



Catálogo de los

EXTRAS DE ENVASADO AL VACÍO

distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Extras de Envasado 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 Extras de Envasado al Vacío que forman parte de este catálogo son:

Besser Vacuum	Orved
Easy Line	Pujadas
Eutron	Romagsa
Fimar	Sammic
Infrico	Savemah
Irimar	Senasa
Lacor	Tecno Sistemas
MyChef	

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.



BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO VACUUM BAGS AND ROLLS BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO

SETTORE | SECTOR | SECTOR



CARATTERISTICHE

Tutti i nostri consumabili per confezionamento e cottura sottovuoto sono trasparenti per consentire il riconoscimento immediato del prodotto confezionato, resistenti per eliminare il rischio di perforazione e garantire un'elevata barriera ad ossigeno e vapore acqueo, eco-friendly per limitare l'impatto ambientale grazie all'utilizzo di materiali innovativi che permettono di ottenere spessori minimi ed elevata resistenza riducendo in modo significativo l'utilizzo di plastica. Composti da poliammidi (PA) e polietilene (PE), vengono prodotti con plastiche certificate, prive di BPA, nel totale rispetto dei requisiti di sicurezza e idoneità alimentare previsti dalle norme dell'Unione Europea. Disponibili in diversi formati e grammature e, su richiesta prodotti con film speciali e stampati, resistono anche a processi di abbattimento rapido a basse temperature e alla successiva rigenerazione a caldo.

OUR VACUUM BAGS

All our consumables for packaging and vacuum cooking are transparent to identify the packaged product, resistant to eliminate the risk of perforation and ensure a high barrier to oxygen and water vapor, eco-friendly to limit environmental impact thanks to innovative materials that allow us to obtain minimum thicknesses and high resistance, significantly reducing the use of plastic. Composed of polyamides (PA) and polyethylene (PE), they are produced with certified plastics, BPA FREE, in full compliance with the safety and food suitability requirements provided for by European Union standards. Available in different sizes and weights and products with special films and printed on demand, they also withstand fast abatement processes at low temperatures and subsequent hot regeneration.

NUESTRAS BOLSAS

Todos nuestros consumibles para envasado y cocción al vacío son transparentes para permitir el reconocimiento inmediato del producto envasado, resistentes para eliminar el riesgo de perforación y garantizar una alta barrera contra el oxígeno y el vapor de agua, ecológico para limitar el impacto ambiental gracias a uso de materiales innovadores que nos permiten obtener espesores mínimos y alta resistencia, reduciendo significativamente el uso de plástico. Compuestos de poliamidas (PA) y polietileno (PE), se producen con plásticos certificados, sin BPA, en total cumplimiento de los requisitos de inocuidad y compatibilidad con alimentos establecidos por las normas de la Unión Europea. Disponibles en diferentes tamaños y pesos y, bajo pedido, productos con películas especiales e impresos, también soportan procesos rápidos de reducción a bajas temperaturas y la subsiguiente regeneración en caliente.

TIPI DI BUSTE E ROTOLI | TYPE OF BAGS AND ROLLS | TIPO DE BOLSAS Y ROLLOS



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



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



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

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER CONSERVAZIONE PRESERVATION VACUUM BAGS AND ROLLS BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA CONSERVACIÓN

BUSTE E ROTOLI GOFFRATI

La texture speciale a forma di rombo, consente di estrarre velocemente l'aria dal sacchetto assicurando la conservazione di ogni alimento anche con le macchine di dimensioni più piccole. Costituiscono la soluzione perfetta per chi desidera confezionare sottovuoto prodotti solidi e secchi. I rotoli, estremamente pratici, permettono di scegliere la lunghezza in funzione del prodotto, dando la possibilità di tagliare la busta e di saldarla nel punto desiderato. Sono indicate per confezionatrici ad aspirazione esterna.
Temperatura di utilizzo -40°C/+40°C

EMBOSSED BAGS AND ROLLS

The special diamond-shaped texture allows you to quickly extract the air from the bag ensuring the preservation of every food even with the smallest machines. They are the best solution for those who want to store solid and dry products. The rolls, extremely practical, allow you to choose the length according to the product, giving the possibility to cut the bag and sealed it at the desired point. They are suitable for packaging with external suction.
Operating temperature -40°F/+104°F

BOLSAS Y ROLLOS GOFFRADOS

La textura especial en forma de diamante le permite extraer rápidamente el aire de la bolsa, lo que garantiza la conservación de todos los alimentos, incluso con las máquinas más pequeñas. Son la solución perfecta para quienes desean envasar al vacío productos sólidos y secos. Los rollos, extremadamente prácticos, le permiten elegir la longitud según el producto, dando la posibilidad de cortar la bolsa y soldarla en el punto deseado. Son adecuados para el envasado con succión externa.
Temperatura de funcionamiento -40°C/+40°C

BUSTE E ROTOLI LISCI

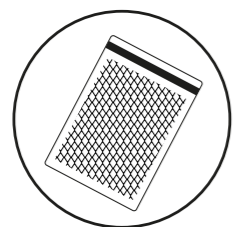
Trasparenti, disponibili in diverse grammature e dimensioni, le buste e i rotoli lisci, sono ideali per conservare sottovuoto prodotti solidi, liquidi e delicati. Sono composti da laminati PA/PE di prima qualità che garantiscono un'ottima impermeabilità all'ossigeno e al vapore acqueo. Sono indicati per confezionatrici a campana.
Temperatura di utilizzo -40°C/+40°C.

