

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 texture 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

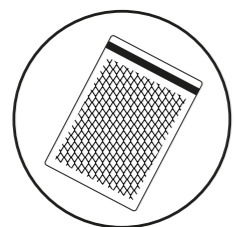
Trasparenti, disponibili in diverse grammature e dimensioni, le buste e i rotoli lisci, sono ideali per conservare sottovuoto prodotti solidi, liquidi e delicati. Sono composti da laminati PA/PE di prima qualità che garantiscono un'ottima impermeabilità all'ossigeno e al vapore acqueo. Sono indicati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

BUSTE E ROTOLI LISCI

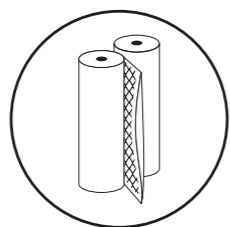
Transparent, available in different weights and sizes, our smooth vacuum bags are suitable for storing solid, liquid and delicate products under vacuum. Each bag is made of high quality PA/PE laminates which guarantee excellent impermeability to oxygen and water vapor. They are proper for chambers packaging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

BOLSAS Y ROLLOS LISOS

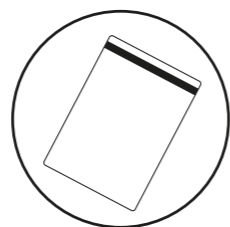
Nuestras bolsas de comida lisa, transparentes, disponibles en diferentes pesos y tamaños, son ideales para almacenar productos sólidos, líquidos y delicados al vacío. Cada bolsa está hecha de laminados PA/PE de alta calidad que garantizan una excelente impermeabilidad al oxígeno y al vapor de agua. Son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



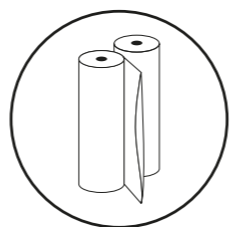
Buste goffrate
Embossed bags
Bolsas gofradas



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

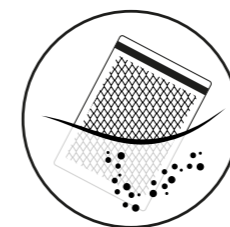
Trasparenti, dotate di un logo speciale che ne indica l'utilizzo, consentono di distinguerle immediatamente dagli altri tipi di buste e rotoli. Sono adatte alla cottura a bassa temperatura di alimenti solidi, delicati e liquidi. Garantiscono risultati eccezionali grazie ai minimi spessori di grammatura 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

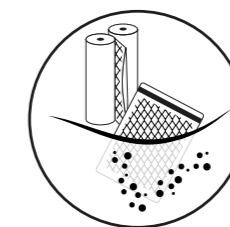
Transparent, equipped with a special logo that indicates its use, thanks to which you can immediately distinguish them from other types of bags and rolls. They are suitable for low temperature cooking of solid, delicate and liquid foods. They guarantee excellent results thanks to the minimum thicknesses 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

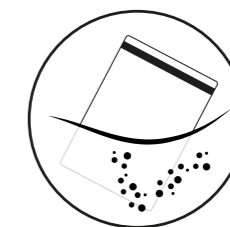
Transparentes, dotadas con un logotipo especial que indica su uso, le permite distinguirlas inmediatamente de otros tipos de bolsas y rollos. Son adecuadas para la cocción a baja temperatura de alimentos sólidos, delicados y líquidos. Garantizan resultados excepcionales gracias a mínimos grosores de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



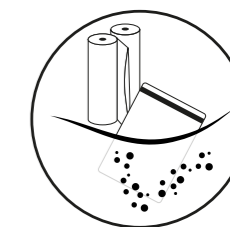
Buste goffrate
Embossed bags
Bolsas gofradas



Rotoli goffrati
Embossed rolls
Rollos gofrados

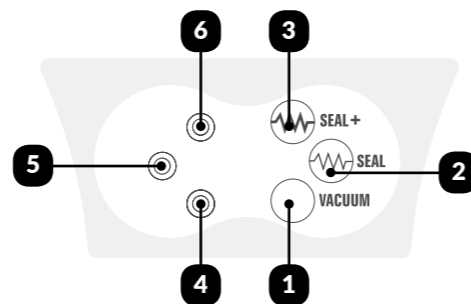


Buste lisce
Smooth bags
Bolsas lisas

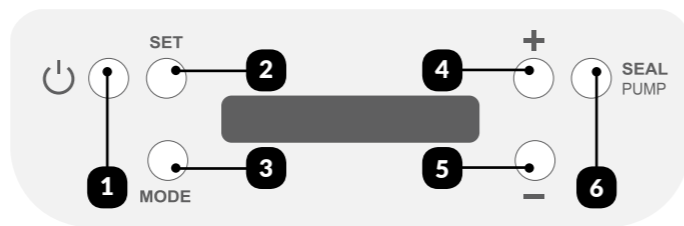


Rotoli lisci
Smooth rolls
Rollos lisas

	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



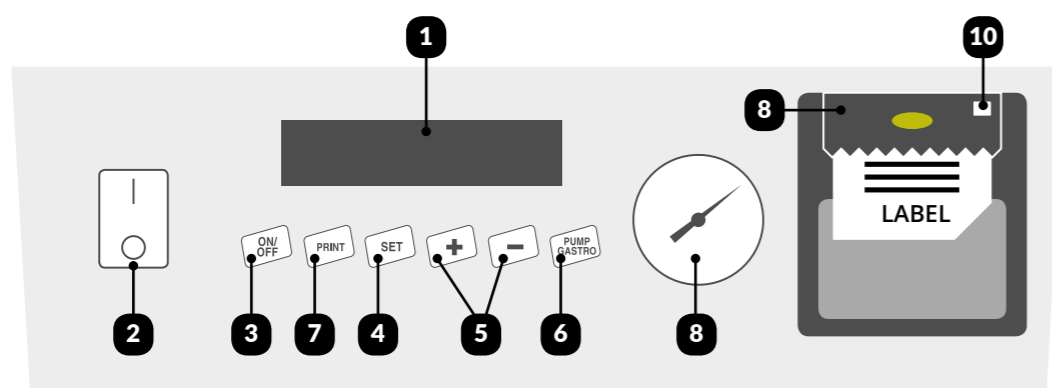
PROFESSIONAL



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	✓	✓	✓