS CÁMARA CAMERA MEASURES	380x330x55 mm
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	490x450x360 mm

1.399 €

CARACTERÍSTICAS FEAUTURES



- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad.
- Cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Pantalla indicadora de parámetros digital.
- Dotadas de vacuometro.
- Bombas de vacío de gran calidad y gran caudal.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Botón de parada de emergencia.
- Regulación del tiempo de sellado y de vacío.
- Para envasar al vacío alimentos sólidos, en polvo, alimentos blandos, semillas.
- Productos farmacéuticos.
- Facilidad de uso.



- Made of high quality stainless steel.
- Transparent methacrylate dome of high resistance that allows the visualization of the process.
- Completely removable for easy cleaning.
- Digital parameter display screen.
- Equipped with a vacuum meter.
- High quality and high flow vacuum pumps.
- Pilot indicator of operation.
- Emergency stop button.
- Regulation of sealing and vacuum time.
- For vacuum packaging solid foods, powders, soft foods, seeds.
- Pharmaceutical products.
- Easy to use.

ENVASADORAS AL VACÍO DE CUERPO (PACKAGING TO BODY VACUUM)

REFERENCIA **MS7774**

REFERENCE



	POTENCIA POWER	1,5 Kw
	TENSIÓN/FRECUENCIA TENSION/FREQUENCY	220v/ 50 Hz
	BOMBA DE VACÍO VACUUM PUMP	20 m3/h
	ANCHURA DE SELLADO SEALING WIDTH	10 mm
	PESO WEIGHT	113 Kg
	MEDIDAS BARRA DE VACÍO MEASUREMENTS VACUUM BAR	2x50 mm
	MEDIDAS CÁMARA CAMERA MEASURES	520x520x105 mm
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	650x580x960 mm

1.800 €

REFERENCIA **MS7773**

REFERENCE



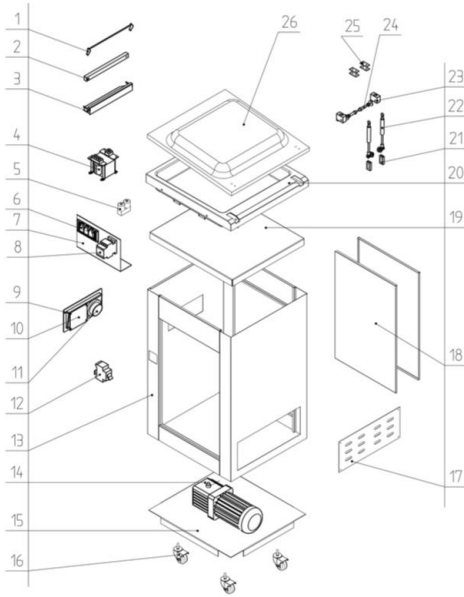
	POTENCIA POWER	1,5 Kw
	TENSIÓN/FRECUENCIA TENSION/FREQUENCY	220v/ 50 Hz
	BOMBA DE VACÍO VACUUM PUMP	40 m3/h
	ANCHURA DE SELLADO SEALING WIDTH	10 mm
	PESO WEIGHT	180 Kg
	MEDIDAS BARRA DE VACÍO MEASUREMENTS VACUUM BAR	2x60 mm
	MEDIDAS CÁMARA CAMERA MEASURES	620x640x105 mm
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	760x690x1060 mm

2.500 €

ENVASADORAS AL VACÍO DE CUERPO (PACKAGING TO BODY VACUUM)

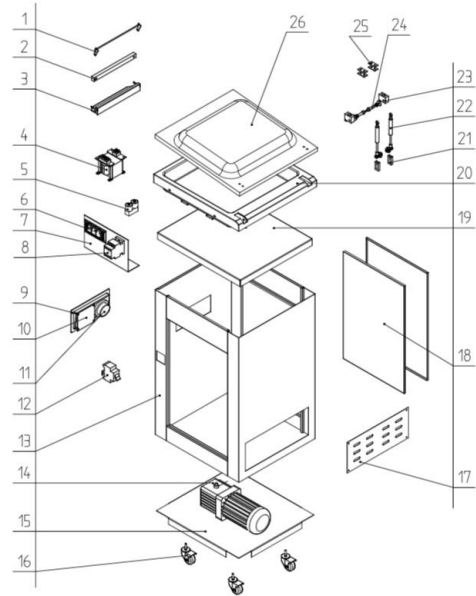
REFERENCIA MS7774

REFERENCE



REFERENCIA MS7773

REFERENCE



CARACTERÍSTICAS FEAUTURES



- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad.
- Cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Pantalla indicadora de parámetros digital.
- Dotadas de vacuometro.
- Bombas de vacío de gran calidad y gran caudal.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Botón de parada de emergencia.
- Regulación del tiempo de sellado y de vacío.
- Para envasar al vacío alimentos sólidos, en polvo, alimentos blandos, semillas.
- Productos farmacéuticos.
- Facilidad de uso.



- Made of high quality stainless steel.
- Transparent methacrylate dome of high resistance that allows the visualization of the process.
- Completely removable for easy cleaning.
- Digital parameter display screen.
- Equipped with a vacuum meter.
- High quality and high flow vacuum pumps.
- Pilot indicator of operation.
- Emergency stop button.
- Regulation of sealing and vacuum time.
- For vacuum packaging solid foods, powders, soft foods, seeds.
- Pharmaceutical products.
- Easy to use.

ENVASADORAS AL VACÍO DE CUERPO DE GRAN CAPACIDAD (PACKAGING TO BODY VACUUM OF GREAT CAPACITY)



REFERENCIA MS7772

REFERENCE



	POTENCIA POWER	900 w
	TENSIÓN/FRECUENCIA TENSION/FREQUENCY	220v/ 50 Hz
	BOMBA DE VACÍO VACUUM PUMP	20 m3/h
	ANCHURA DE SELLADO SEALING WIDTH	10 mm
	PESO WEIGHT	156 Kg
	MEDIDAS BARRA DE VACÍO MEASUREMENTS VACUUM BAR	1x400 mm
	MEDIDAS CÁMARA CAMERA MEASURES	540x450x118 mm
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	990x540x910 mm

2.590 €

REFERENCIA MS7771

REFERENCE



	POTENCIA POWER	1,5 Kw
	TENSIÓN/FRECUENCIA TENSION/FREQUENCY	220v/ 50 Hz
	BOMBA DE VACÍO VACUUM PUMP	40 m3/h
	ANCHURA DE SELLADO SEALING WIDTH	10 mm
	PESO WEIGHT	216 Kg
	MEDIDAS BARRA DE VACÍO MEASUREMENTS VACUUM BAR	1x500 mm
	MEDIDAS CÁMARA CAMERA MEASURES	520x520x105 mm
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	1.250x590x1.020 mm

3.300 €

ENVASADORAS AL VACÍO DE CUERPO DE GRAN CAPACIDAD (PACKAGING TO BODY VACUUM OF GREAT CAPACITY)



REFERENCIA MS7770

REFERENCE



	POTENCIA POWER	2,2 Kw
	TENSIÓN/FRECUENCIA TENSION/FREQUENCY	220v/ 50 Hz
	BOMBA DE VACÍO VACUUM PUMP	40 m3/h
	ANCHURA DE SELLADO SEALING WIDTH	10 mm
	PESO WEIGHT	245 Kg
	MEDIDAS BARRA DE VACÍO MEASUREMENTS VACUUM BAR	1x600 mm
	MEDIDAS CÁMARA CAMERA MEASURES	620x640x105 mm
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	1.450x590x970 mm

4.400 €

CARACTERÍSTICAS FEAUTURES



- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad.
- Cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Pantalla indicadora de parámetros digital.
- Dotadas de vacuometro.
- Bombas de vacío de gran calidad y gran caudal.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Botón de parada de emergencia.
- Regulación del tiempo de sellado y de vacío.
- Para envasar al vacío alimentos sólidos, en polvo, alimentos blandos, semillas.
- Productos farmacéuticos.



- Made of high quality stainless steel.
- Transparent methacrylate dome of high resistance that allows the visualization of the process.
- Completely removable for easy cleaning.
- Digital parameter display screen.
- Equipped with a vacuum meter.
- High quality and high flow vacuum pumps.
- Pilot indicator of operation.
- Emergency stop button.
- Regulation of sealing and vacuum time.
- For vacuum packaging solid foods, powders, soft foods, seeds.
- Pharmaceutical products.

ENVOLVEDORA MANUAL (MANUAL WRAPPER)



REFERENCIA MF101

REFERENCE

	POTENCIA POWER	0,23 w
	TENSIÓN/FRECUENCIA TENSION/FREQUENCY	220v/ 50 Hz
	PESO WEIGHT	7,5 Kg
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	620x500x140 mm

183 €

CARACTERÍSTICAS FEAUTURES



- Envolvedora manual de sobremesa.
- Ideal para pequeños comercios.
- Corte de film con resistencia.
- Plancha de calor para sellado antiadherente con regulación de temperatura.
- Interruptor on/off para placa de calor.
- Interruptor on/off para resistencia de corte.
- Construcción en acero inox.
- Ac 220 v.



- Manual desktop wrapper.
- Ideal for small businesses.
- Film cut with resistance.
- Heat plate for non-stick sealing with temperature regulation.
- On / off switch for heat plate.
- On / off switch for cutting resistance.
- Construction in stainless steel.
- Ac 220 v.

Envasadoras

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Panel de control digital
- Ideales para envasar alimentos sólidos, blandos, en polvo, productos farmacéuticos etc.
- Puesta en marcha automática del ciclo al bajar la tapa
- Porcentaje de vacío ajustable
- Temperatura y tiempo de soldadura ajustables para adecuarse a diferentes tipos de bolsas
- Botón de parada de emergencia
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Dimensiones cámara L x P x H (mm)	Longitud soldadura mm	Capacidad bomba l/s	Peso kg	Precio €
440100	K260	490x450x320	370	230	390x285x50	260	10	36	1134
440101	K350	490x450x360	500	230	380x330x55	300	20	62	1319
440103	K450	570x530x500	1500	230	440x420x120	450	20	75	1566



K260



K450

ENVASADORAS AL VACÍO

Descubre la gama de envasadoras Mychef,
un modelo para cada sector.

Carnicerías / Pescaderías / Otros sectores



goSENSOR

Mychef goSENSOR de sobremesa	86
Accesorios	87

Restaurantes / Hoteles / Supermercados



iSENSOR

Mychef iSENSOR de sobremesa	88
Accesorios	89

Mychef iSENSOR de pie	90
Accesorios	90

Tiendas de alimentación / Restaurantes



Envasadoras de vacío externo	92
Baño María sous-vide	93

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN LAS ENVASADORAS MYCHEF



ENVASADO PERFECTO



PATENTADO

iVac (sensor inteligente)

iVac ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada tipo de producto sin supervisión alguna. Detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento, incluso si es líquido o poroso. iVac optimiza el tiempo de ciclo de cada envasado.

MÁS PRODUCTIVIDAD



PATENTADO

SCS (Sistema de autocalibrado)

La altitud y las condiciones meteorológicas hacen variar la presión atmosférica, lo cual influye en la calidad del envasado. Por esta razón, iSensor y goSensor se calibran automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.



Soft Air

Entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto a envasar. Ideal para productos que pueden deformarse o romperse con el envasado. Consigue un envasado estéticamente perfecto para mostrar en lineales o vitrinas para su venta.



PATENTADO

iSeal (sellado inteligente)

iSeal regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión. Gracias a esta patente se evitan sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes. iSeal garantiza sellados siempre perfectos.



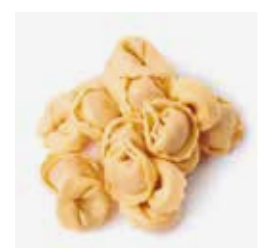
ExtraVacuum

Añade un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío y fuerza la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones, técnica que sustituye el aire del alimento poroso por un líquido.



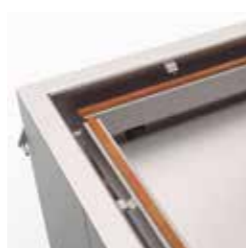
Envasado de bolsas superpuestas

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas, consiguiendo un envasado perfecto en ambas. Una solución que reduce un 50% el tiempo de producción.



Envasado con gas inerte

Envasa cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado.



Barras de sellado independientes

Elige la configuración deseada de sellado en función del producto o aplicación gracias a la independencia de las barras de sellado. Maximiza el espacio de la cámara de vacío y minimiza la energía utilizada en cada ciclo.

LARGA VIDA ÚTIL



AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)

Elimina automáticamente el agua condensada que se desprende durante el envasado, prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba. La envasadora te avisa automáticamente del momento idóneo para realizar una autolimpieza de aceite.



Barras de sellado de doble soldadura grabada

El nuevo diseño de la barra de soldadura con refuerzos de acero inoxidable, la hace más robusta y duradera. Permite un sellado de doble soldadura grabada para mayor seguridad alimentaria.



Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 y cantos redondeados

Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad y durabilidad con cámara de cantos redondeados para una limpieza mucho más fácil.



Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia con bisagras de aluminio de gran durabilidad y doble amortiguación.

TÉCNICAS CULINARIAS



PATENTADO

MCV (Multi Cycle Vacuum)

La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 9 ciclos, sin supervisión ni necesidad de bajar y subir la tapa manualmente después de cada uno. Esto permite desairear salsas y colorear, impregnar o aromatizar alimentos.



PATENTADO

Vacuum Standby

Esta función permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. Esto permite crear espumas solidificadas y otras aplicaciones como marinados, reduciendo el tiempo de impregnación hasta un 90% respecto a la técnica tradicional.

FÁCIL MANTENIMIENTO



Barra de sellado sin conexiones

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la cámara de vacío, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida. Siempre en óptimas condiciones higiénicas.



Sistema de apertura basculante

Permite un fácil acceso a todas las partes para su mantenimiento, una eficaz limpieza de los componentes y un cómodo proceso de cambio de aceite. Reduce costes y tiempo de mantenimiento.

PANELES DE CONTROL

goSENSOR

TRES PARÁMETROS DE ENVASADO Y ¡LISTO!

Práctico control con tres botones y pantalla LED que permite seleccionar de forma rápida e intuitiva los parámetros de envasado deseados.

Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, el vacío extra, los tiempos de sellado, la recuperación atmosférica y la autolimpieza del aceite

Recuperación de la presión atmosférica en la cámara



Botón izquierdo
Desplazamiento por la pantalla

Botón derecho
Desplazamiento por la pantalla

Botón central
Selección

PANELES DE CONTROL

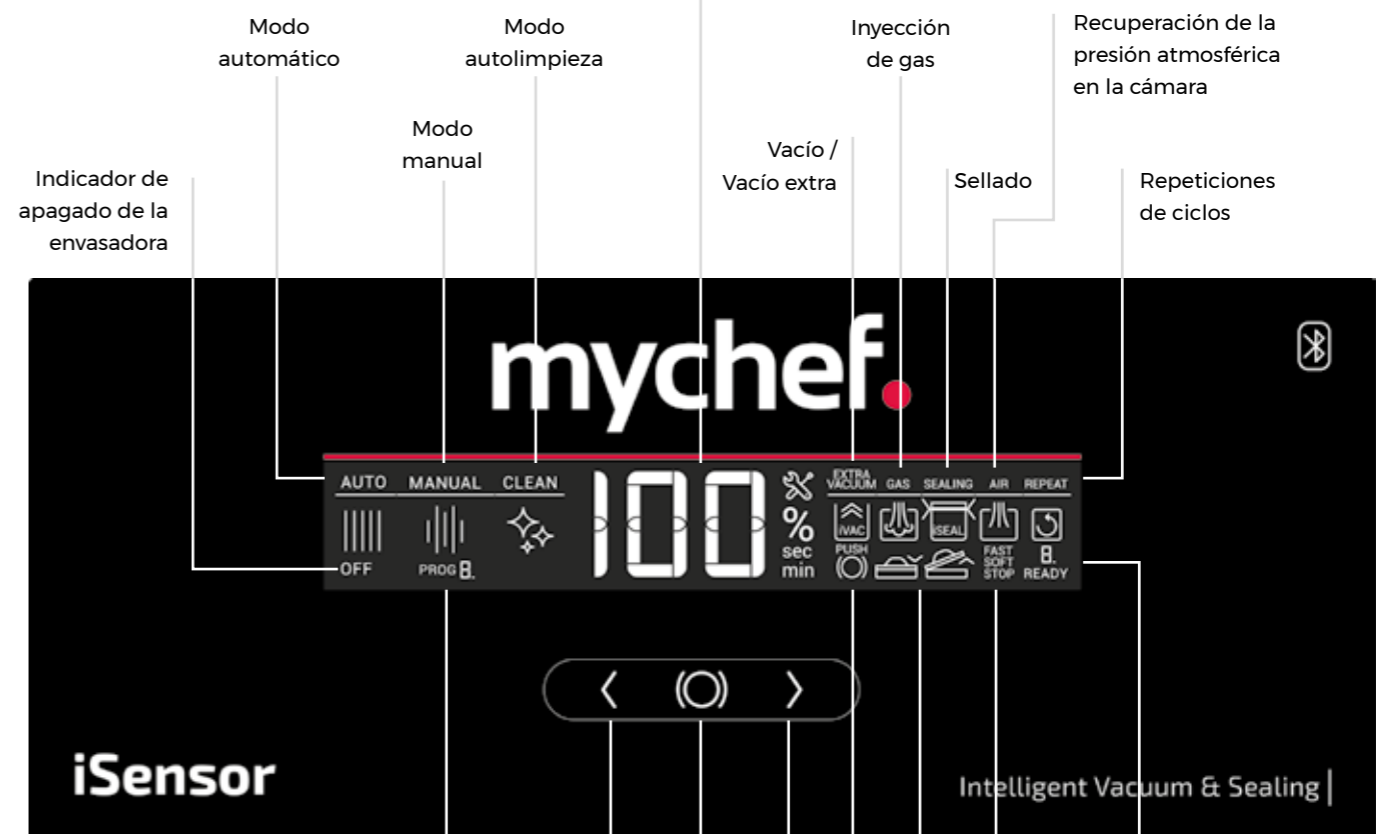
iSENSOR

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

Práctico control con tres botones y pantalla LCD con iluminación y dos modos de trabajo. Con el modo automático, simplemente introduce la bolsa, baja la tapa y consigues un envasado perfecto.