BUSTE E ROTOLI LISCI

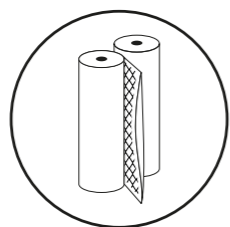
Transparent, available in different weights and sizes, our smooth vacuum bags are suitable for storing solid, liquid and delicate products under vacuum. Each bag is made of high quality PA/PE laminates which guarantee excellent impermeability to oxygen and water vapor. They are proper for chambers packaging machines.
Operating temperature -40°C/+40°C.

BOLSAS Y ROLLOS LISOS

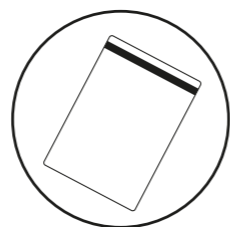
Nuestras bolsas de comida lisa, transparentes, disponibles en diferentes pesos y tamaños, son ideales para almacenar productos sólidos, líquidos y delicados al vacío. Cada bolsa está hecha de laminados PA/PE de alta calidad que garantizan una excelente impermeabilidad al oxígeno y al vapor de agua. Son adecuados para envasadoras de campanas.
Temperatura de funcionamiento -40°C/+40°C.



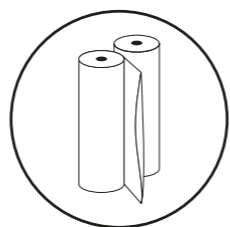
Buste goffrate
Embossed bags
Bolsas gofradas



Rotoli goffrati
Embossed rolls
Rollos gofrados



Buste lisce
Smooth bags
Bolsas lisas



Rotoli lisci
Smooth rolls
Rollos lisas

	Buste goffrate Embossed bags Bolsas gofradas	Rotoli goffrati Embossed rolls Rollos gofrados	Buste lisce Smooth bags Bolsas lisas	Rotoli lisci Smooth rolls Rollos lisas
Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	90 µm	90 µm	70 µm 90 µm 140 µm	90 µm
Composizione Composition Composición	PA/PE	PA/PE	PA/PE	PA/PE
Refr. / cong. / micro. Refrig. / freezer / micro. Refrig. / cong. / micro.	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER COTTURA COOKING VACUUM BAGS AND ROLLS BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA COCCIÓN

BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA

Le buste e i rotoli goffrati per cottura sottovuoto sono appositamente studiati, progettati e realizzati per cuocere alimenti attraverso l'innovativa tecnica della cottura a bassa temperatura. Permettono di godere di risultati ottimali sfruttando la texture speciale a rombi e una elevata resistenza alla perforazione. Possono essere utilizzate anche per processi di pasteurizzazione e sterilizzazione. Sono indicate per macchine ad aspirazione esterna.
Temperatura di utilizzo: -40°C/+121°C.

EMBOSSED BAGS AND ROLLS FOR COOKING

The embossed bags and rolls for vacuum cooking are specially studied, designed and manufactured to cook food through the innovative technique of low temperature cooking. They allow you to enjoy excellent results by taking advantage of the special diamond texture and a high resistance to perforation. They can also be used for pasteurization and sterilization processes and are suitable for machines with external suction.
Operating temperature: -40°F/+250°F.

BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS DE COCCIÓN

Las bolsas y rollos gofrados para cocción al vacío están especialmente estudiadas, diseñadas y fabricadas para cocinar alimentos a través de la innovadora técnica de cocción a baja temperatura. Le permiten obtener resultados óptimos aprovechando la textura especial a rombo y una alta resistencia a la perforación. Son indicadas para máquinas de aspiración externa.
Temperatura de funcionamiento: -40°C/+121°C.

BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA

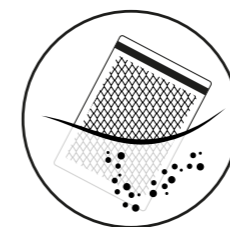
Trasparenti, dotate di un logo speciale che ne indica l'utilizzo, consentono di distinguerle immediatamente dagli altri tipi di buste e rotoli. Sono adatte alla cottura a bassa temperatura di alimenti solidi, delicati e liquidi. Garantiscono risultati eccezionali grazie ai minimi spessori di grammatura e ad una elevata resistenza al calore e alla perforazione. Sono indicate per confezionatrici a campana.
Temperatura di utilizzo -40°C/+121°C.

SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS

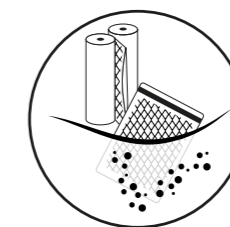
Transparent, equipped with a special logo that indicates its use, thanks to which you can immediately distinguish them from other types of bags and rolls. They are suitable for low temperature cooking of solid, delicate and liquid foods. They guarantee excellent results thanks to the minimum thicknesses of weight and a high resistance to heat and perforation. They are suitable for bell packaging machines.
Operating temperature -40°F/+250°F.

BOLSAS Y ROLLOS LISAS PARA COCCIÓN

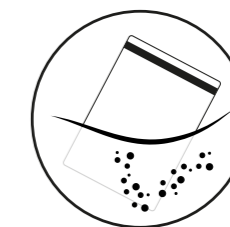
Transparentes, dotadas con un logotipo especial que indica su uso, le permite distinguirlas inmediatamente de otros tipos de bolsas y rollos. Son adecuadas para la cocción a baja temperatura de alimentos sólidos, delicados y líquidos. Garantizan resultados excepcionales gracias a mínimos grosores de peso y una alta resistencia al calor y la perforación. Son adecuadas para envasadoras a campana.
Temperatura de funcionamiento -40°C/+121°C.



