

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.....**



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.....**



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***
 Ref. JSYV **Kit de juntas (3 uni. de cada tipo)***
 Ref. SSYV **Kit de juntas de silicona alimentaria (10 uni.)***
*** 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**

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

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

Equipamientos de serie

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

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

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

Equipamientos de serie

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

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

Ref. 1003 **FAST VACUUM**

Equipamientos de serie

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



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**
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 PRO

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 roja.....
Ref. 69550 Válvulas para hacer vacío en recipientes (5 uni.)*
* 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



SELLADORA

200 • Selladora de bolsas

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

Ref. 2000 200 Potencia 260 W*
* (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 450.....



BA-22



Baño Termostático • Cocción al vacío • MEMMERT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DISPLAY: Digital con resolución de 0.1° C.

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

VOLTAJE 230 V.

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

ADHESIVO Neopreno

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

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

FROW-12



Termocirculador FROW - 12 • Cocina al vacío • FAMA

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

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

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

FROW-25



Termocirculador FROW - 25 • Cocina al vacío • FAMA

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

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

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

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

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