Con el modo manual da rienda suelta a tu creatividad y realiza todo tipo de técnicas gastronómicas.

Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, los tiempos de sellado, autolimpieza, etc, pasando por el programa seleccionado en modo manual



Indicador del programa seleccionado en modo manual

Indica si la envasadora está lista para iniciar un nuevo ciclo

Botón izquierdo
Desplazamiento por la pantalla

Botón derecho
Desplazamiento por la pantalla

Botón central
Selección

goSENSOR

DE SOBREMESA



Carnicerías



Charcuterías



Pescaderías



Restaurantes



Gastrobares



Otros sectores



EQUIPAMIENTO DE SERIE CÓDIGO	goSENSOR S		goSENSOR M			goSENSOR L	
	TGS8FIE2	TGS8DIE2	TGM10IE2	TGM16IE2	TGM20IE2	TGL20IE2	TGL20E2
PVP	1.783 €	1.907 €	2.154 €	2.263 €	2.444 €	2.694 €	2.988 €
Medidas exteriores (mm) (ancho x fondo x alto)	388 x 501 x 345	388 x 519 x 389	475 x 589 x 438			620 x 599 x 453	
Medidas cámara (mm) (ancho x fondo x alto)	328 x 385 x 115	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200			560 x 465 x 210	
Peso	32 kg	36 kg	47 kg	48,5 kg	55 kg	64 kg	67 kg
Bomba de vacío Becker (m ³ /h) (Made in Germany)	8		10	16	20	20	
Potencia (kW)	0,35		0,37	0,55	0,75	0,75	
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60		230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	
Tapa	Plana	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Manual	Automática	Automática			Automática	
Longitud barra de sellado (mm)	315		405			455	455 + 455
Posición barra de sellado							
Tecnología de sensor	✓		✓			✓	
Programa de envasado de líquidos	✓		✓			✓	
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓		✓			✓	
Función Stop. Bloqueo del porcentaje de vacío en la cámara	✓		✓			✓	
ExtraVacuum. Vacío extra para alimentos porosos	✓		✓			✓	
Soft Air. Envasado de alimentos delicados	✓		✓			✓	
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	✓		✓			✓	
Sellado simple 1 x 4 mm	✓		✓			✓	
Programas de envasado	1		1			1	
Pantalla LED	✓		✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Bomba de vacío Busch	239 €
----------------------	-------

ACCESORIOS goSENSOR DE SOBREMESA



Soporte con ruedas

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo. Estante intermedio de acero inoxidable. 4 ruedas de Ø 80 mm, dos con freno. Se suministra montada.

S / M	TVAA5060	594 €
L	TVAA6560	624 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	46 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	19 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	37 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	32 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	73 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	99 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	39 €

Plancha de polietileno negro alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	47 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	61 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	73 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo		
S	TVAA0033	69 €
M	TVAA0034	76 €
L	TVAA0035	80 €

iSENSOR DE SOBREMESA



EQUIPAMIENTO DE SERIE CÓDIGO	iSENSOR S		iSENSOR M			iSENSOR L	
	TIS8F1E2	TIM101E2	TIM161E2	TIM201E2	TIL201E2	TIL202E2	
PVP	2.289 €	2.585 €	2.715 €	2.932 €	3.233 €	3.586 €	
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	388 x 546 x 389	475 x 616 x 438			620 x 626 x 453		
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200			560 x 465 x 210		
Peso	36 kg	47 kg	48,5 kg	55 kg	64 kg	67 kg	
Bomba de vacío Busch (m ³ /h) (Made in Germany)	8	10	16	20	20		
Potencia (kW)	0,25	0,30	0,55	0,75	0,75		
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60			230/L+N/50-60		
Tapa	Cúpula	Cúpula			Cúpula		
Sistema de apertura	Automática	Automática			Automática		
Longitud barra de sellado (mm)	315	405			455	455 + 455	
Posición barra de sellado							
Tecnología de sensor	✓	✓			✓		
Modo automático	✓	✓			✓		
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento	✓	✓			✓		
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo	✓	✓			✓		
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓	✓			✓		
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	✓	✓			✓		
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido	✓	✓			✓		
Función Stop. Bloqueo del porcentaje de vacío en la cámara	✓	✓			✓		
ExtraVacuum. Vacío extra para alimentos porosos	✓	✓			✓		
Soft Air. Envasado de alimentos delicados	✓	✓			✓		
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	✓	✓			✓		
Conexión de vacío externo	✓	✓			✓		
Sellado doble 2 x 3 mm	✓	✓			✓		
Programas de envasado	10	10			10		
Pantalla LCD	✓	✓			✓		
Bluetooth integrado	✓	✓			✓		
App de control iOS/Android	✓	✓			✓		

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	97 €
---	-------------

ACCESORIOS iSENSOR DE SOBREMESA

Kit de vacío externo



Accesorio para vacío externo	-	TVAA0001	77 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0006	100 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0007	121 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 200 mm	TVAA0008	138 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/1	-	TVAA0009	140 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0010	63 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0011	67 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/2	-	TVAA0012	79 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0013	53 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0014	62 €
Tapa de plástico para cubeta GN 1/3	-	TVAA0015	53 €



Soporte con ruedas

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo. Estante intermedio de acero inoxidable. 4 ruedas de Ø 80 mm, dos con freno. Se suministra montada.

S / M	TVAA5060	594 €
L	TVAA6560	624 €



Impresora de etiquetas térmicas adhesivas

Máxima velocidad de impresión. Funciona por Bluetooth a través de la app iSensor. Para etiquetas térmicas de 57,3 x 31,75 mm.

Impresora	TVAA0036	964 €
-----------	-----------------	--------------

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	46 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA0002	19 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA0004	37 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	99 €

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	47 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	61 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	73 €

Etiquetas térmicas adhesivas

Unidades	Medidas totales (mm)		
2.100	57,3 x 31,75 mm	TVAA0037	77 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA0003	32 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA0005	73 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	39 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo			
S	TVAA0033	69 €	
M	TVAA0034	76 €	
L	TVAA0035	80 €	

iSENSOR DE PIE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	iSENSOR S					
	FSSB22E2	FSSB2LE2	FSSB2UE2	FSSB4E2	FSSB4LE2	FSSB4UE2
PVP	5.280 €	5.325 €	5.705 €	6.290 €	6.335 €	6.755 €
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	853 x 537 x 1032					
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	700 x 430 x 180					
Peso	147 kg			157 kg		
Tapa	Cúpula					
Sistema de apertura	Automática					
Bomba de vacío Busch (m ³ /h) (Made in Germany)	20			40		
Potencia (kW)	0,75			1,125		
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60			400/3L+N/50 o 230/L+N/50-60		
Longitud barra de sellado (mm)	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580
Posición barra de sellado						
Tecnología de sensor	✓			✓		
Modo automático	✓			✓		
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento	✓			✓		
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo	✓			✓		
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓			✓		
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	✓			✓		
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido	✓			✓		
ExtraVacuum. Vacío extra para alimentos porosos	✓			✓		
Soft Air. Envasado de alimentos delicados	✓			✓		
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	✓			✓		
Sellado doble 2 x 4 mm	✓			✓		
Programas	10			10		
Pantalla LCD	✓			✓		

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	149 €
--	-------

ACCESORIOS iSENSOR DE PIE

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	Código	PVP
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	19 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	37 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	Código	PVP
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	32 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	73 €



iSENSOR M						iSENSOR L					
FSMB4E2	FSMB4LE2	FSMB4UE2	FSMB6E2	FSMB6LE2	FSMB6UE2	FSLB6E2	FSLB6LE2	FSLB6UE2	FSMB1E2	FSLB1E2	FSLB1UE2
7.145 €	7.210 €	7.690 €	7.620 €	7.685 €	8.165 €	8.650 €	8.745 €	9.285 €	9.850 €	9.945 €	10.485 €
930 x 607 x 1046			800 x 500 x 200			1136 x 707 x 1050			1000 x 600 x 200		
197 kg				215 kg		247 kg				265 kg	
Cúpula						Cúpula					
Automática						Automática					
40			63			63			100		
1,125			1,5			1,5			2,25		
400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60		
460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	149 €
--	-------

ACCESORIOS iSENSOR DE PIE

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP
S	540 x 400 x 20	TVAA0030	89 €
M	676 x 430 x 20	TVAA0031	116 €
L	880 x 533 x 20	TVAA0032	152 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío	Descripción	Código	PVP
20 (m ³ /h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	TVAR0002	46 €
40 / 63 / 100 (m ³ /h)	SAE 30 Alimentario (2 Litros)	TVAR0051	89 €

ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO



Pequeñas tiendas



Tiendas de alimentación



Bares



Restaurantes

Ideal para pequeños comercios, tiendas de alimentación, bares y restaurantes

- Indicadas para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
- Fabricadas en acero inoxidable, robustas, compactas y ligeras, para un fácil transporte y almacenamiento.
- Vacío controlado por tiempo (de 0,5 a 60 segundos).
- Modo de trabajo automático (2 programas) o manual (1 programa).
- Soldadura doble.
- Sólo funciona con bolsas gofradas.



Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Voltaje (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	478 €

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	31 €
100	250 x 350	TVEA0002	44 €
100	300 x 400	TVEA0003	60 €



BAÑO MARÍA SOUS VIDE



Bares



Gastrobares



Restaurantes

Baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes

- Fabricados en acero inoxidable, robustos y compactos.
- Productos más tiernos y sabrosos, sin pérdidas de peso ni humedad.
- Modelos con capacidades de 9 y 25 litros.
- Funcionamiento simple e intuitivo.



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Voltaje (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	1.046 €
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.265 €



LÍNEA BRIGHT

El máximo en funciones y fiabilidad

Equipos exclusivos para el procesamiento de alimentos con cámara de vacío «POWER-STEEL», heavy-duty para los usos más extremos, doble sellado, con opción de gas inerte.



11 PROGRAMAS DEL CHEF

Los Chef y técnicos en vacío de Orved, han desarrollado unos programas específicos para obtener un vacío de alta calidad y conseguir una vida más larga de sus productos.



Verduras



Carne



Pollo



Pescado



Panadería



Pasta fresca



Lavado de mejillones



Especias y harinas



Postres



Lavado de gas pastelería suave



Lavado de gas pastelería fuerte

ENVASADO AL VACÍO EN RECIPIENTES Fuera y dentro de la cámara

Programas Recipiente

Envasa productos delicados y blandos en recipientes resistentes al vacío. Disponemos de 6 niveles estudiados según el tipo y la cantidad de producto que es necesario envasar.

• Recipientes Sensor

Permite seleccionar el nivel de vacío deseado en porcentaje, un eventual nivel de vacío extra (por ejemplo, 2/3 minutos adicionales) y añadir una pausa al final del ciclo para creaciones especiales, como por ejemplo el chocolate soplado, soufflé.

• Recipientes Mín - Med - Máx - Extremo

4 niveles de vacío del recipiente, regulados según su llenado. Si el recipiente está muy lleno y se tiene que extraer poco aire se elige «Mín», viceversa, si se tiene que extraer mucho aire se elige «Extremo». Estos ciclos se utilizan sobre todo para la cocción en recipiente: «Mín» para productos líquidos, cremosos o conservas en aceite; «Extremo» para productos cortados como carnes o filetes de pescado.

• Recipientes Degas

Disponibles sólo en la línea Cuisson, es una desaireación especial que lleva a cabo el vacío de forma progresiva para evitar el derrame del producto del recipiente. Se utiliza para procesos como la maduración de carne o pescado en recipiente.



CON BOLSAS GOFRADAS


∞ No Stop: para vacío externo

Utilizando el accesorio Easy, que se encuentra disponible en todas las máquinas con campana, se podrán envasar productos también de gran tamaño en bolsas gofradas o en recipientes. Durante el ciclo de vacío, la bomba sigue funcionando sin detenerse, permitiendo el envasado continuo de productos.



315 mm






BRIGHT 16

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	485x570x456h mm
Cámara de vacío	340x440x200h mm
Peso	51 kg
Bomba de vacío	12 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (800W)
Tamaño máximo bolsa	300x450 mm
Boquilla de gas por barra	1
Barras de sellado por encargo	 2x 315 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

-  Panel digital
-  Programas Usuario
-  Sensor de vacío
-  Deshumificación bomba
-  Vacío Gas (ATM)
-  Vacío Externo
-  Doble resistencia
-  Contrabarra desmontable
-  Programas Chef
-  Puerto USB

Accesorios opcionales


-  Corte Merma
-  Fechador
-  Boquilla para vacío en recipientes
-  Conexión Wi-fi
-  Softair

Ref. 1602	B-16 GAS Digital	3.699 €
Ref. 16BE	1 Barra Extra.....	500 €



415 mm






BRIGHT 18

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	588x587x501h mm
Cámara de vacío	450x440x200h mm
Peso	76 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Boquillas de gas por barra	2
Barras de sellado por encargo	 2x 415 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

-  Panel digital
-  Programas Usuario
-  Sensor de vacío
-  Deshumificación bomba
-  Vacío Gas (ATM)
-  Vacío externo
-  Doble resistencia
-  Contrabarra desmontable
-  Programas Chef
-  Puerto USB

Accesorios opcionales


-  Corte Merma
-  Doble fechador
-  Boquilla para vacío en recipientes
-  Conexión Wi-fi
-  Softair

Ref. 1802	B-18 GAS Digital	4.844 €
Ref. 18BE	1 Barra Extra.....	515 €



415 mm

BRIGHT 18 H

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	450x440x1025h mm
Cámara de vacío	441x450x200h mm
Peso	103 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Boquillas de gas por barra	2
Barras de sellado por encargo	 2x 415 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

-  Panel digital
-  Programas Usuario
-  Sensor de vacío
-  Deshumificación bomba
-  Vacío Gas (ATM)
-  Easy incluso
-  Doble resistencia
-  Contrabarra desmontable
-  Programas Chef
-  Puerto USB

Accesorios opcionales

-  Corte Merma
-  Conexión Wi-fi
-  Doble fechador
-  Softair
-  Boquilla para vacío en recipientes

Ref. 18H2	B-18 H	5.957 €
Ref. 18BE	1 Barra Extra.....	515 €

EASY GOFRADAS

Accesorio **EASY** para realizar envases con bolsa gofrada de forma externa. Muy efectiva en envasados de piezas largas que no caben en la cuba.



CARROS PARA ENVASADORAS Y TERMOSELLADORAS

Carros en acero inoxidable con ruedas, freno, estante y compartimento cerrado. **Altura y medidas específicas para trabajar cómodamente** con envasadoras o termoselladoras de sobremesa.

Ref. CA-30	570x630x700h mm (para envasadoras grandes aprox. de barra 40)	19,20 kg.....	333 €
Ref. CA-40	470x570x700h mm (para envasadoras pequeñas aprox. de barra 30)	16,40 kg.....	366 €





530 mm

BRIGHT 53

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	720x720x495h mm
Cámara de vacío	575x575x160h mm
Peso	105 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE 1600W (1 barra) - 2300W (2 barras)
Tamaño máximo bolsa	500x500 mm
Boquillas de gas por barra	3
Barras de sellado por encargo	2x 530 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

Panel digital	Vacío Gas (ATM)
Sensor de vacío	Contrabarra desmontable
Programas Chef	Deshumidificación bomba
Programas usuario	Puerto USB
Doble resistencia	

Accesorios opcionales

Corte Merma
Conexión Wi-fi
Boquilla para vacío en recipientes
Softair
Vacío externo

Ref. 5302	B-53 GAS Digital	5.626 €
Ref. 53BE	1 Barra Extra	515 €



530 mm

BRIGHT 53 H

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	720x720x1015h mm
Cámara de vacío	575x575x160h mm
Peso	125 kg / 145 kg
Bomba de vacío	25 mc/h / 60 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (1600W) 400V / 50-60Hz / 3 Ph + PE (2200W)
Tamaño máximo bolsa	500x500 mm
Boquillas de gas por barra	3
Barras de sellado por encargo	2x 530 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

Panel digital	Vacío Gas (ATM)
Sensor de vacío	Contrabarra desmontable
Programas Chef	Deshumidificación bomba
Programas usuario	Puerto USB
Doble resistencia	

Accesorios opcionales

Corte Merma
Softair
Boquilla para vacío en recipientes
Conexión Wi-fi
Vacío externo

Ref. 53H2	B-53 H BOMBA 25	6.216 €
Ref. 53H2-6	B-53 H BOMBA 60	7.317 €
Ref. 53BE	1 Barra Extra	515 €

CUÑA INOX. PARA LÍQUIDOS

Material: Enteramente en acero inoxidable.

Descripción: Cuña totalmente Inoxidable para apoyar las bolsas cuando se envasan líquidos. Tiene una pequeña repisa móvil para ajustar la medida de apoyo según sea el largo de la bolsa.