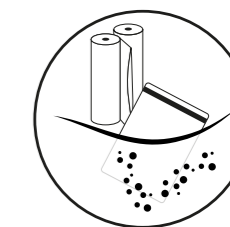
Buste goffrate
Embossed bags
Bolsas gofradas



Rotoli goffrati
Embossed rolls
Rollos gofrados

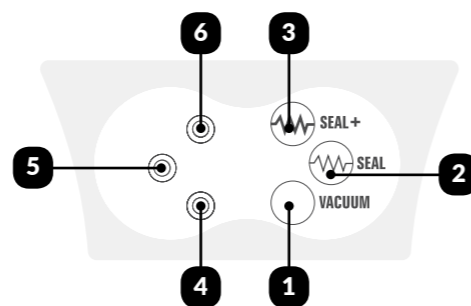


Buste lisce
Smooth bags
Bolsas lisas

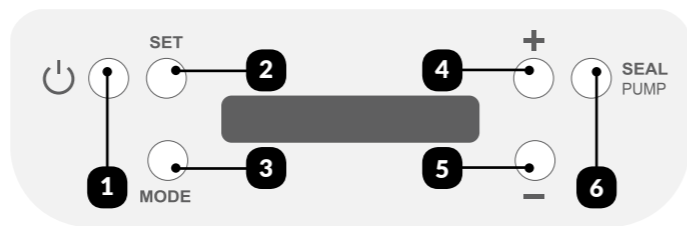


Rotoli lisci
Smooth rolls
Rollos lisas

	Buste goffrate Embossed bags Bolsas gofradas	Rotoli goffrati Embossed rolls Rollos gofrados	Buste lisce Smooth bags Bolsas lisas	Rotoli lisci Smooth rolls Rollos lisas
Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	90 µm	90 µm	80 µm	80 µm
Composizione Composition Composición	PA/PP	PA/PP	OPA/PE	OPA/PE
Refr. / cong. / micro. Refrig. / freezer / micro. Refrig. / cong. / micro.	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓



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. ✔ ✘ ✘

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

CAMPANE
CHAMBERS
CAMPANAS



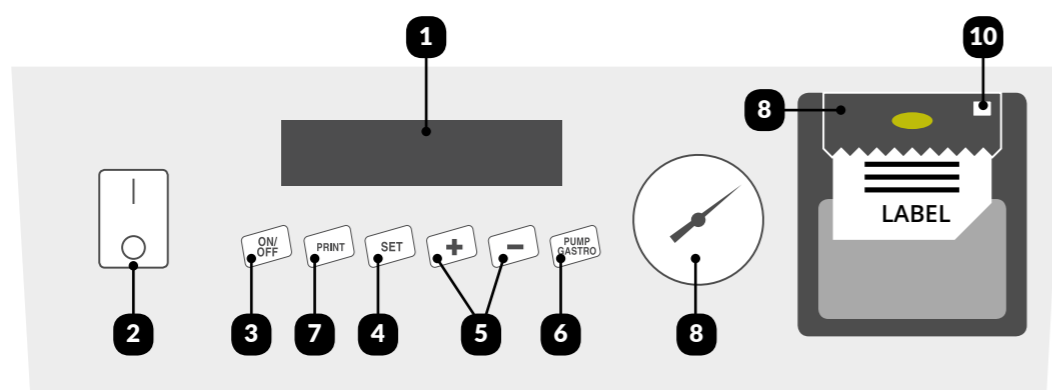
PROFESSIONAL



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	✓	✓	✓

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 €

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.



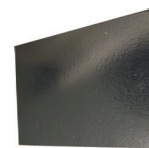
BOLSAS PARA VACÍO MAS GRUESAS 120 MICRAS

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.

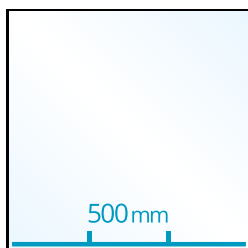
El vacío como método de conservación o de cocción puede prolongar la vida útil del alimentos si las condiciones los parámetros de tiempo y temperatura se controlan adecuadamente.

Mod.	 mm	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 €

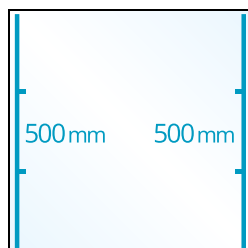
	<p>Stampante e tastiera Printer and keyboard Imprimante et clavier Drucker und Tastatur Impresora y teclado Печатающее устройство с кнопочным пультом</p>	<p>Rotolo di carta adesiva per stampante Adhesive printer paper roll Rouleau de papier adhésif pour imprimante Klebepapierrolle für Drucker Rollo de 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

