

Envasadoras al vacío

Cocción Sous Vide - Sistema de cocción al baño maría estático. Sous-Vide portátil
Sistema Gastro-VAC, carro para envasadoras y envasadora de aspiración externa



BMP-25



BMP-25. Sous Vide Baño María estático

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



Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)
BMP-25	19068738	2000	30- 90 °C	25	540 x 340 x 270



SOUSVIDE-30



SousVide 30. Sous Vide portátil.

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



El horno edenox de baja temperatura es capaz de preparar, regenerar o mantener listo para servir cualquier tipo de comida. (ver página 219).



Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)
SOUS-VIDE 30	19068737	1500	5 - 99 °C	30	153 x 64 x 330



GVAC

Sistema Gastro-VAC para el envasado al vacío

- Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado al vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes Gastronorm adecuados.
- El kit gastro-vac no está incluido y se debe pedir aparte.
- Es compatible con los modelos Sline y envasadoras de pie de tiempo y de sensor.



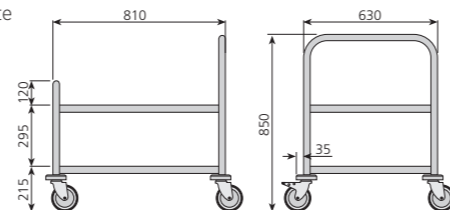
Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado al vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes Gastronorm adecuados.

Modelo	Referencia	Descripción
GVAC	19001898	Suplemento Gastro-VAC para su instalación en fábrica



Carro para envasadoras al vacío

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



Modelo	Referencia	Medidas (mm)
CEV	19004832	810 x 630 x 850

Termosellado

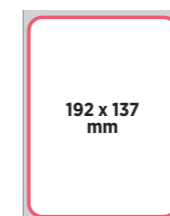
Termoselladora de barquetas



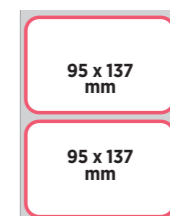
TSB-150

Termosellado

- La solución estándar para el envasado de barquetas, sólo sellado.
- Idónea para aplicaciones sencillas en hostelería y pequeña gastronomía.
- Modelo compacto, de uso sencillo y tamaño reducido.
- Moldes incluidos, son fáciles de intercambiar y colocar.
- Sellado y corte del film en cada ciclo.



Incluye 2 moldes, para 1 barqueta de 192 x 137 mm



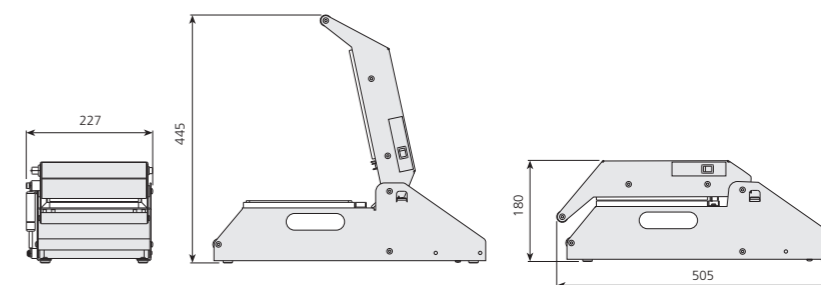
o 2 barquetas de 95 x 137 mm.
(Todas las medidas de las barquetas son exteriores).



TSB-150

Termoselladora de barquetas

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



Modelo	Referencia	Ancho film (mm)	Potencia (w)	Tensión (v)
TSB-150	19000927	150	450	230/1/N - 50/60 Hz
BFT-150	19044749	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m		