Ref. CU01	Cuña IDEA 30	42 €	Ref. CU05	Cuña VM y B-53	81 €
Ref. CU02	Cuña IDEA 31, 32, EVOX 30	42 €	Ref. CU06	Cuña B-20	90 €
Ref. CU03	Cuña VM y B16	44 €	Ref. CU07	Cuña B-30	180 €
Ref. CU04	Cuña VM y B18, IDEA 40, 41, 42	49 €	* Portes no incluidos		

WIFI

La gama de envasadoras **ORVED Bright**, se podrá solicitar con la **opción de wifi** para control de procesos y soporte a distancia. Muy útil para grandes centros de producción.



Ref. ORWIFI	WI FI	205 €
-------------	--------------------	-------

FECHADORES

La gama de envasadoras **ORVED Bright**, se podrá solicitar la **opción de fechadores** de 6 ó 12 dígitos, permitiendo un exhaustivo control de producto incluso en procesos de cocción al grabar, fecha, lote, etc, mediante relieve, directamente en el plástico de la bolsa.



Ref. OR1603628	Kit fechador simple 6 dígitos	129 €
Ref. OR1603462	Kit fechador doble 12 dígitos	194 €



630 mm
630 mm
530 mm
530 mm

BRIGHT 20

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	830x725x1030h mm
Cámara de vacío	680x575x200h mm
Peso	175 kg / 200 kg
Bomba de vacío	60 mc/h / 106 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3Ph+PE - 2200w / 5100w
Tamaño máximo bolsa	variable
Boquillas de gas por barra	3
Barra de sellado por encargo	2x 630 mm 2x 530 mm
Métodos de envasado	Barra Largas 6+6 / Barra cortas 2+2
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Doble resistencia
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Vacío Gas (ATM)
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 20H2	B-20 Bomba 60	8.137 €
Ref. 20H2-1	B-20-1 Bomba 106	10.434 €
Ref. 20GAS	GAS	869 €



415 mm
415 mm
860 mm
860 mm

BRIGHT 1800

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	1043x610x1033h mm
Cámara de vacío	903x463x200h mm
Peso	180 kg
Bomba de vacío	60 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3Ph +PE (2200W)
Tamaño máximo bolsa	Variable
Boquillas de gas por barra	Barra cortas 2+2 Barra largas 6+6
Posibles configuraciones	2x 415 mm 2x 860 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Doble resistencia
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Vacío Gas (ATM)
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 180H2	B-1800 H	9.364 €
Ref. 180G	GAS	869 €

BRIGHT 30

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	1141x889x1069h mm
Cámara de vacío	1027x680x230h mm
Peso	294 kg
Bomba de vacío	106 mc/h / 151 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3ph +PE 2700W / 400V 50/60Hz 3ph+PE 5100W
Tamaño máximo bolsa	Variable
Boquillas de gas por barra	Barra cortas 4+4 Barra largas 6+6
Posibles configuraciones	2x 630 mm 2x 1007 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Doble resistencia
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Vacío Gas (ATM)
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 30H2	B-30 Bomba 106 m3	12.970 €
Ref. 30H2-51	B-30 Bomba 151 m3	14.867 €
Ref. 30GAS	GAS	1.164 €

LÍNEA CUISSON



Lo último de la tecnología y el rendimiento.

La línea de máquinas para el procesamiento de alimentos «all in one» más completa presente en el mercado del envasado al vacío, la única realmente «full-optional» pensada para el Chef más exigente. Envasa perfectamente cualquier producto líquido, sólido y delicado con programas específicos, doble cámara de vacío vertical, horizontal y fechador.

Cámara de angulos redondeados de fácil limpieza y gran capacidad, puede envasar varios productos (bolsas apiladas) a la vez.

¡Ningún límite con la cámara vertical!

El compañero perfecto para cada situación



Cámara Horizontal

Disponible en todos los modelos



Cámara Vertical

Disponible en todos los modelos



Doble Cámara Vertical

Disponible en Cuisson 61



1

Introducir el preparado para salsa en una bolsa lisa.



2

Colocar la bolsa dentro de la cuba vertical.



3

Seleccionar el programa para líquidos y bajar la tapa.

Cómo preparar una salsa gustosa con los programas del Chef para líquidos.



✓ Cámara de vacío hidroformada y resistente

Cámara de vacío en acero inoxidable de alta calidad, resistente a los agentes agresivos y a la oxidación. Caracterizada por ángulos curvados y grosor constante de las paredes gracias al proceso de hidroformación que garantiza un vacío siempre perfecto y de mayor duración



Vacío gas: protege y conserva cualquier producto

Gracias al vacío gas también los productos más delicados y blandos se podrán envasar fácilmente al vacío. El gas evitará cualquier tipo de deterioro o rotura del producto, garantizando un vacío siempre perfecto.



Panel de control digital impermeable

Garantiza un rendimiento avanzado y resultados siempre precisos y uniformes. Las partes electrónicas están protegidas contra la humedad y la suciedad gracias a un estuche interno completamente estanco en material ignífugo.



630 mm
630 mm

CUISSON 61

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	830x725x1030h mm
Cámara de vacío	1x 680x575x200h + 2x 600x100x390h mm (cámara vertical)
Peso	246 kg
Bomba de vacío	106 mc/h
Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz +3PH -+ N + PE (2200W)
Tamaño máximo bolsa	Variable
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal 2x Vertical
Boquillas de gas por barra	4
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Puerto USB
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 6102 **Cuisson 61 Digital**.....12.108 €



415 mm

CUISSON 41 H

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	588x587x1025h mm
Cámara de vacío	448x440x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	105 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz /1 Ph+N+PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal Vertical
Boquillas de gas por barra	2
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Doble fechador
- Contrabarra desmontable
- Easy incluido
- Deshumificación bomba
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 4102H **Cuisson 41 H Digital**.....8.250 €



415 mm

CUISSON 41

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	588x587x500h mm
Cámara de vacío	448x440x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	85 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz /1 Ph+N+PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal Vertical
Boquillas de gas por barra	2
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Pannello digitale
- Sensor de vacío
- Programmi Chef
- Programa usuario
- Vuoto Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Easy incluso
- Deshumificación bomba
- Doble fechador
- Contrabarra desmontable
- Porta USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 4102 **Cuisson 41 Digital**.....7.543 €

CUISSON 31



315 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	485x575x450h mm
Cámara de vacío	343x434x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	59 kg
Bomba de vacío	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz / 1 Ph+N+PE (980W)
Tamaño máximo bolsa	300x450 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal Vertical
Boquilla de gas por barra	1
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Puerto USB
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Easy incluido

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 3102 Cuisson 31 Digital.....5.573 €

SVTHERMO

LA MEJOR MÁQUINA PARA LA COCCIÓN AL VACÍO

La tapa de vidrio templado transparente, que puede instalar a derecha o izquierda, permite reducir las dispersiones térmicas y observar el proceso de cocción, sin abrirlo. La junta de silicona y el marco, permite reducir notablemente la transmisión de calor.

Diseñado con las dimensiones adecuadas para una bandeja Gastronorm GN 1/1.

La carga de agua puede ser manual y automática, La descarga del agua se realiza mediante electroválvula. El agua de entrada, puede cargarse desde la red (caliente o fría). Unas de las ventajas de la posibilidad de cargar agua fría o agua caliente a través de las dos electroválvulas, reside en la posibilidad de disminuir el tiempo de precalentamiento. La opción de entrada de agua fría nos ofrece un pre abatimiento de temperatura al final de la cocción. La interfaz de comandos, suministrada con cuatro pantallas, permite la programación de los ciclos de cocción manuales, a tiempo, con sonda a corazón y sin ella.

Las tres pantallas denominadas T1, T2 y T3, permite trabajar simultáneamente con 3 productos sondados a corazón.



COCCIÓN TRADICIONAL

Demasiado cocida por la parte externa



COCCIÓN AL VACÍO

Cocción uniforme en todos sus puntos

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	427x700x380h mm
Tamaño cámara de vacío	28,4 lt
Peso	27 kg
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz / 1 Ph+N+PE (1600W)
Ideal para	Restaurantes Hoteles Carnicerías Gastronomías

- Ref. B-TO **Baño termostático Mod. Top.** En dotación: S-VY.....2.474 €
 Opcional:
 Ref. VSVV Válvula Orved para perforar la bolsa sin perder el vacío.....59 €
 Ref. B-IN Tarjeta interface. Imprescindible para trabajar con sondas.....88 €
 Ref. B-SR Sonda ROJA para control de temperatura a corazón, producto A.....88 €
 Ref. B-SA Sonda AMARILLA para el producto B.....88 €
 Ref. B-SN Sonda NEGRA para el producto C.....88 €
 Ref. B-CE Cesta porta envases con divisiones.....212 €
 Ref. B-PS Porta sondas.....17 €

- Ref. B-FU **Baño termostático Mod. Full**.....3.035 €
 En dotación: VSVV, B-SA, B-SN, B-SR, B-CE, B-PS y B-IN

4 MODOS DE COCCIÓN:

Cocción y apagado
 Al final de la cocción la resistencia se apaga

Cocción y enfriamiento
 Al final de la cocción descarga el agua caliente y carga agua fría

Cocción y mantenimiento
 Al final de la cocción baja la temperatura del agua a la temperatura de mantenimiento del producto

Catering
 Prevé la carga y la descarga del agua manualmente







IDEA 30



310 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	433x500x378h mm (35,3 Kg)
Cámara de vacío	330x335x170h mm
Barra de soldadura	 1x 310 mm
Bomba de vacío	8 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (600W)
Ancho máx de bolsa	300 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado Vacío Vacío exterior Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie


-  Panel digital
-  Sensor de vacío absoluto
-  10 programas de usuario
-  Deshuminificación bomba
-  Vacío externo
-  Vacío en contenedores

Ref. IDEA-30 **IDEA-30** 2.272 €









IDEA 31



310 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	423x600x460h mm (46,3 Kg)
Cámara de vacío	340x440x180h mm
Barra de soldadura	 1x 310 mm
Bomba de vacío	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (700W)
Ancho máx de bolsa	300 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado Vacío Vacío exterior Vacío ATM Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar
Boquillas de gas por barra	2

Equipamiento de serie

-  Panel digital
-  Sensor de vacío absoluto
-  Programas por etapas
-  10 programas de usuario
-  Vacío Gas (ATM)
-  Deshuminificación bomba
-  Vacío externo
-  Vacío en contenedores

Accesorios opcionales


-  Boquilla para vacío en recipientes

Ref. IDEA-31G **IDEA-31 GAS** 2.790 €

IDEA 40



410 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	540x600x460h mm (60,9Kg)
Cámara de vacío	440x450x170h mm
Barra de soldadura	 1x 410 mm
Bomba de vacío	16 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (800W)
Ancho máx de bolsa	400 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado Vacío Vacío exterior Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar

Equipamiento de serie


-  Panel digital
-  Sensor de vacío absoluto
-  10 programas de usuario
-  Deshuminificación bomba
-  Vacío externo
-  Vacío en contenedores

Ref. IDEA-40 **IDEA-40** 2.954 €









IDEA 41



410 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	540x610x460h mm (61,9 Kg)
Cámara de vacío	440x450x170h mm
Barra de soldadura	 1x 410 mm
Bomba de vacío	20 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (900W)
Ancho máx de bolsa	400 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado Vacío Vacío exterior Vacío ATM Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar
Boquillas de gas por barra	2

Equipamiento de serie

-  Panel digital
-  Sensor de vacío absoluto
-  Programas por etapas
-  10 programas de usuario
-  Vacío Gas (ATM)
-  Deshuminificación bomba
-  Vacío externo
-  Vacío en contenedores

Accesorios opcionales

-  Boquilla para vacío en recipientes

Ref. IDEA-41G **IDEA-41 GAS** 3.391€

IDEA e IDEA HI-LINE

Innovación, tecnología y calidad.

Equipadas con control inteligente y vacío secuencial, garantizan el máximo vacío sin necesidad de supervisión.

Las versiones HI LINE, con programas del Chef y de desaireación tales como: carnes rojas, marinados, salsas y una amplia variación de funciones.

**Con panel de mandos "Touch 5" LCD
Construida con materiales de alta calidad.**



PERSONALIZA TUS PARÁMETROS
Dale rienda suelta a tus ideas: guarda hasta 23 programas de vacío. Libera tu creativi-



Marinados en bolsa



Carne roja



Pollo



Pescado



Tarros



Lavado de mejillones



Salsas



Infusión en bolsa



Marinados en recipientes

IDEA 32 HI LINE



310 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	420x600x460h mm
Tamaño cámara de vacío	340x440x180h mm
Peso	46,5 kg
Bomba	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (700W)
Tamaño máximo bolsa	300 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Boquillas de gas por barra	2

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Vacío Gas (ATM)
- Sensor de vacío Absoluto
- Deshumificación bomba
- Programas Chef
- Softair
- 5 Programas por etapas
- Easy incluido
- 15 Programas usuario
- Vacío en recipientes

Accesorios opcionales

- Boquilla para vacío en recipientes
- Impresora

Ref. IDEAH-32G **IDEA 32 HI LINE GAS**.....3.332 €

IDEA 42 HI LINE



410 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	540x610x460h mm
Tamaño cámara de vacío	440x450x170h mm
Peso	62 kg
Bomba	20 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (900W)
Tamaño máximo bolsa	400 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Boquillas de gas por barra	2

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Vacío Gas (ATM)
- Sensor de vacío Absoluto
- Deshumificación bomba
- Programas Chef
- Softair
- 5 Programas por etapas
- Easy incluido
- 15 Programas usuario
- Vacío en recipientes

Accesorios opcionales

- Boquilla para vacío en recipientes
- Impresora

Ref. IDEAH-42G **IDEA 42 HI LINE GAS**.....3.998 €

Ref. OR1605129 **Tubo de aspiración profesional Gama Envasadoras Idea**.....85 €





- Vacío para conservación (loncheados, quesos...)
- Vacío para cocción (cocina al vacío)
- Vacío en recipientes, dentro o fuera de la cámara (líquidos, salsas, pures...)
- Posibilidad de hacer vacío exterior con bolsa gofrada (piezas largas) "Easy Gofradas"
- Posibilidad de hacer vacíos parciales
- Posibilidad de hacer diferentes niveles de sellado (distintos groesos de bolsas)
- Alarma sonora y visual - Alerta de vacío insuficiente
- Ciclo de deshumidificación de la bomba



Evov 25H-8

260 mm



Evov 25-4

260 mm

EVOX 25 H y EVOX 25

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	440x480x210h mm
Cámara de vacío	300x300x110h mm
Volumen de la cuba	7,65 lt
Peso	25 kg 24kg (Evov 25)
Bomba	8 mc/h 4mc/h (Evov 25)
Alimentación eléctrica	220-240V 50/60Hz - 515W 297W (Evov 25)
Tamaño máximo bolsa	250x300 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío Absoluto
- Deshumidificación bomba
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración externa

Ref. EVOX25H-8	EVOX-25H Bomba 8 m³/h	1.795 €
Ref. EVOX25-4	EVOX-25 Bomba 4 m³/h	1.523 €



Evov 30-8

310 mm

EVOX 30

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	490x620x295h mm
Cámara de vacío	360x370x190h mm
Volumen de la cuba	17,10 lt
Peso	29 kg / 35 kg
Bomba	8 mc/h / 12 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V 50Hz - 530W / 220-240V 50Hz - 750W
Tamaño máximo bolsa	300x400 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío Absoluto
- Deshumidificación bomba
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración externa

Ref. EVOX30-8	EVOX-30 Bomba 8 m³/h	2.054 €
Ref. EVOX30-12	EVOX-30 Bomba 12 m³/h	2.433 €

EVOX 31 HI-LINE

La Línea Evox aglutina lo mejor de la tecnología, la innovación y la facilidad de uso.

Evox 31 Hi-line nace de la unión entre el diseño Made in Italy y la innovación tecnológica.

Compacta y rápida, tiene un elegante panel táctil y 5 ciclos exclusivos de "Chef" para marinar, crear infusiones y mucho más en poco tiempo, de forma automática, sin necesidad de supervisión y además 4 programas para recipientes.

Robusta y fiable, construida con materiales de alta calidad.



310 mm

Ref. EVOX-31 **EVOX-31GAS Bomba 12 m³/h**.....2.900 €

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	490x650x288h mm
Cámara de vacío	360x370x190h mm
Volumen de la cuba	17,10 lt
Peso	37 kg
Bomba	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V /50-60Hz /1Ph+N+PE (750W)
Tamaño máximo bolsa	300x400 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Ideal para	Restaurantes Gastronomías Bares

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío Absoluto
- Vacío Gas (ATM)
- Deshumidificación bomba
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración externa
- Programas Chef



Lavado de mejillones



Salsas densas



Infusión en bolsa



Marinados en recipientes



Marinados en bolsa



No Stop



Tarros Mini



Tarros Medio



Tarros Maxi

• Kit Vacío Exterior Profesional



Ref. OR1602704 **Kit de vacío exterior profesional (más caudal de aspiración)**..... 85 €

LÍNEA VM



Cámara de vacío ultrarresistente



Panel de control electromecánico



Doble barra de sellado disponible

Elevada fiabilidad y programación manual para conseguir de nuevo que el usuario final sea el único gestor de cada proceso de vacío

La línea de envasadoras con campana VM incorpora decenios de experiencia, mejoras constantes y deseo de conseguir crear envasadoras con un rendimiento inimitable. Cada máquina se realiza totalmente en acero inoxidable, desde la estructura interna hasta llegar al cuerpo de la máquina y a la cámara de vacío.