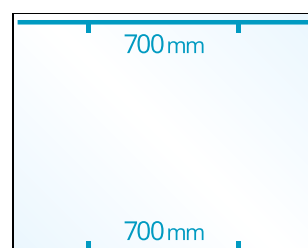


STANDARD



OPTIONAL

CAM 700C



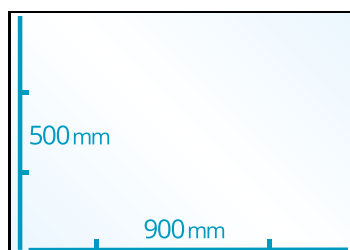
STANDARD



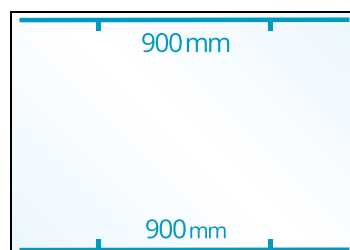
OPTIONAL



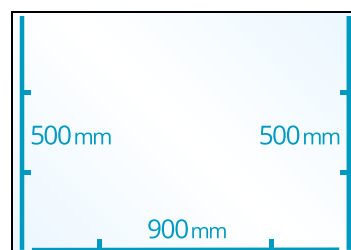
CAM 900C



STANDARD




OPTIONAL



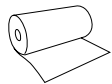


A richiesta vaschette di diverse dimensioni
On request different container combination

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

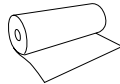
TS1 / TS1A



150 mm
ø 160 mm
150 mt

BOB-02

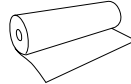
TS2 / TS2A



200 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-03

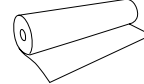
TS3 / TS3A + TSAVG




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 €



Máquina termoselladora Thermosealer machine

Serie
TSB
Series

A DESTACAR



Estructura

Fabricada en acero inox AISI 304.
Sellado y corte simultaneo del film.
Sistema de frenado de retroceso del film, facilitando la colocación de las barquetas.

Modelo TSB150 incluye dos moldes:

1 molde para una barqueta 192x137 mm.

1 molde para dos barquetas 96x137 mm.

Modelo TSB 290 incluye dos moldes:

1 molde para una barqueta 1/2 GN [320x265 mm].

1 molde para dos barquetas 1/4 GN [265x162 mm].

El molde para dos barquetas esta provisto de una guía central para facilitar el corte del film.

Se suministra con bobina de film de de 300 metros de longitud y 150 mm de ancho [TSB150].

TSB290 no incluye bobina.

Profundidad máxima de la barqueta 100 mm.

BENEFITS

Estructure

AISI 304 stainless steed.

Cutting anda welding simultaneds.

Stopping system of filme regression helping the positioning.

Model TSB150 includes:

1 mold for 1 tank 192x137 mm.

1 mold for 2 tanks 96x137 mm.

Model TSB150 includes:

1 mold for 1 tank 1/2 GN [192x137 mm].

1 mold for 2 tanks 1/4 GN [265x162 mm].

The mold provide with a centred guide to help culting the film.

Provided with Roll 300 m long and 150 mm width [TSB150].

TSB290 without roll.

Maximum depth 100 mm.

TSB290

Bobina de film y dos moldes de serie



TSB150

Bobina de film y dos moldes de serie



MOD	TSB150	TSB 290
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions [lpxh]	230x500x180	380x650x180
Ancho Bobina [mm] / Roll width [mm]	150	200
Potencia / Power [W]	400	1400
Eléctrica / Electrical [V/Hz]	220-230/50-60Hz	220-230/50-60Hz
Precio / Price [€]	1.051 €	2.220 €

Opcional

Bobina de longitud 150 m y ancho 150 mm [TSB 150] **47 €**

Bobina de longitud 200 m y ancho 280 mm [TSB 290] **94 €**

Optional

Provide with Roll 150 m long and 150 mm [TSB 150] **47 €**

Roll 200 m of lenght and 280 mm [TSB 290] **94 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

www.infrico.com



617

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

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 €

New



Función canister
Canister function

Grado de protección IP20
IP20 degree of protection

Máquina de vacío PROFESIONAL

Machine sous vide
akuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vacío

Ref	€	L (cm)	U.Venta
69530	450,00	30	1
69540	500,00	40	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Vacío/Vacuum	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal length	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69530	220-240 V / 50 Hz	700 W	0,9 bar	16 L/min (2 pumps)	31 cm	5 mm	39x27,5x13 cm	6,90 Kg
69540	220-240 V / 50 Hz	650 W	0,9 bar	16 L/min (2 pumps)	40 cm	5 mm	49x26x12,5 cm	8,50 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

New

Cuchilla interna deslizante, proporciona un corte limpio y preciso
The internal sliding blade makes a clean and precise cut



Pestañas para colocar en la máquina de vacío PROFESIONAL
Eyelashes to place in the PROFESSIONAL vacuum machine



Compatible para bobinas hasta:
Compatible for coils up to:
69531 - 30 cm
69541 - 40 cm



Soporte para rollo

Porte-rouleau
Rollenhalter
Roll holder
Suporte de rolo

Ref	€	L (cm)	U.Venta	
69531	20,50	30	1	Compatible con la máquina de vacío 69530
69541	25,00	40	1	Compatible con la máquina de vacío 69540

BOLSAS · BOBINAS · BOTES VACIO



Apto para uso alimenticio

Recomendada para uso con máquina de vacío de la marca LACOR

No se recomienda su reutilización tras el uso con carnes, pescados y otros alimentos deteriorables, tan solo tras el uso en productos secos, legumbres, frutos secos, etc.

Adaptée au conditionnement de denrées alimentaires

Recommandée pour être utilisée avec la machine à emballer sous vide LACOR
Son utilisation est déconseillée pour reconditionner de la viande, du poisson et d'autres denrées alimentaires périssables. Elle peut être réutilisée pour reconditionner des fruits secs, des légumes, des fruits secs, etc.