VM 16

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	461x547x437h mm
Cámara de vacío	343x434x200h mm
Peso	51 kg
Bomba	12 mc/h
Alimentación eléctrica	230V 50Hz - 750W
Tamaño máximo bolsa	300x400 mm
Barras de sellado por encargo	2x 315 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel electromecánico
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Deshumidificación bomba

Accesorios opcionales por encargo

- Boquilla para recipientes
- Softair

315 mm

Ref. 0005 VM-16 Electromecánica	3.176 €
Ref. 0005E 1 Barra Extra.....	403 €

VM 18

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	582x580x496h mm
Cámara de vacío	441x450x185h mm
Peso	72 kg
Bomba	25 mc/h
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1200W
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Barras de sellado por encargo	2x 420 mm + 2x 345 mm + 1x 310 mm + 1x 270 mm

Equipamientos de serie

- Panel electromecánico
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Deshumidificación bomba

Accesorios opcionales por encargo

- Boquilla para recipientes
- Softair

420 mm

Ref. 0006 VM-18 Electromecánica.....	4.200 €
Ref. 0006DB VM-18 Electromecánica con 1 Barra Extra	4.652 €
Ref. 0006E 1 Barra Extra.....	436 €

VM 53

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	607x710x500h mm
Cámara de vacío	485x550x175h mm
Peso	96 kg
Bomba	25 mc/h
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1200W
Tamaño máximo bolsa	450x550 mm
Intereje barras	466 mm (cortas) - 402 mm (largas)
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Barras de sellado por encargo	2x 455 mm 2x 520 mm

Equipamientos de serie

- Panel electromecánico
- Deshumidificación bomba

Accesorios opcionales por encargo

- Boquilla para recipientes
- Doble resistencia
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Softair
- Recorte de merma

455 mm

Ref. 0080 VM-53 Electromecánica	5.048 €
Ref. 0080E 1 Barra Extra.....	436 €

LA EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE VACÍO



SISTEMA A TIEMPO

Configura el tiempo del ciclo de envasado al vacío, la máquina deja de sacar aire en cuanto se llega al tiempo configurado. El nivel de vacío final depende del volumen del producto y del aire que se tiene que extraer.



SISTEMA CON SENSOR

El resultado final no depende del volumen del producto y del aire que se tiene que extraer, en realidad recibe la influencia de la presión atmosférica. ¡El sensor correspondiente tiene que calibrarse antes de efectuar el ciclo de vacío!



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO

Los mejores resultados de forma completamente automática.

Permite gestionar los ciclos con la máxima precisión y eficiencia. El sensor de vacío absoluto permite optimizar al máximo los tiempos de trabajo y reducir al mínimo los consumos energéticos.

¡No es necesario ajustar o corregir los parámetros!

La máquina interrumpe automáticamente la extracción del aire en cuanto se detecta el porcentaje de vacío preconfigurado.



ENVASADO PERFECTO DE LOS LÍQUIDOS

Es el ideal para envasar productos líquidos porque reduce el hervido, garantizando un envasado perfecto al máximo nivel de vacío.



CONFIGURACIÓN AUTOMÁTICA

El tiempo del ciclo de vacío se optimiza siempre según el volumen del producto introducido: el sensor de vacío es capaz de detectar el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento que se tiene que envasar.



CALIBRADO AUTOMÁTICO

La variación de la presión atmosférica puede influir en la calidad del envasado. El sensor de vacío absoluto gestiona automáticamente la calibración sin la intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto en cualquier condición.



ALARGA LA VIDA DE LA MÁQUINA

Esta tecnología protege la envasadora de inútiles esfuerzos, alargando la duración de la bomba, de la barra de sellado y del aceite, y reduce de forma considerable los costes de mantenimiento y sustitución de las partes más desgastadas.

MUCHO MÁS QUE UNA ENVASADORA

Programas de chef

El futuro de las envasadoras está aquí!
Vacío inteligente, intuitivo, rápido y automático.

Las envasadoras Hi Line incluyen unos programas específicos para conseguir una vida más larga de los productos y para facilitar el procesamiento de los alimentos.

Los programas del Chef están diseñados para simplificar, acelerar y automatizar los procesos de envasado al vacío que de otro modo requeriría supervisión constante. Aseguran que obtenga excelentes resultados en términos de sabor, optimización del tiempo, organización y velocidad.



Programa de desaireación



Programas de vacío preestablecidos



Mandos digitales 32 programas



Vacío por sensor



Doble soldadura



Recorte sobrante de bolsa



Boquilla para hacer vacío en recipientes



Gas



Molde con recorte perimetral



Soft air



Para hacer vacío externo con bolsa gofrada



Prog. de deshumidificación de bomba



Entrada USB para actualización de firmware



Fechador



Bomba extra



Pantalla táctil



Mandos digitales



10 programas



Sensor Absoluto



Tubo aspiración externa



Accesorio aspiración externa



Barra desmontable

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

LÍNEA EXTRACCIÓN EXTERNA

La unión perfecta entre nivel doméstico y profesional

Envasadoras al vacío de tamaño compacto, fáciles de usar, rápidas, adecuadas para envasar productos sólidos en bolsa y productos delicados en recipientes.



420 mm

VM 98 | BOLSA LISA

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	490x415x200h mm
Peso	20 kg
Bomba	30 lt/min autolubricante
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1000W
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío en recipientes
Ideal para	Tiendas alimentarias Bar

Equipamientos de serie

- Sistema manual
- Vacío en recipiente
- Tubo de aspiración

Ref. 0079 **VM-98** 1.740 €



520 mm

VM 14/90N | BOLSA LISA

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	565x480x280h mm
Peso	37 kg
Bomba	4 mc/h autolubricante
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1350W
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío en recipientes
Ideal para	Tiendas alimentarias Bar

Equipamientos de serie

- Sistema manual
- Vacío en recipiente
- Tubo de aspiración

Ref. 1006 **VM 14/90** 2.825 €



VÁLVULA SYV Reutilizable para sonda

El dispositivo SYV permite detectar la temperatura en el corazón de producto sometido a cocción al vacío creando una barrera eficaz al paso de aire en el punto en que la aguja de la sonda penetra en la bolsa



Ref. VSYV **Válvula*** 59 €
 Ref. JSYV **Kit de juntas (3 uni. de cada tipo)*** 20 €
 Ref. SSYV **Kit de juntas de silicona alimentaria (10 uni.)*** 19 €
 * Portes no incluidos.

EMBUDO DE CARGA INOX

Muy cómodo para rellenar las bolsas de productos con salsas o líquidos sin manchar la zona sellable de la bolsa. Ideal para poner una báscula encima de su base y hacer contenidos exactos.



Ref. ORC001 **Embudo completo** 275 €

ECO VACUUM PRO



310 mm

Cuerpo de la máquina	Plástico alimentario blanco
Tamaño	360x265x126h mm
Peso	3,5 kg
Bomba	11 lt/min autolubrificante
Soldadura	1 nivel de temporización Apertura automática
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 450W
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío en recipientes

Ideal para Comercios | Bares | Hogar

Equipamientos de serie

- Sistema automático + manual
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración

Ref. 1001-N **Eco Vacuum Pro** 225 €
Portes pagados a partir de 2 unidades

VACUUM FAMILY



310 mm

Cuerpo de la máquina	Plástico alimentario blanco
Tamaño	360x265x126h mm
Peso	3,5 kg
Bomba	11 lt/min autolubrificante
Soldadura	4 niveles de temporización Apertura automática
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 450W
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío en recipientes

Ideal para Comercios | Bares | Hogar

Equipamientos de serie

- Sistema automático + manual
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración

Ref. 0001-PV **Vacuum Family** 275 €
Portes pagados a partir de 2 unidades

FAST VACUUM



310 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	360x300x150h mm
Peso	8 kg
Bomba	11 lt/min autolubrificante
Soldadura	4 niveles de temporización Apertura automática
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 450W
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío en recipientes

Ideal para Comercios | Bares | Hogar

Equipamientos de serie

- Sistema automático + manual
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración

Ref. 1003 **FAST VACUUM** 533 €

KIT DE 3 RECIPIENTES CON VÁLVULA PARA VACÍO

Disponemos de recipientes de policarbonato para hacer el vacío mediante tubo de aspiración, Ideales para envasar alimentos con salsas o líquidos, con las **envasadoras de vacío exterior**.



Ref. 3CBOX **Kit 3CBOX** 40 €
Ø 140x70h + Ø 140x125h + Ø 140x185h
+ tubo de aspiración
*** Portes no incluidos.**



T 43 PRO



430 mm

T 43 PRO • Bolsa Gofrada • TRESPADE

Carrocería: Acero inoxidable y ABS.

Mandos: Digitales con sensor.

Vacío y soldadura: Automático y/o manual electrónico, ciclo vacío en recipientes y/o solo sellado (para rollos de bolsas gofradas)

Control de vacío: Automático con sensor.

Soldadura: Doble 3 + 3 mm. Electrónica.

Aspiración externa: Integrada.

Tensión: 220 - 240 V. / 50 Hz

Potencia Total: 600W

Bomba vacío: Bomba 32 l/min.

Medidas: 480x245x155h mm.

Peso neto: 8,2 Kg.

Barra soldadura: 430 mm.

Bolsas: Gofradas.

Dotación: 20 bolsas y 2 válvulas.

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante las válvulas Ref. 69550

Ref.68000 T 43 PRO799 €

TAKAJE



330 mm

TAKAJE • Bolsa Gofrada • TRESPADE

Carrocería: Acero inoxidable y ABS.

Mandos: Digitales con sensor.

Vacío y soldadura: Automático y/o manual electrónico.

Control de vacío: Automático con sensor.

Soldadura: 3mm. Electrónica.

Aspiración externa: Integrada.

Tensión: 220- 240V / 50 Hz

Potencia Total: 200W

Bomba vacío: 16l/mi. 85W Autolubrificante.

Medidas: 365x185x110h mm.

Peso neto: 3,10 Kg.

Barra soldadura: 330 mm.

Bolsas: Gofradas.

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante las válvulas Ref. 69550

Dotación: 10 bolsas y 2 válvulas.

Ref.69000-R Takaje roja296 €
 Ref.69550 Válvulas para hacer vacío en recipientes (5 uni.)*12,40 €
 * Portes no incluidos.

GASTRO-VAC



Cubetas Gastro-Vac inox. con válvula para hacer vacío*

Cubetas GASTRO-VAC con válvula para hacer vacío mediante tubo de aspiración.

Posibilidades: tapas en policarbonato para solo un mínimo vacío para cerrado y en acero inox. para conservación a máximo vacío, se pueden meter en horno.

Formatos: Gastronorm 1/1, 1/2 y 1/3 en diversas alturas (15 y 10mm)

*Para precios y medidas consultar anexo consumibles



200 • Selladora de bolsas

Largo Soldadura: Mod.: FPS-200: 200 mm., **Ancho Soldadura:** 2mm. **Peso:** Mod.: 200: 1,91 Kg.



SELLADORA

Ref.2000 200 Potencia 260 W*110 €
 *(hasta agotar existencias) * Portes no incluidos.

DISPENSER



DISPENSER-450 • Envolvedora retráctil

Carrocería: Acero inoxidable. **Soldadura:** Por placa caliente teflonada de 385x125 mm.

Mandos: Electromecánicos. **Zona de trabajo:** Placa de acero inoxidable. **Tensión:** 230 V. Mn.

Potencia total: 250 W **Medidas exteriores:** 490x630x130 mm.

Ref.0601 DISPENSER 450294 €



BA-22



Baño Termostático • Cocción al vacío • MEMMERT

El Termostático es un baño maría de precisión especialmente diseñado para controlar la temperatura de un modo real.

Su sistema de programación, facilidad de manejo, aislamiento, precisión y el acceso al producto sin interrumpir otras cocciones... lo hacen la herramienta perfecta para la cocción al vacío, siendo un buen sustituto o complemento de los hornos a vapor .

RANGO DE TEMPERATURA: Desde + 10° C a + 95° C.

Temperatura mínima: 5° C por encima de la temperatura ambiente.

Modo adicional de ebullición a 100° C. Con **Grifo de vaciado**

PROTECCIÓN TÉRMICA En caso de exceso de temperatura debido a fallo, el equipo se apagará 10° C por encima de la temperatura programada.

Limitador de temperatura mecánico TB que restringe el calentamiento aprox. 30° C por encima de la temperatura máxima del baño.

CONTROL Microprocesador PID-control de temperatura con sistema de autodiagnóstico integrado e indicador de fallos. Sensor Pt100 clase A.

TEMPORIZADOR: Digital integrado (1 min. a 99 h. 59 min.).

PROGRAMACIÓN: Trabajo en continuo (ON) y con inicio retardado (WAIT).

DISPLAY: Digital con resolución de 0.1° C.

DISPLAY DE STATUS DEL PROGRAMA: Temperatura actual y tiempo restante.

VOLTAJE 230 V.

	Mod.	Litros	Medidas. Útiles	Medidas Totales	Potencia	
Ref.0152	BA22	22	350x290x220hmm.	578x436x405mm.	2.000W	1.510 €
Ref. B02688	Tapa					170 €
Ref.0151	BA45	45	590x350x220hmm.	818x516x401mm.	2.800W	2.460 €
Ref. B02691	Tapa					395 €

ADHESIVO Neopreno

Rollo de neopreno para medir la temperatura en el corazón de producto pinchando la bolsa con sonda térmica. **Material:** Totalmente de neopreno. **Medidas:** 20mm ancho x 5mm grueso.

Ref. ORC006 **Rollo de 20 m.*** 60 €
*Portes no incluidos.

FROW-12



Termocirculador FROW - 12 • Cocina al vacío • FAMA

Termocirculador de inmersión para cocinar al vacío. Estructura de acero inoxidable. Ergonómico. Fácil de usar. 1 Pantalla LCD "tiempo en curso", 1 para programar la temperatura y tiempo. Apto para recipientes termo resistentes.

Tensión: 230 V. Mn. **Potencia:** 1,20 Kw. **Capacidad Máxima:** 12 L. **Rango de temperatura:** 20/95. **Aviso al alcanzar la temperatura:** Si. **Aviso de nivel de agua mínimo:** Si. **Encendido en diferido:** No. **Medidas totales:** 100x160x370 mm. **Peso neto:** 12 Kg.

Ref. 1112 **Termocirculador FROW-12** 350 €

FROW-25



Termocirculador FROW - 25 • Cocina al vacío • FAMA

Termocirculador de inmersión para cocinar al vacío. Estructura de acero inoxidable. Dotado de pantalla LCD táctil con acceso a todos los parametros muy sencilla e intuitiva y Bluetooth que permite controlar de forma remota el proceso de cocción gracias a la App interactiva. Apto para recipientes termo resistentes.

Tensión: 230 V. Mn. **Potencia:** 1,10Kw. **Capacidad Máxima:** 25 L. **Rango de temperatura:** 0,1/95.

Aviso al alcanzar la temperatura: Si. **Aviso de nivel de agua mínimo:** Si.

Encendido en diferido: Si. **Medidas totales:** 115x90x355 mm. **Peso neto:** 12 Kg.

Ref. 1125 **Termocirculador FROW-25** 1.009 €

VGP 25 N Termoselladora de barquetas al vacío



Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable	
Tamaño	530x704x1120h mm	
Peso	118 kg	
Bomba	25 mc/h	
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 2850W	
Tamaño máximo barquetas	325x260x120h mm	
Métodos de envasado	Solo sellado Vacío Vacío ATM	
Ideal para	Carnicerías Gastronomías Industrias Obradores Laboratorios de alimentos	
Estantes estándar *	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm	1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm
	1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm	

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Multiprograma
- Equipo introducción gas inerte
- Vacío Gas (ATM)
- Ultravacío
- Ultragas
- Sistema portabobinas frenante

Accesorios opcionales por encargo

- Molde corte merma
- Molde para elegir
- Módulo Wi-Fi

Ref. 0012	VGP 25 sin molde bomba de 25m3/h.....	9.643 €
Ref. 00126	VGP 60 sin molde bomba de 60m3/h.....	12.331 €

MOLDES VGP-25 y 60 SIN RECORTE

Ref. 0012B	Molde para 1 barqueta de 1/2 gastronorm.....	463 €
Ref. 0012C	Molde para 2 barq. de 1/4 gastronorm sin recorte interior entre ellas.....	535 €
Ref. 0012D	Molde para 4 barq. de 1/8 gastronorm sin recorte interior entre ellas.....	608 €
Ref. 0012S	Molde para 6 barquetas sin recorte interior entre ellas.....	736 €

Moldes personalizados: incremento de un 25% sobre el precio de los estandar.

Ref. 0012R	VGP R 25 para horma con recorte y bomba de 25m3/h.....	8.404 €
Ref. 00126R	VGP R 60 para horma con recorte y bomba de 60m3/h.....	11.174 €

HORMAS CON RECORTE (cabezal completo con cuchillas + molde) VGP-25 y 60

Ref. 0012BR	Horma para 1 barq. con recorte de la forma de la barqueta*.....	2.164 €
Ref. 0012CR	Horma para 2 barq. con recorte de la forma de la barquetas*.....	2.886 €
Ref. 0012DR	Horma para 4 barq. con recorte de la forma de la barquetas*.....	3.606 €

* Siempre barquetas rectangulares. Otros formatos consultar.