Lebensmittelgeprüft

Empfohlen für den Einsatz mit Vakuumpgerät der Marke LACOR

Nicht empfohlen wird die Wiederverwendung nach Verwendung für Fleisch, Fisch und sonstigen verderblichen Lebensmitteln. Wiederverwendung nur nach Verwendung für trockene Produkte, Hülsenfrüchte, Trockenfrüchte etc.

Suitable for use with food

Recommended for use with vacuum packer of the LACOR brand

Not recommended to be reused after use with meats, fish and other fresh foods, only after use with dried products, pulses, nuts, etc.

Adequado para uso de alimentos

Recomendado para usar com máquina de vácuo do marca LACOR

Não recomendado para reutilização após a utilização com carnes, peixes e outros alimentos perecíveis, somente após a utilização em produtos secos, legumes, nozes, etc.



Bolsas vacío

Sacs de conservation sous vide

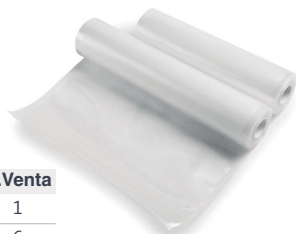
Vakuumbutel, 100 Stück

Vacuum bags

Sacos de vácuo

Bobina tubo vacío

Bobine de tube
Vakuumbutel Rollen
Coil tube
Bobina manga



Ref	€	Bobina	Micras	U.Venta
69052	11,50	28cmx5m 22cmx5m	105	1
69057	7,80	14cmx10 m	105	6
69059	10,80	22cmx10m	105	1
69058	14,10	28cmx10m	105	1
69451	15,90	40cmx10m	105	1
69259	7,30	28cmx5m	105	1
69458	9,40	28cmx5m	90	1
69459	7,50	22cmx5m	90	6
69462	7,90	28cmx5m 22cmx5m	105	1
69463	7,00	22cmx10m	105	1
69464	8,80	28cmx10m	105	1

New

Lisas
Flat

Ref	€	Bolsa	Unidades	Micras	U.Venta
69053	4,10	16x20	25	105	6
69054	7,10	20x30	25	105	6
69055	9,60	24x36	25	105	1
69056	12,00	28x40	25	105	1
69042	26,30	20x30	100	105	1
69046	38,40	25x35	100	105	1
69047	52,30	30x40	100	105	1
69048	105,00	40x60	100	105	1
69453	4,90	16x20	25	90	6
69454	9,00	20x30	25	90	1
69455	12,60	24x36	25	90	1
69460	4,50	20x30	25	105	1
69461	8,30	28x40	25	105	1

Lisas
Flat



Ideal para embutidos
Ideal for sausages

Bobina tubo vacío

Bobine de tube
Vakuumbutel Rollen
Coil tube
Bobina manga



Ref	€	Bobina	Micras	U.Venta
69452	4,90	12 cm x 10 m	105	6





Set 3 botes vacío hogar + adaptador

3 boîte sous vide + Adaptateur
3 Vakuumbehälter-Set + Adapter
3 Shape canister set + Adapter
Conj. 3 caixas vácuo domésticas + Adaptador



Ref	€	L	U.Venta
69051	29,70	0,7-1,4-2,0	1

Máquina de vacío / Vacuum Pack machine

	69116	69352	69430	69530	69540	69353	69050	69151	69350	69354	69355
ROLLO · COIL TUBE 	69052	28cmx5m/22cmx5m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69057	14cmx10m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69059	22cmx10m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69058	28cmx10m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69451	40cmx10m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69259	28cmx5m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69458	28cmx5m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69459	22cmx5m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69462	28cmx5m/22cmx5m	Lisa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69463	22cmx10m	Lisa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BOLSAS · BAGS 	69464	28cmx10m	Lisa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69053	16x20	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69054	20x30	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69055	24x36	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69056	28x40	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69042	20x30	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69046	25x35	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69047	30x40	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69453	16x20	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69454	20x30	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BOBINA EMBUTIDOS COIL TUBE FOR SAUSAGES 	69455	24x36	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69460	20x30	Lisa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69461	28x40	Lisa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69048(*)	40x60	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SET 3 BOTES VACÍO 3 SHAPE CANISTER SET 	69452	12cmx10m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69051	0,7 - 1,4 2, 0 L		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

(*) Apta para la máquina de vacío 69040 (descatalogada)

■ Bolsas y rollos para uso exclusivo del SOUS VIDE

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)		
Ø150	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 CÓDIGO	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 (m³/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	FSMB12E2	FSLB12E2	FSLB12UE2
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						1136 x 707 x 1050					
800 x 500 x 200						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
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
10			10			10			10		
✓			✓			✓			✓		

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 (m³/h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	TVAR0002	46 €
40 / 63 / 100 (m³/h)	SAE 30 Alimentario (2 Litros)	TVAR0051	89 €

ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Pequeñas
tiendasTiendas 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 €





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 €









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**

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 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 €









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**



P910008 Olla eléctrica para buffet / Soup kettle / Marmite buffet chaud / Elektrischer Buffettopf



Cuerpo de aluminio con baño epoxy.
External aluminium body with epoxy coating.
Corps en aluminium laque epoxy.
Aluminiumkörper mit Epoxybeschichtung.

REF	mm	L	€/u	☐
P910.008	345 x 360	10,0	131,60	1

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.
Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.
Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.
Temperaturkontrolle. Kontrollleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.

P688130 Envasadora al vacío / Vacuum sealer / Machine sous vide / Vakuuiergerät



REF	V	W	Hz	Kg	€/u	☐
P688.130	230	200	50	7,5	649,00	1



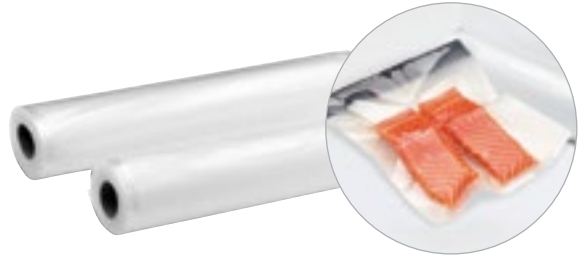
Envasadora al vacío compacta CATERCHEF.
Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.
Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxígeno.
Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.
• 400mm de banda de soldadura
• Función de vacío para cubetas
• Función marinado / Líquidos
• Función vacío parcial
• 20 L/min bomba vacío
• Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas

CATERCHEF compact vacuum sealer.
Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.
With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.
You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.
• 400mm sealing width
• Vacuum function for table pans
• Marinated / Liquids function
• Partial vacuum function
• 20 L/min vacuum pump
• Possibility of using as bag sealer only

Machine sous vide com-pacte CATERCHEF.
Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.
Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.
Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.
• Bande de soudure de 400 mm
• Fonction sous vide pour bacs
• Fonction marinade / Liquides
• Fonction sous vide partiel
• 20 L/min pompe à vide
• Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

Kompaktes CATERCHEF Vakuuiergerät.
Die Konservierungszei-ten für vakuuimierte Lebensmittel sind viel länger.
Durch den fehlenden Sauerstoff können sich keine Mikroorganismen entwickeln.
Sie können sich die Zeit eines übermäßigen Einkochens sparen und Speisen für einen späte-ren Gebrauch in ein-wandfreiem Zustand konservieren.
• 400 mm Schweißnaht
• Vakuuierfunktion für Behälter
• Marinierfunktion / Flüssigkeiten
• Teilvakuu-Funktion
• 20 l/min Vakuumpum-pe
• Kann nur zur Beutel-versiegelung benutzt werden

P688133 / P688134 Bolsas vacío / Vacuum bags / Sachets sous vide / Vakuuierbeutel



REF	L m	W cm	€/u	☐
P688.133	6	30	21,90	1
P688.134	6	40	28,90	1

P688265 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF		Ø cm	V	W	Hz	€/u	☐
P688.265	Inox / St/Steel / Edelstahl	23	230	250	50/60	240,05	1
P688.266	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	23	230	250	50/60	240,05	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

Cable extensible hasta 180 cm.
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.
Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P688045 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	☐
P688.045	23	230	250	50/60	168,95	4

Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Aluminium avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

Aluminium. Mit Schalter. Lieferung ohne Birne. Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P15029 / P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp / Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	☐
P15.029	23	230	250	50/60	262,65	1
P15.030	23	230	250	50/60	287,80	1

Cable extensible
Rise&fall cable
Cable extensible
Festes Kabel

Se entrega con lámpara roja
Delivered with red bulb
Livraison avec ampoule rouge
Lieferung mit roter Lampe

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

Aluminium oder Kupfer. Mit Schalter. Schnelles Einschalten und verteilt eine durchdringende Wärme ohne die Oberfläche der Sossen zu verbrennen. Einfache Installation. Lieferung mit Birne (250 W max). Mit ausziehbarem Kabel (máx. 140 cm).

P15033 / P15034 Bombilla / Bulb only / Ampoule seule / Ersatzbirnen



REF	Color / Colour / Couleur / Farbe	W	€/u	☐
P15.033	rojo / red / rouge / Rot	175	28,00	1
P710.205	rojo / red / rouge / Rot	250	40,45	1
P15.034	blanco / white / blanc / Weiss	175	28,00	1
P710.206	blanco / white / blanc / Weiss	250	40,45	1

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 €



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





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 inoxidable 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€



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 inoxidable 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€



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€



TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TM-210

Termoselladora eléctrica manual

Ancho de bobina: 210 mm.

- ▶ Medidas compactas
- ▶ Cambio de molde rápido y seguro
- ▶ Moldes fijos o modular "MULTI"
- ▶ Alarma acústica de fin de ciclo
- ▶ 6-8 ciclos por minuto
- ▶ 5 programas de soldadura digital personalizados

		PVP
5140321	Termoselladora TM-210 230/50/1	3.081,76€
5142211	Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)	539,72€
5142212	Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)	574,74€
5142219	Molde TM-210/M (Multi)	1.077,38€

ACCESORIOS

Moldes para termoselladoras TM



Moldes para termoselladora TM-150

Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)

Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)

Molde TM-150/M (Multi)

- ▶ 137mm x 95mm
- ▶ 137mm x 137mm
- ▶ 190mm x 137mm

Moldes para termoselladora TM-210

Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)

Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)

Molde TM-210/M (Multi)

- ▶ 260mm x 190mm
- ▶ 230mm x 190mm
- ▶ 190mm x 137mm
- ▶ 190mm x 95mm
- ▶ 137mm x 95mm

		PVP
5141151	Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)	539,72€
5141152	Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)	574,74€
5141159	Molde TM-150/M (Multi)	844,60€
5142211	Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)	539,72€
5142212	Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)	574,74€
5142219	Molde TM-210/M (Multi)	1.077,38€

Bobina film para TS-150



Longitud: 300 m.