OPCIONALES

Ref. 0012X	Bomba ROJA para + 21% de OXIGENO VGP-25.....	3.519 €
Ref. 00126X	Bomba ROJA para + 21% de OXIGENO VGP-60.....	4.539 €
Ref. 0012P	Compresor incorporado para hormas con recorte perimetral.....	1.040 €

NEW

Bomba roja para carnes rojas y atún que requieren más del + 21% de Oxígeno



VGP 60 N

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable	
Tamaño	530x740x1120h mm	
Peso	141 kg	
Bomba	60 mc/h	
Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz +3Ph - 2900W	
Tamaño máximo barquetas	325x260x120h mm	
Métodos de envasado	Solo sellado Vacío Vacío ATM	
Ideal para	Carnicerías Gastronomías Industrias Obradores Laboratorios de alimentos	
Estantes estándar *	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm	1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm
	1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm	

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Multiprograma
- Equipo introducción gas inerte
- Vacío Gas (ATM)
- Ultravacío
- Ultragas
- Sistema portabobinas frenante

Accesorios opcionales por encargo

- Molde corte merma
- Molde para elegir

* Moldes personalizables por encargo



VGP 60 SKIN

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable						
Tamaño	530x740x1158h mm						
Peso	178 kg						
Bomba	60 mc/h						
Alimentación eléctrica	400V / 50-60Hz / 3Ph+N+PE (2900W)						
Métodos de envasado	Skin Solo sellado ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KIT MAP						
Ideal para	Carnicerías Gastronomías Industrias Obradores Laboratorios de alimentos						
Estantes estándar	<table border="0"> <tr> <td> Barquetas B6 1x 180x250 mm</td> <td> Barquetas B5 2x 143x229 mm</td> <td> Barquetas D2 2x 197x155 mm</td> </tr> <tr> <td> Barquetas D15 1x 260x177 mm</td> <td> Barquetas D13 2x 238x166 mm</td> <td></td> </tr> </table>	Barquetas B6 1x 180x250 mm	Barquetas B5 2x 143x229 mm	Barquetas D2 2x 197x155 mm	Barquetas D15 1x 260x177 mm	Barquetas D13 2x 238x166 mm	
Barquetas B6 1x 180x250 mm	Barquetas B5 2x 143x229 mm	Barquetas D2 2x 197x155 mm					
Barquetas D15 1x 260x177 mm	Barquetas D13 2x 238x166 mm						

NEW
Termosella ATM con recorte perimetral en el formato Skin de su equipo, con film normal.

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Gas inerte
- Molde corte merma
- Sistema portabobinas frenante

Opcional

- Kit Skin para elegir

Ref. 0126SK-B6 y Ref. 0126SK-15 **VGP 60 SKIN molde de 1 barqueta B6 / D15**.....18.515 €
 Ref. 0126SK-B5, 0126SK-13 y 0126SK-D2 **VGP 60 SKIN molde de 2 barquetas B5 / D13 / D2**.....18.515 €
OPCIONAL:
 Ref. KITMAP **Accesorio para termosellar ATM con recorte perimetral en el formato de la horma Skin**617 €



VGP COMBI SKIN

	Cabezal Skin	Cabezal ATM									
Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable	Acero inoxidable									
Tamaño	530x740x1158h mm	530x740x1158h mm									
Peso	178 kg	178 kg									
Bomba	60 mc/h	60 mc/h									
Alimentación eléctrica	400V / 50-60Hz / 3Ph+N+PE (2900W)	400V / 50-60Hz / 3Ph+N+PE (2900W)									
Tamaño máximo barquetas	B6, B5, D13, D15, D2	325x260x120h mm									
Métodos de envasado	Skin Solo sellado ATM en moldes estándar o personalizados. ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KITMAP	Skin Sólo sellado ATM en moldes estándar o personalizados. ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KITMAP									
Ideal para	Carnicerías Gastronomías Industrias	Obradores Laboratorios de alimentos									
Estantes estándar	<table border="0"> <tr> <td> Barquetas B6 1x 180x250 mm</td> <td> Barquetas D15 1x 260x177 mm</td> <td> 1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm</td> </tr> <tr> <td> Barquetas B5 2x 143x229 mm</td> <td> Barquetas D2 2x 197x155 mm</td> <td> 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm</td> </tr> <tr> <td> Barquetas D13 2x 238x166 mm</td> <td></td> <td> 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm</td> </tr> </table>	Barquetas B6 1x 180x250 mm	Barquetas D15 1x 260x177 mm	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm	Barquetas B5 2x 143x229 mm	Barquetas D2 2x 197x155 mm	1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm	Barquetas D13 2x 238x166 mm		1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm	
Barquetas B6 1x 180x250 mm	Barquetas D15 1x 260x177 mm	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm									
Barquetas B5 2x 143x229 mm	Barquetas D2 2x 197x155 mm	1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm									
Barquetas D13 2x 238x166 mm		1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm									
Equipamientos de serie	<ul style="list-style-type: none"> Panel digital Sensor de vacío Molde corte merma Gas inerte Portabobinas frenante 	<ul style="list-style-type: none"> Panel digital Sensor de vacío Multiprograma Vacío + gas Portabobinas frenante Gas inerte Ultravacío Ultragas 									
Accesorios opcionales por encargo	Kit Skin para elegir	<ul style="list-style-type: none"> Molde corte merma Molde para elegir 									

NEW
Termosella ATM con recorte perimetral en el formato Skin de su equipo, con film normal.

Ref. 0126CK-B6/ 15 /B5/ 13 /D2 **VGP COMBI SKIN con 1 Horma Skin: B5, B6, D13, D15 o D2**.....20.552 €
 + 1 cabezal ATM estándar + molde a elegir: 0012B, 0012C ó 0012D*
 *De querer un molde especial, hay un recargo del 25% sobre el estándar equivalente.

OPCIONAL:

Ref. SCK-B6 y Ref. SCK-D15 **Cabezal skin formato 1 barqueta B6 / D15**6.364 €
 Ref. SCK-B5, SCK-D13 y SCK-D2 **Cabezal skin formato 2 barquetas B5 / D13 / D2**6.794 €
 Ref. KITMAP **Accesorio para termosellar ATM con recorte perimetral en el formato de la horma Skin**617 €



NEW
Más formatos Skin

TSC 70 / TSC 175 • TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS

Construidas para garantizar la máxima fiabilidad y sencillez, en el empleo cotidiano, en las operaciones de limpieza y manutención ordinaria.

De dimensiones muy reducidas, de acero inox. con ruedas y con la bomba vacío de 105m³/h dentro de la máquina.

Están dotadas con un plano de trabajo estándar con 2 estaciones (TSC-70) o 5 estaciones (TSC-175) útiles para la carga de barquetas de dimensiones no superiores al 1/2 Gastronorm.

Una vez situada la barqueta sobre la zona de carga y de modo completamente automático a través de las guías de acero inoxidable, son transportadas dentro de la estación de envasado donde el ciclo se activa de modo automático en el programa previsto por el usuario. El avance del film es automático y controlado para reducir la merma del film.

El cambio de formato es particularmente simple y veloz, se realiza sin el empleo de llaves o utillajes especiales.

Las múltiples funciones se gestiona por PLC, pantalla táctil muy intuitiva.

Permite 20 programas de trabajo.

La máquina puede operar en variadas modalidades:

- solo sellado.
- vacío parcial y sellado.
- vacío + gas inerte y sellado.
- vacío y efecto skin .
- gas y sellado.

La instalación estándar puede ser completada con:

- zona de carga ampliada.
- desapilador automático de bandejas.
- dosificadores de producto o líquido de gobierno.
- fotocélula para film impreso.
- impresión en caliente o traslado térmico.
- cinta para transporte envasados.
- sistemas de peso y etiquetado envasados.



TSC 70 Y TSC 175

Posibilidades configuración

Molde y contramolde 1 barqueta + Tablas de relleno.
Molde y contramolde 2 barqueta + Tablas de relleno.
Molde y contramolde 3 barqueta + Tablas de relleno.

Opcional

- Cinta para transporte envasado 500 mm.
- Cinta adicional 500 mm.
- Fotocélula lectura film impreso.
- Opcional efecto skin.
- Carrito inox porta moldes .
- Carrito inox para moldes con precalentamiento de horma.
- Bomba roja (oxígeno)...



TSC 70



Carrocería: Acero inoxidable
Dimensiones: 1820 x 890 x 1650h mm
Medidas de barquetas:
1 de 390 x 265 mm, ó 2 de 180 x 265 mm,
ó 3 de 130 x 265 mm, ó 4 de 75 x 265 mm
Ancho del film: 470 mm
Estaciones de carga: 2
Profundidad máx. : 100 mm
Diámetro máx. de bobina: 300 mm
Tensión: 400V / 50 Hz / 3Ph+N+PE
Potencia: 4 kW
Aire comprimido: 6/8 Bar
Avance de la película: Automático
Bomba de succión: 105 mc/h
Productividad: 2/10 ciclo/min.
Peso: 400 kg

TSC 175

Carrocería: Acero inoxidable
Dimensiones: 2890 x 890 x 1650h mm
Medidas de barquetas:
1 de 390 x 265 mm, ó 2 de 180 x 265 mm
ó 3 de 130 x 265 mm, ó 4 de 75 x 265 mm
Ancho del film: 470 mm
Estaciones de carga: 5
Profundidad máx. : 100 mm
Diámetro máx. de bobina: 300 mm
Tensión: 400V / 50 Hz / 3Ph+N+PE
Potencia: 4 kW
Aire comprimido: 6/8 Bar
Avance de la película: Automático
Bomba de succión: 105 mc/h
Productividad: 2/10 ciclo/min.
Peso: 490 kg



PROFI 1N







Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	240x460x320h mm
Peso	12,50 kg
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 340W
Métodos de envasado	Sólo sellado
Ideal para	Supermercados Gastronomías Comida rápida Restaurantes para llevar
Estantes estándar	 1x 137x190 mm  1x 137x95 mm

Equipamientos de serie  Sistema molde de trineo

Ref. 0116 **PROFI-1 N** 1.568 €



PROFI 2

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	290x480x355h mm
Peso	17,10 kg
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 750W
Métodos de envasado	Sólo sellado
Ideal para	Supermercados Gastronomías Comida rápida Restaurantes para llevar
Estantes estándar	 190x260 mm  1x 137x95 mm  1x 190x137 mm  2x 190x137 mm  3x 137x95 mm  3x 185x75 mm

Accesorios opcionales por encargo  Molde a medida

Equipamientos de serie  1 molde estándar

Ref. 0017 **PROFI-2 CON 1 MOLDE OR0008** ** 2.030 €

Ref. OR0008 **Molde para 1 Barqueta 260x190*** 139 €
 Ref. OR0009 **Molde para 2 Barquetas 1 de 190x137 y 1 de 137x95*** 149 €
 Ref. OR0007 **Molde para 2 Barquetas 190x137*** 184 €
 Ref. OR0010 **Molde para 3 Barquetas 137x95*** 199 €
 Ref. OR0011 **Molde para 3 barquetas Sándwich*** 199 €

Moldes personalizados: incremento de un 25% sobre el PVP de los estandar.
**** De querer otro mod. de molde se facturará la diferencia. * Portes incluidos solo junto al envío de la máquina**



PROFI 3

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	350x600x420h mm
Peso	25 kg
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1650W
Métodos de envasado	Sólo sellado
Ideal para	Supermercados Gastronomías Comida rápida Restaurantes para llevar
Estantes estándar *	 4x 120x165 mm  2x 260x160 mm  1x 260x325 mm

Accesorios opcionales por encargo  Molde a medida

Equipamientos de serie  1 molde estándar

Ref. 0117 **PROFI-3 CON 1 MOLDE ORP301** ** 2.765 €

Ref. ORP301 **Molde de 1 barqueta 1/2 gastronorm*** 326 €
 Ref. ORP302 **Molde de 2 barquetas 1/4 gastronorm*** 364 €
 Ref. ORP304 **Molde de 4 barquetas 1/8 gastronorm*** 443 €

Moldes personalizados: incremento de un 25% sobre el pvp de los estandar.
**** De querer otro mod. de molde se facturará la diferencia. * Portes incluidos solo junto al envío de la máquina**

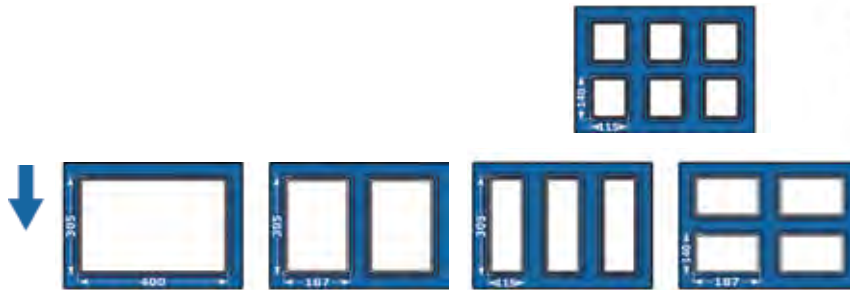
SPP-6 • Termoselladora TEPRO • Con recorte y arrastre de film automático

La termoselladora de bandejas SPP6 está diseñada para envasar diversos productos en bandejas con barrera. Esta máquina permite termosellar en atmósfera modificada MAP.

Las dimensiones máximas de los envases son: 400x305 mm.
La profundidad de las barquetas se puede ajustar fácilmente mediante el uso de plaquitas de relleno extraíbles (profundidad máx.100 mm).
Las dimensiones restantes dependen del molde de sellado que normalmente se hace a medida.

El precio de la máquina incluye un molde con hasta cuatro huecos.
Los moldes son fácilmente intercambiables. También es posible pedir moldes adicionales si es necesario.

Rebobinado y corte de film automático.
Apertura y cierre del cajón manual.



SPP-4.3 • Termoselladora TEPRO • Con recorte y arrastre de film automático

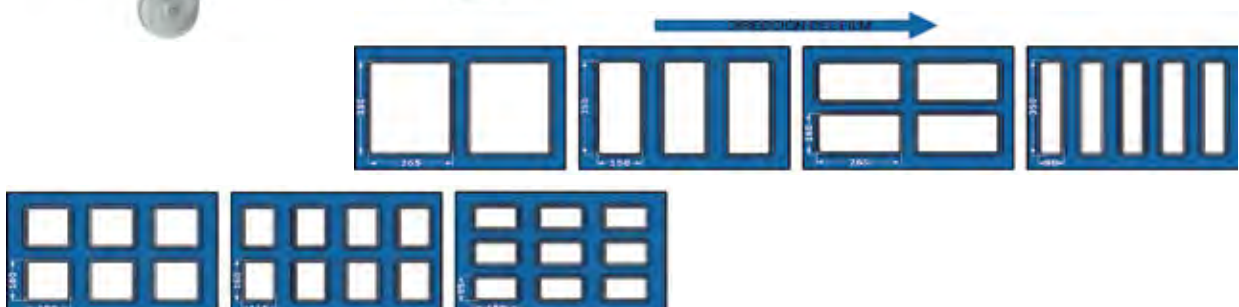
La termoselladora de bandejas SPP-4.3 es la que tiene el cajón más grande producido por TEPRO.

Las dimensiones máximas del envase son 560 x 365 x 100 mm.
La profundidad de los envases se ajusta fácilmente mediante plaquitas de llenado extraíbles (profundidad máxima 100 mm).
Las dimensiones y número de huecos dependerá de las medidas del envase, y se diseñan en fábrica a medida.

El precio de la máquina incluye el coste de un molde.
Los moldes son fácilmente intercambiables.

Rebobinado y corte de film automático.
Apertura y cierre del cajón manual.
Equipada con una fotocélula para el centrado de impresión del film.

*Para precios y medidas consultar anexo Tepro



PP-22 • Doble campana • TEPRO

De acero inoxidable.
Con panel digital.
Equipada con ruedas.
Bomba de vacío de 63 m3

Opcional:
Atmósfera modificada (MAP).
Recorte sobrante de bolsa.
Bomba de vacío de 100 m3

Mod.: PP-22



PP-25 • Doble campana • TEPRO

De acero inoxidable, con atmósfera modificada (MAP), recorte sobrante de bolsa y sistema de bloqueo de bolsas.
Superficie de trabajo plana, barras de sellado extraíbles para la correcta limpieza.
La eficiente bomba de vacío de 100m3 y la construcción de 2 cámaras permiten obtener una alta velocidad de envasado.
La cubierta se mueve entre las cámaras por brazos apoyados con un sistema especial de muelles.
Equipada con prensa neumática de juntas de sellado. Independientemente de la presión en cámara, el sistema proporciona una fuerza óptima en el proceso de sellado.
Equipada con frenos de ruedas y regulador de alineación extraíble que permite nivelar la máquina.
Opcional: bomba de 160m3.



Mod.: PP-25

PP-30 • Doble C. AUTOMÁTICA • TEPRO

- Completamente en acero inoxidable.
La campana se mueve neumáticamente entre las cámaras al presionar el botón de control, o automáticamente en intervalos de tiempo programados.
La bomba de vacío incorporada de alta eficiencia es de 250 m3 está equipada con una unidad móvil separada que permite extraer la bomba para un rápido mantenimiento.
Equipada con prensa neumática del sistema de sellado. Independientemente de la presión de la cámara, el sistema proporciona una fuerza óptima en el proceso de sellado.
Con frenos de rueda y un regulador de altura, permite nivelar la máquina.
Controlador microprocesador con sensor de vacío instalado en la máquina.
Puede programar hasta 25 programas de envasado con nombres únicos.
- Cada programa individual permite la edición de todos los parámetros del proceso de envasado (vacío [%], gas [%], tiempo de sellado [s], tiempo de corte [s], etc.).
Los parámetros anteriores se muestran en la pantalla en tiempo real durante el envasado.
- Contador de ciclos con función de reinicio.
- Protección con contraseña para la edición de los programas.
- Función para comprobar la estanqueidad de la cámara y el sistema de vacío.
- Comprobación rápida de parámetros.
- Desaireación: permite parar automáticamente el proceso de vacío, importante especialmente cuando se envasan productos con alto contenido de humedad: está destinada a obtener un nivel de vacío óptimo evitando la formación de vapor.

Opcional:

- Vacío progresivo: vacío a intervalos, para obtener una evacuación más suave y precisa del aire escondido en los productos porosos y de los productos con burbujas de aire.
- Soft Air: Se aplica en productos delicados y afilados.

Mod.: PP-30 AUTOMÁTICA



	PP22	PP25	PP30
Dimensiones cámara mm	530x600x180	780x780x225	900x920x240
Largo soldadura mm	490	650	830
Doble soldadura	de serie	opcional	opcional
Recorte (con 1 soldadura)	opcional	de serie	de serie
Bomba m3/h	63*	100**	250
Dimensiones exteriores mm	1250x730x995	1690x1000x1065	2050x1150x1150
Peso Kg	270	495	600
Tensión	400V/50Hz/3Ph+N+Pe	400V/50Hz/3Ph+Pe	400V/50Hz/3Ph+N+Pe
Potencia Total Kw	1,5	3	5,5
Gas	opcional	de serie	de serie

*Opcional bomba de 100m3. **Opcional bomba de 160m3

Ref. PP22	PP-22.....(consultar).
Ref. GA22	Gas.....(consultar).
Ref. RE22	Recorte.....(consultar).
Ref. 1022	Bomba 100m3.....(consultar).
Ref. PP25	PP-25.....(consultar).
Ref. DS25	Doble soldadura.....(consultar).
Ref. 1625	Bomba 160m3.....(consultar).
Ref. PP30	PP-30 Automática.....(consultar).
Ref. DS30	Doble soldadura.....(consultar).

Envasado al vacío

La mejor técnica para conservar alimentos crudos, cocinados o congelados. Indispensable en Restaurantes, Hoteles, Charcuterías, Catering y en cualquier establecimiento que manipule alimentos perecederos.



¿QUE ES EL ENVASADO AL VACIO? Es un sistema de conservación natural de los alimentos por ausencia del oxígeno del aire, principal factor de crecimiento de las bacterias aerobias.

40 años de experiencia nos diferencian

Ventajas del Envasado al vacío

Conservar el aspecto de los alimentos contra la degradación exterior. Las superficies de corte, que normalmente se resecan, se mantienen frescas.

Aumentar considerablemente la duración de los alimentos crudos o cocinados y sin pérdidas de peso.

Adelantar la preparación de comidas a horas (o días) de poco trabajo del personal, sin afectar la calidad de los alimentos.

Aprovechar las ofertas del mercado a la hora de la compra.

Controlar que las porciones de carne, pescados, embutidos, quesos, salsas, etc. sean idénticas (preparadas fuera de las horas de agobio).

Evitar las mermas de jugo que producen las carnes en su maduración.

Facilitar la preparación de platos complicados o exóticos, control de calorías, nuevos platos a la carta, cocción al vacío, etc.

Más productividad, opción de elaborar carnes preparadas en cantidad, con más producción y garantías sanitarias.

Sin cocina podemos dar de comer a distancia de la cocina de elaboración con sólo disponer de un microondas o un baño maría.

Impedir las "quemaduras del frío", así como la oxidación de las grasas y la cristalización en productos congelados.

Gran experiencia

En los años 70 Vac-Star da sus primeros pasos en la fabricación de Envasadoras al vacío, hoy – 40 años después – se enorgullece de ser líder del mercado mundial y vender sus envasadoras en los cinco continentes, en más de 50 países.

Son muchos años de constante investigación y desarrollo, con la más moderna infraestructura y la más avanzada tecnología suiza que han permitido a Vac-Star fabricar las más precisas y fiables envasadoras del mercado.

Tecnología punta

Al contrario de otras envasadoras en Vac-Star el ciclo de vacío no está regulado mecánicamente por tiempo sino electrónicamente mediante un sensor integrado. Ello permite no sólo una mayor precisión sino también la seguridad de realizar un vacío máximo (99'9 %) en un tiempo mínimo.



Panel electrónico

El panel de mandos electrónico digital de cristal líquido alfa-numérico es sin duda el más preciso de funcionamiento del mercado y el más simple de manejo, lo que permite un trabajo y lectura muy fácil así como una limpieza muy simple.

Gas inerte

Vac-Star fué pionero en la fabricación de envasadoras con inyección de gas inerte (indispensable para el envasado de alimentos frágiles), la regulación del flujo de gas se realiza con la mayor precisión regulado por el sensor electrónico.

Doble soldadura

La doble soldadura para el perfecto sellado de la bolsa y el enfriamiento de la soldadura también son controlados electrónicamente.

Atmósfera progresiva

El tiempo de sellado y enfriado de la bolsa se aprovecha para realizar un proceso de aireación soft, que amortigua el chafamiento del producto al volver a presión atmosférica, normalmente conocido como atmósfera progresiva. Se puede regular de 1 a 15 segundos.

Fabricación integral

Vac-Star fabrica prácticamente todos los componentes de la máquina, la carrocería, la tapa transparente de metacrilato (que es calentada, dilatada, moldeada y enfriada lentamente) e incluso el microprocesador o print es montado con su propio chip y controlado con los más sofisticados sistemas de precisión - en la moderna factoría suiza Vac-Star.

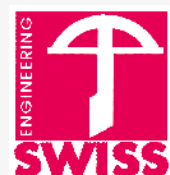
Green-Vac

El sistema Green-Vac consiste en realizar el vacío directamente sobre cubetas especiales gastronorm. Ciclo manual o automático regulable.

Normativas y homologaciones

El cumplimiento de innumerables normativas y homologaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro producto:

DIN EN 292 TEC 335-1 (1976), IEC-335-2-45 (1986) CSN 36 1050 (1990) CSN EN 55014 (1995) / CE (89/392/CE Y 89/336/CE / UL, VDE, SEV, CSN



Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

VAC-STAR

* Soldadura con pistones hidráulicos



Mod. S-223 PX

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío alto rendimiento (99'9%)
- Tapa transparente de cristal acrílico
- Cuba acero inox. -3mm.- anti-corrosión (Din1.4301)
- Vacío controlado por sensor*
- Doble soldadura*
- Atmósfera progresiva regulable*
- Corte sobrante bolsa*
- Rampa para envasar salsas/líquidos

Accesorios

Bolsas Vacío

Consultar página64

PVP

S-210 PX	4.295 €
S-215 PX	4.390 €
S-223 PX.....	4.990 €
S-223 L PX	5.480 €
S-225 PX	5.890 €



Mod. S-215 PX



Mod. S-210 PX



Mod. S-225 PX



PANEL PX

Desarrollado para poder responder a todas las exigencias posibles en envasado al vacío y con control electrónico regulado por sensor:

Green vac • Atmosfera progresiva • Gas inerte • Doble sellado con corte sobrante bolsa
Indicador mantenimiento • Detección punto ebullición líquidos y placa relleno
Sensor de vacío absoluto • 17 Programas • Vacío extra • Autoclean • Autoajuste

- Envasado con ciclo automático.
- Envasado con 17 programas individualizados ya creados para cada producto.
- Se pueden regular y memorizar 65 opciones
- Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)
- Ciclos de vacío continuo.
- Ciclo Green-Vac (manual y automático)
- Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.
- Ciclos con vacío suave (control de vapor). Etc.
- Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.

MODELO	S-210 PX	S-215 PX	S-223 PX	S-223-L PX	S-225 PX
Dimensiones	400 x 440 x 350	440 x 480 x 430	510 x 530 x 450	510 x 630 x 450	580 x 660 x 460
Cámara	335 x 320 x 110	380 x 360 x 170	445 x 410 x 200	445 x 510 x 200	510 x 480 x 200
Bomba	10 m ³ / h.	16 m ³ / h.	23 m ³ / h.	23 m ³ / h.	23 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	310	365	420	420	2 x 470
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Gas	SI	SI	SI	SI	SI
Potencia (kw)	0,6	0,6	0,9	0,9	0,9
Peso (kg)	40	50	68	77	85

Envasadoras al vacío

Serie Pie

VAC-STAR



Sistema PX

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío de alto rendimiento (99'9%)
- Tapa transparente de metacrilato
- Cuba acero inox. -3mm.- anti-corrosión (Din1.4301)
- Vacío controlado por sensor
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva (aireación soft) regulable
- Corte sobrante bolsa
- Con sistema PX

Mod. S-225 DK

PVP

Serie de Pie "PX"

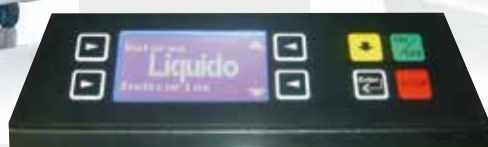
Mod. S-225 M PX	6.670 €
Mod. S-240 M PX	8.495 €
Mod. S-270 M PX	9.780 €

Serie doble campana "PX"

Mod. S-225 DK PX	16.300 €
Mod. S-240 DK PX	17.500 €



Mod. S-240 PX



Panel de mandos digital de cristal líquido alfa-numérico



Mod. S-240 DK PX

Desarrollada para poder responder a todas las exigencias posibles en envasado al vacío y con control electrónico regulado por sensor:

- Envasado con ciclo automático.
- Envasado con programas individualizados - ya creados - para cada producto.
- Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)
- Ciclos de vacío continuo.
- Ciclo Green - Vac (manual y automático)
- Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.
- Ciclos con vacío suave (control de vapor). Etc.
- Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.

Serie de Pie - Sistema PX

MODELO	S-225 M PX	S-240 M PX	S-270 M PX
Dimensiones	580 x 660 x 980	700 x 660 x 980	570 x 770 x 980
Cámara	510 x 480 x 210	640 x 480 x 210	515 x 590 x 240
Bomba	23 m ³ / h.	40 m ³ / h.	63 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	2 x 470	2 x 470	500
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v / 0,9	3 x 400 + N (230) v / 1,6	3 x 400 + N (230) v / 2,2
Gas	SI	SI	SI
Peso (kg)	160	160	195
Ruedas	SI	SI	SI

Serie de Pie - Doble Campana - Sistema PX

MODELO	S-225 DK PX	S-240 DK PX
Dimensiones	1180 x 660 x 1030	1450 x 660 x 1030
Cámara	2 x (510 x 480 x 210)	2 x (640 x 480 x 210)
Bomba	40 m ³ / h.	63 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	4 x 470	4 x 470
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v. / 1,6	3 x 400 + N (230) v. / 2,2
Gas	SI	SI
Peso (kg)	250	310
Ruedas	SI	SI

Envasadoras al vacío con Barquetas

VAC-STAR

Sistema PX

- Funcionamiento automático con sensor
- Programas individualizados para cada producto
- Programa especial para termosellar barquetas - sin vacío

Multipacker permite el envasado de bolsas o barquetas. En un minuto transformará la multipacker de una envasadora de bolsas a una de barquetas con y sin inyección de gas.



Mod. S-220 Multipacker

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío de alto rendimiento (99,9%)
- Vacío controlado por sensor
- Atmosfera progresiva
- Corte de film manual
- Equipadas con inyección de gas inerte
- Dotación:
 - 1 molde
 - 1 bobina film

Accesorios	PVP
Moldes	
S-220 MP	740 €
Film PP para:	
S-220	230 €

	PVP
Mod. S-220 MP	11.960 €



Detalle envasado barquetas



Detalle envasado bolsas
(accesorios en dotación)

Características de los modelos

MODELO	Dimensiones	Cámara	Bomba	Voltaje	Potencia	Barra Soldar	Medidas max./molde	Presión trabajo	Peso	Ciclos/minuto
S-220 MP	840 x 600 x 420	425 x 410 x 175	23 m ³ / h.	1 x 230 v	1,6 / 4 Kw	1 x 425 mm	320 x 320 x 80	3 bar (gas)	85 Kg	1 - 2

BANDEJAS

Modelo	Descripcion	Capacidad (ml.)	Unidades Caja	Bandejas /molde
GBB-200	Bandeja 173 x 129 x 18	200	1200	4
GBB-350	Bandeja 173 x 129 x 25	350	800	4
GBB-500	Bandeja 173 x 129 x 34	500	800	4
GBB-650	Bandeja 173 x 129 x 50	650	800	4
GBB-850	Bandeja 263 x 157 x 30	850	300	2
GBB-1400	Bandeja 263 x 157 x 50	1400	300	2
GBB-2000	Bandeja 263 x 157 x 80	2000	300	2
GBB-2100	Bandeja 316 x 261 x 34	2100	200	1
GBB-2850	Bandeja 316 x 261 x 50	2850	200	1
GBB-4250	Bandeja 316 x 261 x 80	4250	200	1

Barquetas termosellables al vacío

Disponible en diferentes materiales:
PP / PP-EVHO-PP (barrera).
Cierre con film sellable por calor.
Precios variables según cantidad y material



Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos controlados por tiempo

ROMAGSA



Mod. V 20 T

- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático
- Atmósfera progresiva

Modelos por Tiempo

	PVP
V-6 T	2.160 €
V-8 T	2.515 €
V-10 T	2.945 €
V-20 T	3.140 €
V-220 T	3.575 €



Mod. V 8 T



Mod. V 10 T



Barra soldar con pistones



Micro y aspiración



Bisagra



Detalle panel de mandos por tiempo

MODELO	V 6 - T	V 8 - T	V 10 - T	V 20 - T	V 220 - T
Dimensiones	340 x 460 x 325	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	280 x 355 x 90	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	6 m ³ / h	8 m ³ / h	12 m ³ / h	20 m ³ / h	20 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	270	340	410	410	450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,26	0,35	0,54	0,75	0,75

Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos controlados por sensor

ROMAGSA



Mod. V 20 S

- Programas de envasado memorizados
- Gas inerte de serie
- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático

Modelos por Sensor

	PVP
V8 S	3.065 €
V10 S	3.390 €
V20 S	3.680 €
V220 S	4.390 €



Mod. V8 S



Mod. V10 S

NUEVOS PROGRAMAS, PARA LAS MAS MODERNAS TECNICAS CULINARIAS

ATMOSFERA PROGRESIVA "Soft Air"

Evita deformaciones de los alimentos.

VACIO EXTRA

Prolonga el tiempo del ciclo de vacío, para alimentos porosos, fuerza la salida del aire del interior del producto, ideal para realizar impregnaciones.

PROGRAMAS MEMORIZADOS

De fácil acceso, posibilidad de modificar o crear programas nuevos.

GAS INERTE

Protege productos frágiles, evita que se deformen y prolonga la vida de los alimentos más delicados.



LIQUIDOS

Evita derramamientos de salsas y líquidos.

MULTI-CICLOS "OSMOSIS"

Repite el ciclo de vacío hasta 9 veces. Ideal para aromatizar productos y realizar impregnaciones en carnes, frutas, verduras,...

STOP-VAC "Vacío Stand-by"

Mantiene el vacío en la cámara indefinidamente. Acelera la maceración o marinado de los alimentos, pensado para realizar espumas sólidas, mousses, soufflés, chocolates aireados...

MODELO	V 8 - S	V 10 - S	V 20 - S	V 220 - S
Dimensiones	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	8 m ³ / h	10 m ³ / h	20 m ³ / h	20 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	340	410	410	2 x 450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,44	0,54	0,75	0,75

Envasadoras al vacío

Serie Pie

Ciclos automáticos controlados por:

- **Tiempo**
- **Sensor**



ROMAGSA

- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de vacío controlado electrónicamente
- Dos barras de soldar (en "L" o en paralelo)
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva
- Modelos por sensor con:
 - Programas de vacío
 - Gas inerte
- OPCIONAL:
 - Barras en paralelo 290 €

Modelos por Tiempo

	PVP
V640 TM	6.495 €
V663 TM	7.090 €
V763 TM	8.940 €
V7100 TM	9.870 €

Modelos por Sensor

	PVP
V640 SM	6.915 €
V663 SM	7.560 €
V763 SM	9.350 €
V7100 SM	11.485 €



Mod. V 640 SM



Mod. V 7100 TM



Micro y aspiración



Panel sensor



Panel tiempo

MODELO	V 640 TM	V 663 TM	V 763 TM	V 7100 TM	V 640 SM	V 663 SM	V 763 SM	V 7100 SM
Dimensiones	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040
Dimensiones cámara	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200
Bomba BUSCH	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	580+450	580+450	780+580	780+580	580+450	580+450	780+580	780+580
Barra Soldar (unidad)	2	2	2	2	2	2	2	2
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (kw)	1,12	1,5	1,5	2,25	1,12	1,5	1,5	2,25

Bolsas para envasado al vacío



Bolsas 90 micras

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B1420	14 x 20 cm	1000	54 €
B1520	15 x 20 cm	1000	57 €
B1525	15 x 25 cm	1000	64 €
B1725	17,5 x 25 cm	1000	80 €
B2030	20 x 30 cm	1000	101 €
B2040	20 x 40 cm	1000	131 €
B2135	21 x 35 cm	1000	118 €
B2530	25 x 30 cm	1000	123 €
B2535	25 x 35 cm	1000	152 €
B2540	25 x 40 cm	1000	172 €
B3040	30 x 40 cm	1000	202 €
B3550	35 x 50 cm	500	125 €

Bolsas 145 micras

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B2030-145	20 x 30 cm	1000	137 €
B2535-145	25 x 35 cm	1000	192 €
B3140-145	31 x 40 cm	1000	279 €
B3550-145	35 x 50 cm	500	202 €

Bolsas cocción

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B1627-T	16 x 30 cm	1000	105 €
B2030-T	20 x 30 cm	1000	148 €
B3040-T	30 x 40 cm	1000	299 €
B3550-T	35 x 50 cm	500	223 €

Parches bolsas vacío cocción

Modelo	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
Parche (sonda corazón)	2 metros	1	138 €



Bolsas retráctiles 60 micras

Mod. bolsas	Medidas (cm)	Unid./Caja	P.V.P.
B1520-R	15 x 20	1000	152 €
B2030-R	20 x 30	1000	225 €
B2535-R	25 x 35	1000	267 €
B3040-R	30 x 40	1000	337 €



Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.