Bobina para la termoselladora TS-150.

Ancho de la bobina: 150 mm.

Nota: consultar bobinas para las termoselladoras TM.

		PVP
2150165	Bobina film 150	51,50€




Bobina film para TM


		PVP
6142018	Bobina film TM-150 PET/PP 200M	30,90€
6142019	Bobina film TM-200 PET/PP 200M	43,26€
6142024	Bobina film TM-150 BIO 200m · Compostable	212,18€

Barquetas de polipropileno para TS-150


Barquetas para utilizar en Termoselladoras TS-150

Fabricadas en polipropileno

- ▶ Amplia selección de medidas y capacidades.
- ▶ Se venden en packs de diferentes unidades.

		PVP
5150101	Barqueta 192x136x98 2L 600U	192,61€
5150107	Barqueta 192X136X85 1,5 660U	139,05€
5150112	Barqueta 192X136X72 1,2L 840U	191,58€
5150117	Barqueta 192X136X54 1L 960U	175,10€
5150121	Barqueta 192X136X40 0,75L 1260u	217,33€
5150126	Barqueta 192X136X35 0,65L 1260u	178,19€
5150131	Barqueta 136X96X66 0,5L 1600U	154,50€
5150136	Barqueta 136X96X49 0,375L 2160u	178,19€
5150141	Barqueta 136X96X35 0,25L 2400U	181,28€

Barquetas de polipropileno para termoselladoras TM


Barquetas para utilizar en Termoselladoras TM

Fabricadas en polipropileno

- ▶ Amplia selección de medidas y capacidades.
- ▶ Se venden en packs de diferentes unidades.

		PVP
5140150	Barqueta TM-PP 137x95x30 0,2L 1400U	142,14€
5140151	Barqueta TM-PP 137x95x45 0,3L 1360U	138,02€
5140152	Barqueta TM-PP 137x95x63 0,4L 1280U	129,78€
5140153	Barqueta TM-PP 190x137x20 0,39L 700U	129,78€
5140154	Barqueta TM-PP 190x137x38 0,6L 660U	127,72€
5140155	Barqueta TM-PP 190x137x50 0,75L 640U	124,63€
5140156	Barqueta TM-PP 190x137x72 1L 600U	114,33€
5140157	Barqueta TM-PP 230x190x25 0,79L 350U	114,33€
5140158	Barqueta TM-PP 230x190x35 1,4L 330U	120,51€
5140159	Barqueta TM-PP 230x190x50 1,64L 320U	117,42€
5140160	Barqueta TM-PP 230x190x65 2,13L 300U	134,93€
5140161	Barqueta TM-PP 260x190x25 350U 0,93 L	121,54€
5140162	Barqueta TM-PP 260x190x35 1,4 L	127,72€
5140163	Barqueta TM-PP 260x190x50 320U 2L	125,66€
5140164	Barqueta TM-PP 260x190x65 300U 2,5L	132,87€
5140165	Barqueta TM-PP 260x190x95 230U 3,5L	117,42€
5140170	Barqueta TM-BIO 192X140X45 (400u) · Compostable	253,38€



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.



ENVASES TERMOSELLABLES

LÍNEA TR

POLIPROPILENO

Platos para microondas, productos precocinados, alimentos frescos, salsas...



Temperatura de uso: entre 0°C y 128°C

Referencia	Medidas interiores	Medidas exteriores	Unidades/caja	Packs	Cajas/Palet
TR-170	120x78x20	137x95	1800	18x100	28
TR-250	120x78x30	137x95	1200	12x100	28
TR-370	120x78x45	137x95	1200	12x100	28
TR-500	120x78x63	137x95	1200	12x100	28
TR-650	173x120x34	190x137	800	8x100	28
TR-750	173x120x38	190x137	800	8x100	28
TR-1000	173x120x50	190x137	600	6x100	28
TR-1500	173x120x80	190x137	600	6x100	20
TR-2000	173x120x100	190x137	600	6x100	20

Film de 500mx145mm (25 micras)

6

Film de 200mx145mm (40 micras)

2

Este envase esta disponible en material transparente o negro.

SELLADORAS DE ENVASES

B-160 INOX

El modelo B-160 permite sellar los envases a partir de un rollo de plástico con una anchura máxima de 160 mm. Se desenrolla el plástico necesario en función del tamaño del envase. El corte y el sellado son instantáneos.

Admite los siguientes envases:

- Tamaño pequeño: 95 x 135 mm. (2 envases a la vez de 150 a 500 cc.)
- Tamaño grande: 135 x 195 mm. (1 envase de 750 a 2000 cc.)

Disponible en acero inoxidable.
Incorpora control digital de la temperatura.
Marco intercambiable.





ENVASES TERMOSELLABLES

LÍNEA GS

POLIPROPILENO

Platos para microondas, productos cárnicos, frutas, precocinados...



Temperatura de uso: entre 0°C y 128°C

Referencia	Medidas interiores	Medidas exteriores	Unidades/caja	Packs	Cajas/Palet
GS 1/8 25 T	154x110x25	172x127	1050	-	44
GS 1/8 35 T	154x110x35	172x127	750	-	44
GS 1/8 50 T	154x110x50	172x127	750	-	44
GS 1/4 50 B	240x136x50	258x160	250	-	36
GS 1/4 80 B	240x136x80	258x160	220	-	36
GS 1/2 50 B	288x235x50	314x260	200	-	36
GS 1/2 80 B	288x235x80	314x260	170	-	36

Film de 400mx270mm

2

El envase GS 1/8 se puede fabricar en tres acabados: negro, blanco y transparente.