Construcción de máxima calidad

- ▶ Equipados con bombas Busch.
- ▶ Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- ▶ Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- ▶ Barra de soldadura sin cables.
- ▶ Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- ▶ Cuba embutida en las series 200, 300 y 400.
- ▶ Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- ▶ Panel de mandos digital.
- ▶ Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- ▶ Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control sensor.
- ▶ Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- ▶ Programa de sellado de bolsas.
- ▶ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ▶ Descompresión a impulsos para proteger el producto a envasar y evitar rupturas de la bolsa de vacío.
- ▶ Vacío plus que permite programar hasta 10 segundos de vacío extra.

Garantías de higiene y durabilidad

- ▶ Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- ▶ Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- ▶ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- ▶ Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- ▶ Contador de horas para cambio de aceite.
- ▶ Homologados por NSF.



Bombas Busch: garantía de calidad.

Vacío controlado por sensor.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
CAPACIDAD BOMBA (M ³ /H)	4 / 6 / 8	6 / 8 / 10 / 16	10 / 16 / 20	20	40 / 63	63 / 100
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	280	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~				230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	2	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	288	330	430	560	672	864
FONDO	334	360	415	430	481	603
ALTO	111	155	145/180/180	183	200	215
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	337	384	484	625	740	960
FONDO	431	465	529	537	566	757
ALTO	307	403	413/448/448	513	997	998
PESO NETO (KG)	24/32/32	36/36/39/42	49/51/57	81	145/159	232/250
DOTACIÓN	1 plancha de relleno					



SERIE 200

Modelo de sobremesa: Barra de soldadura de 280 mm.

► Cuba embutida.



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Planchas de relleno adicionales

NSF

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP	
<input type="checkbox"/>	1140620	Envasadora al vacío SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m3/h	1.736,58€
<input type="checkbox"/>	1141080	Envasadora al vacío SE-208 230/50-60/1	280 mm	8 m3/h	1.971,42€

SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.

► Cuba embutida.



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

NSF

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP	
<input type="checkbox"/>	1141083	Envasadora al vacío SE-308 230/50-60/1	320 mm	8 m3/h	2.371,06€
<input type="checkbox"/>	1140628	Envasadora al vacío SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	2.432,86€
<input type="checkbox"/>	1140630	Envasadora al vacío SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	2.638,86€



SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.

► Cuba embutida.



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP	
<input type="checkbox"/>	1140634	Envasadora al vacío SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m3/h	2.994,21€
<input type="checkbox"/>	1140636	Envasadora al vacío SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m3/h	3.071,46€
<input type="checkbox"/>	1140638	Envasadora al vacío SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m3/h	3.323,81€

SERIE 500

Modelo de sobremesa: dos barras de soldadura de 420+420 mm.

► Cuba de forma alargada.



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP	
<input type="checkbox"/>	1140642	Envasadora al vacío SE-520 230/50-60/1	420+420 mm	20 m3/h	4.380,59€



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP	
<input type="checkbox"/>	1140650	Envasadora al vacío SE-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m3/h	6.756,80€
<input type="checkbox"/>	1140651	Envasadora al vacío SE-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m3/h	6.756,80€
<input type="checkbox"/>	1140662	Envasadora al vacío SE-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m3/h	7.096,70€
<input type="checkbox"/>	1140663	Envasadora al vacío SE-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m3/h	7.096,70€





SERIE 800

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP	
<input type="checkbox"/>	1140680	Envasadora al vacío SE-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m3/h	8.728,22€
<input type="checkbox"/>	1140681	Envasadora al vacío SE-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m3/h	8.728,22€
<input type="checkbox"/>	1140682	Envasadora al vacío SE-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m3/h	8.810,62€
<input type="checkbox"/>	1140696	Envasadora al vacío SE-810 400/50-60/3N	530+848 mm	100 m3/h	10.259,83€
<input type="checkbox"/>	1140697	Envasadora al vacío SE-810 CC 400/50-60/3N	581+581 mm	100 m3/h	10.259,83€
<input type="checkbox"/>	1140698	Envasadora al vacío SE-810 LL 400/50-60/3N	848+848 mm	100 m3/h	10.340,17€

ACCESORIOS

Carro-soporte para envasadoras



Para un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios

Fabricado en acero inoxidable.

		PVP
1140560	Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)	642,72€
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	685,98€

Kit corte de bolsa

Para envasadoras al vacío

Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.



		PVP
2149772	Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500	135,96€
2149774	Kit soldadura + corte 413mm / 16" SE/SU-600	135,96€
2149773	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600	209,09€
2149775	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC	172,01€
2149777	Kit soldadura + corte 530mm 800	185,40€
2149776	Kit soldadura + corte 848mm / 33" 800	278,10€
2149778	Kit soldadura + corte 581mm 800 CC	249,26€
2149779	Kit soldadura + corte 662mm SU-6000	209,09€



Conjunto plancha relleno

► Fabricado en polietileno.



		PVP
2149790	Plancha relleno SE-200	39,14€
2149791	Plancha relleno SE/SU-300	51,50€
2149792	Plancha relleno SE/SU-400	65,92€
2149793	Plancha relleno SE/SU-500	77,25€
2149794	Plancha relleno SE/SU-600LC	76,22€
2149795	Plancha relleno SE/SU-600CC	94,76€
2149796	Plancha relleno 800	166,86€
2149797	Plancha relleno 800CC	161,71€
2149798	Plancha relleno 800LL	157,59€
2149563	Plancha relleno SU-6000	117,42€

Soporte líquidos

Para envasadoras al vacío.



- Fabricado en policarbonato para envasadoras gama 400-500-600.
- Fabricado en acero inoxidable para envasadoras gama 800.
- Tope regulable para ajuste de las bolsas.

		PVP
2149531	Placa líquidos SE/SU-300	76,22€
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	79,31€
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	82,40€
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	86,52€

Kit Vac-Norm

Para envasadora de sobremesa y de pie



Para realizar el vacío a cubetas vac-norm, con alimentos cocinados, prolongando la duración del producto.

- Longitud del tubo 1,50 m.

		PVP
2149244	Vac-Norm sobremesa	78,28€
2149257	Vac-Norm pie	91,67€

Recipientes Vac-Norm

Cubetas inoxidables de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de envasadoras.



Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los mas líquidos.

		PVP
5140104	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100	107,12€
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	132,87€
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	149,35€
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	69,01€
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	72,10€
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	57,68€
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	66,95€
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	88,58€
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	71,07€
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	83,43€
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	54,59€
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	21,63€
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	20,60€
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11,33€
5140126	Válvula	3,09€



Bolsas lisas para envasar al vacío



Para envasar al vacío y cocción sous-
vide

Para la conservación y cocción hasta
80°C y 120°C.

- ▶ Fabricadas en PA/PE.
- ▶ Sin BPA.
- ▶ Grosor: 90µ.

		PVP
1140600	Bolsa lisa 180X300 80°C (pack 100 unidades)	15,45€
1140602	Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades)	25,75€
1140601	Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades)	40,17€
5141250	Bolsa lisa 150x150 80°C (pack 1000 unidades)	28,84€
5141251	Bolsa lisa 165x200 80°C (pack 1000 unidades)	41,20€
5141252	Bolsa lisa 180x300 80°C (pack 1000 unidades)	71,07€
5141253	Bolsa lisa 300x400 80°C (pack 1000 unidades)	157,59€
5141258	Bolsa lisa 350x550 80° (pack 500 unidades)	124,63€
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	26,78€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	50,47€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	80,34€
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	51,50€
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	78,28€
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	126,69€
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	281,19€
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)	239,99€



Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra"

Gama SU. Vacío controlado por sensor, amplio abanico de opciones y pantalla LCD de color 3.9"

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.



Construcción de máxima calidad

- ▶ Equipados con bombas Busch.
- ▶ Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- ▶ Panel de mandos digital con pantalla LCD de color de 3.9": toda la información de un vistazo.
- ▶ Teclado táctil retroiluminado protegido contra las proyecciones de líquidos.
- ▶ Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- ▶ Barra de soldadura sin cables.
- ▶ Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- ▶ Cuba embutida en las series 300 y 400.
- ▶ Tapa amortiguada de policarbonato transparente.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- ▶ Memoria de programas: capacidad de memorizar 25 programas diferentes con opción de bloqueo.
- ▶ Programa de vacío por etapas para productos blandos de tipo poroso.
- ▶ Sistema de detección del punto de evaporación de líquidos, garantizando el máximo vacío posible.
- ▶ Descompresión progresiva para evitar la perforación de la bolsa con productos de aristas agudas.
- ▶ Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- ▶ Programa de sellado de bolsas.
- ▶ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ▶ Sistema de soldadura "plus" opcional para el sellado de bolsas de tipo metálico.
- ▶ Sistema de impresión de etiquetas opcional, gracias a la conectividad bluetooth.
- ▶ Instalación del sistema de inyección de gas opcional.

Garantías de higiene y durabilidad

- ▶ Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- ▶ Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- ▶ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- ▶ Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- ▶ Contador de horas para cambio de aceite.
- ▶ Homologados por NSF.

Bombas Busch: garantía de calidad.

Vacío controlado por sensor.

Prestaciones y opciones avanzadas.

Amplio catálogo de opciones extra: soldadura plus, impresora, conectividad, gas inerte.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800	SERIE 6000
CAPACIDAD BOMBA (M ³ /H)	12 / 19	19 / 24	24	48 / 75	75 / 120	120 / 186
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848	2x(660+660)
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	370 / 370	370 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200	2.200 / 4.000
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~			230-400V / 50-60 Hz / 3N~		
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	0.5	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	330	430	560	672	864	662
FONDO	360	415	430	481	603	874
ALTO	155	180	183	200	215	205
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	384	484	625	740	960	1640
FONDO	465	529	537	566	757	874
ALTO	403	448	513	597	998	1370
PESO NETO (KG)	34/34/35	64/65/40	80	145/159	232/250	360
DOTACIÓN	1 plancha de relleno					4 pl. relleno

Los precios pueden estar desactualizados. Llámarnos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.

► Cuba embutida.



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Gas inerte
- Impresora
- Conectividad Bluetooth
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

NSF

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	2.595,60€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	2.801,60€

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+160,68€
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+108,15€
Opción soldadura PLUS para SU-316 (instalado)	+108,15€



SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.

► Cuba embutida.



Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

- Gas inerte
- Soldadura plus
- Conectividad Bluetooth
- Impresora
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-416	420 mm	16 m3/h	3.234,20€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-420	420 mm	20 m3/h	3.485,52€

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+160,68€
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+108,15€
Opción soldadura PLUS para SU-420 (instalado)	+108,15€





SERIE 500

Modelo de sobremesa: dos barras de soldadura de 420+420 mm.

► Cuba de forma alargada.



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Gas inerte
- Soldadura plus
- Impresora
- Conectividad Bluetooth
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-520	420+420 mm	20 m3/h	4.542,30€

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+160,68€
Opción entrada de gas inerte SU-520 (instalado)	+108,15€
Opción soldadura plus para SU-520 (instalado)	+215,27€



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Gas inerte
- Impresora
- Conectividad Bluetooth
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-604	413+656 mm	40 m3/h	7.081,25€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-606	413+656 mm	63 m3/h	7.421,15€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-604CC	465+465 mm	40 m3/h	7.081,25€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-606CC	465+465 mm	63 m3/h	7.421,15€

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+160,68€
Opción entrada de gas inerte SU-6XX (instalado)	+215,27€
Opción soldadura PLUS para SU-606 (instalado)	+160,68€





SERIE 800

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Gas inerte
- Impresora
- Conectividad Bluetooth
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806	530+848 mm	63 m3/h	9.053,70€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806CC	581+581 mm	63 m3/h	9.053,70€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806LL	848+848 mm	63 m3/h	9.135,07€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810	530+848 mm	100 m3/h	10.585,31€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810CC	581+581 mm	100 m3/h	10.585,31€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810LL	848+848 mm	100 m3/h	10.665,65€
Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)			+160,68€
Opción entrada de gas inerte SU-8XX (instalado)			+324,45€
Opción soldadura PLUS para SU-810 (instalado)			+160,68€



SERIE 6000

Modelo de pie de doble cámara

Envasadoras de gran producción con campana basculante, doble cámara y doble soldadura



Incluido

- 4 planchas de relleno

Opcional

- Gas inerte
- Impresora
- Conectividad Bluetooth
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-6100	2 x (662+662) mm	100 m3/h	15.976,33€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-6160	2 x (662+662) mm	155 m3/h	19.282,63€

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+160,68€
Opción entrada de gas inerte SU-61XX (instalado)	+880,65€
Opción soldadura plus para SU-6160 (instalado)	+160,68€





ACCESORIOS

Impresora RB para envasadora SU*



Impresora térmica directa o de transferencia térmica para imprimir etiquetas

Para imprimir etiquetas directamente desde las envasadoras al vacío SU de Sammic equipadas con esta funcionalidad.

- ▶ Tecnologías de impresión soportadas: transferencias térmica / térmica directa.
- ▶ La impresión por transferencia térmica es ideal para la cocción sous-vide: las etiquetas de transferencia térmica (tipo ribbon) soportan 100°C.
- ▶ Resolución: 203 dpi - 8 dot/mm.
- ▶ 8 MB memoria flash.
- ▶ Velocidad de impresión: 127mm/s - 5 pulgadas por segundo.
- ▶ Soporte de múltiples páginas de códigos.
- ▶ Emulaciones.
- ▶ Fácil de usar. Fácil mantenimiento.

		PVP
1140568	Impresora RB para envasadora SU	647,87€

Etiquetas térmicas para impresora CG2 / RB



Etiquetas térmicas protegidas. 4 rollos de 1.000 etiquetas.

Etiquetas con capa plástica de 56 x 45 mm. con precorte.

Válidas para la impresora CG2 / RB.

		PVP
1140566	Etiquetas para impresora SU (4 x 1000 uds)	184,37€

Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB



Etiquetas de transferencia térmica.

Etiquetas no térmicas de 55x45mm / 55x90mm y rollo ribbon, sumergibles en el SmartVide hasta 100°C.

Válidas para la impresora RB de Sammic.

		PVP
1140567	Etiquetas+ribbon para impresora SU (5000 uds, 55x45mm)	109,18€

Carro-soporte para envasadoras



Para un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios

Fabricado en acero inoxidable.

		PVP
1140560	Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)	642,72€
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	685,98€



Kit corte de bolsa

Para envasadoras al vacío

Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.



		PVP
2149772	Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500	135,96€
2149774	Kit soldadura + corte 413mm / 16" SE/SU-600	135,96€
2149773	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600	209,09€
2149775	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC	172,01€
2149777	Kit soldadura + corte 530mm 800	185,40€
2149776	Kit soldadura + corte 848mm / 33" 800	278,10€
2149778	Kit soldadura + corte 581mm 800 CC	249,26€
2149779	Kit soldadura + corte 662mm SU-6000	209,09€

Conjunto plancha relleno

► Fabricado en polietileno.



		PVP
2149790	Plancha relleno SE-200	39,14€
2149791	Plancha relleno SE/SU-300	51,50€
2149792	Plancha relleno SE/SU-400	65,92€
2149793	Plancha relleno SE/SU-500	77,25€
2149794	Plancha relleno SE/SU-600LC	76,22€
2149795	Plancha relleno SE/SU-600CC	94,76€
2149796	Plancha relleno 800	166,86€
2149797	Plancha relleno 800CC	161,71€
2149798	Plancha relleno 800LL	157,59€
2149563	Plancha relleno SU-6000	117,42€

Soporte líquidos

Para envasadoras al vacío.

- Fabricado en policarbonato para envasadoras gama 400-500-600.
- Fabricado en acero inoxidable para envasadoras gama 800.
- Tope regulable para ajuste de las bolsas.



		PVP
2149531	Placa líquidos SE/SU-300	76,22€
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	79,31€
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	82,40€
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	86,52€

Kit Vac-Norm

Para envasadora de sobremesa y de pie

Para realizar el vacío a cubetas vac-norm, con alimentos cocinados, prolongando la duración del producto.

► Longitud del tubo 1,50 m.



		PVP
2149244	Vac-Norm sobremesa	78,28€
2149257	Vac-Norm pie	91,67€





Recipientes Vac-Norm



Cubetas inoxidables de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de envasadoras.

Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los mas líquidos.

		PVP
5140104	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100	107,12€
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	132,87€
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	149,35€
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	69,01€
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	72,10€
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	57,68€
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	66,95€
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	88,58€
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	71,07€
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	83,43€
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	54,59€
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	21,63€
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	20,60€
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11,33€
5140126	Válvula	3,09€

Bolsas lisas para envasar al vacío



Para envasar al vacío y cocción sous-vide

Para la conservación y cocción hasta 80°C y 120°C.

- ▶ Fabricadas en PA/PE.
- ▶ Sin BPA.
- ▶ Grosor: 90µ.

		PVP
1140600	Bolsa lisa 180X300 80°C (pack 100 unidades)	15,45€
1140602	Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades)	25,75€
1140601	Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades)	40,17€
5141250	Bolsa lisa 150x150 80°C (pack 1000 unidades)	28,84€
5141251	Bolsa lisa 165x200 80°C (pack 1000 unidades)	41,20€
5141252	Bolsa lisa 180x300 80°C (pack 1000 unidades)	71,07€
5141253	Bolsa lisa 300x400 80°C (pack 1000 unidades)	157,59€
5141258	Bolsa lisa 350x550 80° (pack 500 unidades)	124,63€
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	26,78€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	50,47€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	80,34€
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	51,50€
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	78,28€
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	126,69€
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	281,19€
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)	239,99€



Envasadoras al vacío industriales - Gama EXT

Envasadoras al vacío semi-profesionales

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas o contenedores, con vacío controlado por sensor.



- ▶ Envasadoras de aspiración exterior.
- ▶ Vacío controlado por sensor.
- ▶ Para soldar bolsas gofradas de distintos tamaños.
- ▶ Funcionamiento automático o solo vacío.
- ▶ Bomba autolubrificante, sin mantenimiento.
- ▶ 3 niveles de soldadura, ajustable por tiempo de soldadura, permitiendo sellar las bolsas para la cocción al vacío.



	SV-33	SV-43
CARACTERÍSTICAS		
CAPACIDAD DE LA BOMBA	13l/min	21l/min
LONGITUD BARRA DE SOLDADURA	330mm	430mm
POTENCIA TOTAL	380W	450W
DIMENSIONES EXTERIORES		
ANCHO	390mm	490mm
FONDO	300mm	295mm
ALTO	180mm	180mm
PESO NETO	6Kg	8.2Kg



ENVASADORA AL VACÍO SV-33



Envasadora al vacío semi-profesional. 13l/min. 330mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas con vacío controlado por sensor.

Barra de soldadura de 330mm. y bomba auto-lubrificante de 13 l/min.

		PVP
5140215	Envasadora vacío exterior SV-33 230/50/1	417,15€

ENVASADORA AL VACÍO SV-43



Envasadora al vacío semi-profesional. 21l/min. 430mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas, con vacío controlado por sensor.

Barra de soldadura de 430mm. y bomba auto-lubrificante de 21 l/min.

		PVP
5140225	Envasadora vacío exterior SV-43 230/50-60/1	881,68€

ACCESORIOS

Bolsas gofradas para envasar al vacío



Especialmente diseñadas para máquinas de vacío sin cámara

Film gofrado que permite la extracción de aire sin cámara.

- ▶ Fabricados en PA/PE con estructura multicapa.
- ▶ Sin BPA.
- ▶ Grosor: 105 / 90 μ.

		PVP
1140610	Bolsa gofrada 180X300 (pack 100 unidades)	26,78€
1140613	Bolsa gofrada 300X400 (pack 50 unidades)	23,69€
1140614	Bolsa gofrada 350X550 (pack 50 unidades)	40,17€



BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO



BOLSAS LISAS DE ESPESOR 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B90-1230	120	300	7	1000	53
B90-1435	140	350	9	1000	72
B90-1530	150	300	8	1000	66
B90-1725	170	250	8	1000	62
B90-2030	200	300	10	1000	87
B90-2040	200	400	13	1000	116
B90-2535	250	350	14	1000	128
B90-3040	300	400	19	1000	174
B90-3060	300	600	27	500	131
B90-3545	350	450	24	500	115
B90-4060	400	600	36	500	174
B90-4565	450	600	40	250	98

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 60° C únicamente en vapor.

BOLSAS LISAS ESPECIAL COCCIÓN 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BC-2030	200	300	20	1000	184
BC-2536	250	360	29	1000	275
BC-3040	300	400	38	1000	367

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 121° C.

BOLSAS LISAS DE ESPESOR 150 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B150-2030	200	300	16	500	72
B150-2535	250	350	23	500	112
B150-3035	300	350	29	500	141
B150-3545	350	450	41	300	121
B150-3655	365	550	46	300	137
B150-4060	400	600	55	300	163

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 150 micras son ideales para conservar carnes, huesos, quesos y productos en general en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.

BOLSAS GOFRADAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BG-1530	150	300	13	1600	190
BG-2030	200	300	17	2000	313
BG-2535	250	350	24	1000	229
BG-3040	300	400	32	500	154
BG-3550	350	500	46	400	180

Características

- Las bolsas gofradas son ideales para envasar todo tipo de alimentos en las envasadoras de aspiración externa.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.



ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



MEDIUM



MINI-MINI



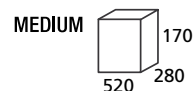
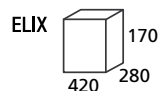
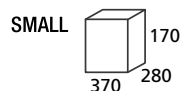
SMALL



ELIX

MODELO	POTENCIA BOMBA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (Kg)	CICLO DE TRABAJO	PVP €
MINI-MINI	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Manual	373
SMALL	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Automático	451
ELIX	20-24 lt/min. mono	400	270	9	Automático	559
MEDIUM	40-48 lt/min. doble	500	350	12	Automático	857

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Pensadas para un uso doméstico y semiprofesional.
- Envasa al vacío productos sólidos secos (sin salsas ni líquidos).
- Concebida para ser utilizada en supermercados, tiendas, tocinerías, etc.
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- Son ideales para envasar diferentes productos (embutidos, quesos, cafés, etc.).
- Sólo se puede utilizar con bolsa gofrada.
- Son idóneas para las más diferentes aplicaciones, ofreciendo una óptima continuidad operativa y buenos rendimientos productivos.
- Funcionamiento semi-automático en modelo MINI-MINI y automático en el resto de modelos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Manómetro exterior que nos permite seguir paso a paso las diferentes etapas del ciclo de trabajo (sólo modelos SMALL-ELIX y MEDIUM).



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA (SERIE ESTÁNDAR)

**Fabricado
en Italia**



EVS 40



EVS 35



EVS 30

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
EVS 30	310	350	190	8	300	550	1.477
EVS 35	360	400	190	10	350	650	1.671
EVS 40	410	450	220	16	400	950	1.748

PORTES PAGADOS

accesorios

MEDIDAS TABLAS DE RELLENO POLIETILENO

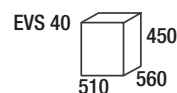
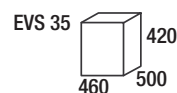
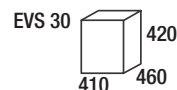
EVS 30 (280x240x15mm)

EVS 35 (300x340x15mm)

EVS 40 (370x350x15mm)

NOTA

**2 tablas
de relleno
incluida
en cada
máquina**



Características

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable.
- Puesta en marcha manual con panel de mandos digital de un programa.
- Cuba de acero inoxidable embutida para fácil limpieza.
- Sellado mediante sistema de membrana.
- Tapa abombada en plexiglas, con reapertura automática.
- De serie se suministran con dos tablas de polietileno.
- Voltaje: 230V/50Hz.



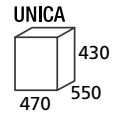
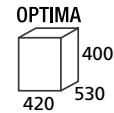
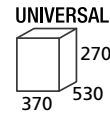
ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



UNIVERSAL



UNICA



MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO	BARRA DE	CONSUMO	PESO	PVP €
	ancho	fondo	alto	(m ³ /h)	SELLADO (mm)	(W)	(kg)	
UNIVERSAL	310	350	120	8/9,6	300	350	32	1.912
OPTIMA	360	400	190	8/9,6	350	450	40	2.241
UNICA	410	450	220	12/14,4	400	900	55	2.482

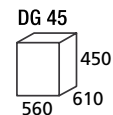
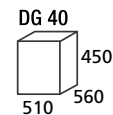
PORTES PAGADOS

Características

- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Barra de soldar extraíble. Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- Panel de mandos digital de fácil manejo y resistente al agua.
- Conexión para envasado al vacío de cubetas.
- Se pueden utilizar como envasadoras de aspiración externa con bolsa gofrada.
- Apertura de la carcasa en un ángulo de 90°C, que facilita el mantenimiento de la máquina.
- Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Voltaje 230V/50Hz.



DG 45



MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO	BARRA DE	CONSUMO	PESO	PVP €
	ancho	fondo	alto	OIL (m ³ /h)	SELLADO (mm)	(W)	(kg)	
DG 40	410	450	220	20/24	400	950	62	3.395
DG 45	460	500	220	20/24	450	950	68	3.860

**OPCIÓN GAS INERTE
MODELOS DG 422€**

PORTES PAGADOS

Características

- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva, que regula la presión de entrada del aire en la cámara después del sellado.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- 3 programas modificables y memorizables.
- 1 programa para cocinar **marinados** (carne y pescado).
- Regulación del vacío en porcentaje para garantizar un vacío óptimo. Opción de vacío por tiempo.
- Barra de soldar extraíble, impulso a membrana. Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Precalentamiento de bomba de vacío.
- GASTROVAC. Vacío en cubetas.
- Función extra de vacío.
- Panel de mandos digital de fácil manejo y resistente al agua.
- Apertura de la campana automática.
- Función de autolimpieza de la bomba de vacío que evita la contaminación del aceite.
- Voltaje 230V/50Hz.

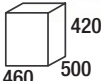


Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA GRAN PRODUCCIÓN

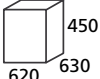


SPEEDY 



JOLLY 



BIG BOXER 

ENV. AL VACÍO CAMPANA

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m³/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
SPEEDY	360	400	170	8/9,6	1x350	650	42	3.134
JOLLY	410	450	220	20/24	1x400	950	60	3.810
BIG BOXER	520	520	220	20/24	1x500	1050	80	4.596

PORTES PAGADOS

ENV. AL VACÍO CAMPANA INDUSTRIAL

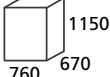
MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m³/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
ULTRA	660	530	230	60/72	2x500	1300	160	8.416

PORTES PAGADOS

OPCIÓN BOMBA BUSCH, MOD. JOLLY, BIG BOXER, ULTRA 567€

OPCIÓN GAS INERTE, MODELO BIG BOXER 476€

OPCIÓN GAS INERTE, MODELO ULTRA 581€

ULTRA 



ULTRA

Características SPEEDY, JOLLY Y BIG BOXER

- Envasadoras al vacío profesionales de elevada calidad y detalles estructurales. Las óptimas prestaciones y el elevado rendimiento productivo, se unen a la innovadora placa con mandos digitales LCD multifunción resistente al agua.
- Cámara en acero inoxidable embutida con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva: regulación de la entrada del aire después del sellado.
- Barra de soldar extraíble, impulso a pistones (sin membrana).
- Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Regulación del vacío por sensor para garantizar un vacío óptimo.

- Posibilidad de hacer el vacío con pausas de ciclo.
- Bomba de vacío autolimpiante.
- Precalentamiento de la bomba de vacío.
- GASTROVAC. Vacío en cubetas.
- Función extra de vacío.
- Memoria con 19 programas, totalmente modificables, más un programa especial para líquidos: "STEP VAC", vacío por pasos.
- Sellado, para bolsas de mayor grosor, en dos etapas para hacer un sellado más fuerte.
- 1 programa para cocinar **marinados** (carne y pescado).
- Apertura de la campana automática.
- Función de autolimpieza de la bomba para evitar la contaminación del aceite.
- Voltaje 230V/50Hz.

Características ULTRA

- Solución óptima para la industria de mediana y gran dimensión que necesitan máquinas que trabajen de continuo o con pausas, según las exigencias de uso profesional.
- La flexibilidad del aparato, la posibilidad de elegir la posición de las barras de sellado y la solidez de la estructura hacen que la envasadora ULTRA sea ideal para todos los diferentes sectores de la industria y que logren excelentes resultados en todos los procesos de producción.
- Doble barra de sellado lateral.
- Función de autolimpieza de la bomba de vacío que evita la contaminación del aceite.
- Bajo pedido se puede suministrar con 2 barras de sellado trasera/delantera de 600 mm. o delantera/laterales de 600-450 mm.
- Voltaje 400V/50Hz trifásica.



TERMOSELLADORA PARA CUBETAS



S/V 400



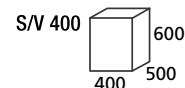
LA MÁQUINA NO CORTA AUTOMÁTICAMENTE LAS BOLSAS



DETALLE DE BOBINA DE PLÁSTICO

MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
S/V 400	265x325	manual	digital	1200	40	230/50	2.177

DIMENSIONES ABIERTA



PORTES PAGADOS

moldes para S/V 400

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	240
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	306
Molde para 4 cubetas GN 1/8 (160x130 mm)	347
Molde especial 1 cubeta	623
Molde especial 2 cubetas	717
Molde especial 4 cubetas	856

bobinas

DESCRIPCIÓN	PVP €
S/V 400: ancho 370	102

- Las medidas que se citan se refieren a las dimensiones exteriores de cada cubeta incluidos los bordes

Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticorrosivo.
- Profundidad máxima de las cubetas: 160mm.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo aproximado de sellado 2-3 segundos.
- Moldes especiales: indicar la medida de la cubeta para poder suministrarse.



TERMOSELLADORA VACÍO-GAS PARA CUBETAS



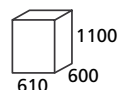
V/G 800 LCD



LA MÁQUINA NO CORTA
AUTOMÁTICAMENTE
EL PLÁSTICO

DIMENSIONES ABIERTA

V/G 800 LCD

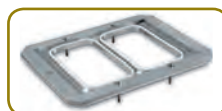
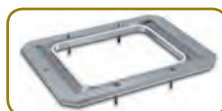


MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS 10 programas	BOMBA VACÍO OIL (m3/h)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
V/G 800 LCD	265x325	automático	digital LCD	20/24	1800	120	230/50	9.287

PORTES PAGADOS

moldes para V/G 800 LCD

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	477
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	550
Molde para 4 cubetas (160x117 mm)	679
Moldes especiales sobre pedido	1.194



Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Estas máquinas deben trabajar con aire comprimido.
- Profundidad máxima de las cubetas: 130mm.
- Se suministran de serie instalados los elementos para funcionar con gas inerte.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo de vacío y sellado aprox. 28-32 segundos.
- La máquina sólo corta el principio y el final del plástico del molde de cubetas.

- Bobina V/G 800 ancho 370: 300€
- La placa electrónica trabaja por sensor o por tiempo de vacío. Se aconseja que trabaje por sensor.

nota

Para su funcionamiento se precisa de:

- Gas inerte con manómetro.
- Compresor de aire de 1,5 CV, mínimo.
- (Los citados elementos no se suministran).



Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Control electrónico fácil e intuitivo.



Barra soldadura standard.



Base cierre bolsas con líquido.



Sistema suspensión tapa.

Opcional



Impresora integrada según modelo.



Equipo para gas según modelo



Tubo y cubeta extracción externa



Bolsas para envasado al vacío.



Easyvac 25

AS135356

Easyvac 30

AS135357



W8 40 Easy BX

AS135358



W8 50 BX

AS135359



Modelo	Medidas ancho x fondo x alto	Medidas Cuba ancho x fondo x alto	Bomba	Bush	Barra	Voltaje V	Potencia total W	PVP
AS135356	320x560x252	270x350x75	4Mc/h	SI	260	230	100	1.917 €
AS135357	406x656x315	336x378x75	4Mc/h	SI	310	230	100	2.160 €
AS135358	493x585x422	430x410x170	21Mc/h	SI	410	230	750	3.506 €
AS135359	609x640x420	545x460x190	21Mc/h	SI	510	230	750	4.513 €

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ideales para envasar al vacío alimentos sólidos, blandos, en polvo, productos farmacéuticos, elementos electrónicos, etc.
- Panel de control digital.
- Puesta en marcha automática del ciclo al bajar la tapa.
- Porcentaje de vacío ajustable.
- Temperatura y tiempo de soldadura ajustables para adecuarse a diferentes tipos de bolsas.
- Equipadas con protección de seguridad a tierra y botón de parada de emergencia.

ENVASADORA MOD. EV-260PD

- Capacidad de Bomba 8 m³.
- Barra de soldadura: 260 x 8 mm
- Potencia: 370 W
- Dimensiones cámara : 280 x 385 x 90 mm
- Dimensiones exteriores: 330 x 480 x 360 mm
- Peso Neto: 36 Kg



Código	Modelo	Capacidad Bomba	Dimensiones (mm)	P.V.P.
MAEVO26PD	EV-260PD	8 m ³	330x480x360	1.150

ENVASADORA MOD. EV-350MS

- Capacidad de Bomba 20 m³.
- Barra de soldadura: 350 x 8 mm
- Potencia: 900 W
- Dimensiones cámara : 370 x 450 x 220 mm
- Dimensiones exteriores: 425 x 560 x 460 mm
- Peso Neto: 62 Kg



Código	Modelo	Entrada Gas Inerte	Capacidad Bomba	Dimensiones (mm)	P.V.P.
MAEVO35MS	EV-350MS	No	20 m ³	425x560x460	1.560
MAEVOG35M	EVG-350MS	Si	20 m ³	425x560x460	1.660
MAEVO350	P350	Plancha elevadora	Polietileno alimentario		43

EV-350MS
(sin gas inerte)
EVG-350MS
(con gas inerte)

ENVASADORA MOD. EV-450A

- Capacidad de Bomba 20 m³.
- Barra de soldadura: 440 x 8 mm
- Potencia: 900 W
- Dimensiones cámara : 460 x 450 x 220 mm
- Dimensiones exteriores: 520 x 560 x 460 mm
- Peso Neto: 75 Kg



Código	Modelo	Entrada Gas Inerte	Capacidad Bomba	Dimensiones (mm)	P.V.P.
MAEVO450A	EV-450A	No	20 m ³	520x560x460	1.830
MAEVOG450	EVG-450A	Si	20 m ³	520x560x460	1.930
MAEVO350	P350	Plancha elevadora	Polietileno alimentario		48

EV-450A
(sin gas inerte)
EVG-450A
(con gas inerte)

ENVASADORA SIN CÁMARA MOD. ECONÓMICO MOD. V35E

- Control digital.
- Aspiración manual y automática.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Es necesario el uso de bolsas gofradas.

Código	Modelo	Bomba de Vacío (lt/min)	Potencia Motor (W)	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P.
MAEVOV35E	V35E	30	250	350x260 x 130	7	450



V-35E



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.