E-152

El modelo E-152 permite sellar los envases a partir de un rollo de plástico con una anchura máxima de 152mm. Se desenrolla el plástico necesario en función del tamaño del envase. El corte y el sellado son instantáneos.

Admite los siguientes envases:

- Tamaño pequeño: 95 x 135 mm. (1 envase de 150 a 500 cc.)
- Tamaño grande: 135 x 195 mm. (1 envase de 750 a 2000 cc.)

Disponible en acero inoxidable.

B-270

El tamaño máximo de la bandeja a termosellar es de 270 x 345 mm. Los moldes no vienen incluidos, y deben ser solicitados independientemente. La máquina está disponible en acero inoxidable. Incorpora control digital de la temperatura.

MÁQUINAS DE TERMOSELLADO

Referencia	Dimensiones	Ancho máximo	Peso
B-160-INOX	460x200x460	160 mm	10 Kg.
E-152	187x400	152 mm	7,6 Kg.
B-270	345x535x681	280 mm	27 Kg.

BOLSAS ENVASADO AL VACÍO - BALANZA MOSTRADOR - PICADORAS DE CARNE

BOLSAS ENVASADO AL VACÍO

· Entregadas en paquetes de 100 unidades. Para otras medidas y acabados consultar.

BOLSAS LISAS 90 MICRAS - Envasadoras con cámara

Código	Modelo	Dimensiones (mm)	P.V.P.
BLEVO1240	BL-1240	120 x 400	9,00
BLEVO1420	BL-1420	140 x 200	5,50
BLEVO1725	BL-1725	170 x 250	9,50
BLEVO2030	BL-2030	200 x 300	11,00
BLEVO2535	BL-2535	250 x 350	16,00
BLEVO3040	BL-3040	300 x 400	22,50



BOLSAS GOFRADAS - Envasadoras sin cámara

Código	Modelo	Dimensiones (mm)	P.V.P.
BGEVO1525	BG-1525	150 x 250	10,50
BGEVO1545	BG-1545	150 x 450	18,50
BGEVO1725	BG-1725	170 x 250	12,50
BGEVO2030	BG-2030	200 x 300	16,00
BGEVO2535	BG-2535	250 x 350	23,00
BGEVO3040	BG-3040	300 x 400	31,00

BALANZA DE MOSTRADOR (CÁLCULO DE PRECIO)

- Dos pantallas LCD retro-iluminadas, vendedor (frontal) y comprador (trasera).
- Tres líneas por pantalla: Peso, Precio e importe.
- Verificación CE de serie y distintivo "M" para un uso inmediato.
- Plato de pesada de acero inoxidable desmontable (337x240mm).
- Alimentación por red eléctrica (230V/50Hz) y batería interna recargable.
- 50 memorias PLU (precio unitario programado).
- Teclado de membrana avanzado con tarjeta intercambiable.
- Pies antideslizantes de caucho y ajustables en altura.
- Burbuja de nivel frontal.
- Fácilmente transportable.
- **15 Kg de capacidad (escala 5 gramos).**

Código	Modelo	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P.
MABLO5000	AV-5000	495 x 405 x 340	4	290



NOVEDAD

Frontal



Trasera

PICADORAS SERIE 12 - BOCA Ø 70mm

- Entregada con cuchilla y placa (Ø 6 mm.) en acero inoxidable.
- Equipadas con relé térmico.
- Modelo TS12-107 con grupo picador en aleación alimentaria.
- Los modelos TI12-127 y TS12-127 con grupo picador en acero inoxidable.
- Producción 200 Kg /hora.
- Potencia 750 W (230V / 50 Hz).

MADE IN ITALY

Código	Modelo	Grupo Picador	Dimensiones (mm)	Peso Kg	P.V.P.
MAPIOS107	TS12-107	Aleación Alimentaria	370 x 220 x 440	19	795
MAPIOS127	TS12-127	Acero Inoxidable	370 x 220 x 440	19	945
MAPIOI127	TI12-127	Acero Inoxidable	430 x 215 x 440	22	1.175



TS-12-107
(Grupo picador aleación)



TI-12-127
(Grupo picador acero inox.)

TS-12-127
(Grupo picador acero inox.)

PICADORAS SERIE 22 - BOCA Ø 82mm

- Entregada con cuchilla y placa (Ø 6 mm.) en acero inoxidable.
- Equipadas con relé térmico.
- Modelo TS22-117 con grupo picador en aleación alimentaria.
- Los modelos TS22-137 y TI22-137 con grupo picador en acero inoxidable.
- Producción 300 Kg /hora.
- Potencia 1100 W (230V / 50 Hz).

MADE IN ITALY

Código	Modelo	Grupo Picador	Dimensiones (mm)	Peso Kg	P.V.P.
MAPIOS117	TS22-117	Aleación Alimentaria	440 x 240 x 510	24	960
MAPOS137	TS22-137	Acero Inoxidable	440 x 240 x 510	24	1.175
MAPIOI137	TI22-137	Acero Inoxidable	440 x 215 x 440	25	1.345



TS22-117
(Grupo picador aleación)



TI-22-137
(Grupo picador acero inox.)

TS-22-137
(Grupo picador acero inox.)



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.