

Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos
controlados por tiempo



Mod. V 20 T

- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático
- Atmósfera progresiva



Mod. V 8 T



Mod. V 10 T



Barra soldar con pistones



Micro y aspiración



Bisagra



Detalle panel de mandos por tiempo

MODELO	V 6 - T	V 8 - T	V 10 - T	V 20 - T	V 220 - T
Dimensiones	340 x 460 x 325	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	280 x 355 x 90	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	6 m ³ / h	8 m ³ / h	12 m ³ / h	20 m ³ / h	20 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	270	340	410	410	450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,26	0,35	0,54	0,75	0,75

Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos
controlados por sensor



Mod. V 20 S

- Programas de envasado memorizados
- Gas inerte de serie
- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático



Mod. V8 S



Mod. V10 S

NUEVOS PROGRAMAS, PARA LAS MAS MODERNAS TECNICAS CULINARIAS

ATMOSFERA PROGRESIVA "Soft Air"

Evita deformaciones de los alimentos.

VACIO EXTRA

Prolonga el tiempo del ciclo de vacío, para alimentos porosos, fuerza la salida del aire del interior del producto, ideal para realizar impregnaciones.

PROGRAMAS MEMORIZADOS

De fácil acceso, posibilidad de modificar o crear programas nuevos.

GAS INERTE

Protege productos frágiles, evita que se deformen y prolonga la vida de los alimentos más delicados.



LIQUIDOS

Evita derramamientos de salsas y líquidos.

MULTI-CICLOS "OSMOSIS"

Repite el ciclo de vacío hasta 9 veces. Ideal para aromatizar productos y realizar impregnaciones en carnes, frutas, verduras,...

STOP-VAC "Vacío Stand-by"

Mantiene el vacío en la cámara indefinidamente. Acelera la maceración o marinado de los alimentos, pensado para realizar espumas sólidas, mousses, soufflés, chocolates aireados...

MODELO	V 8 - S	V 10 - S	V 20 - S	V 220 - S
Dimensiones	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	8 m ³ / h	10 m ³ / h	20 m ³ / h	20 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	340	410	410	2 x 450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,44	0,54	0,75	0,75

Bolsas para envasado al vacío



Bolsas 90 micras

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja
B1420	14 x 20 cm	1000
B1520	15 x 20 cm	1000
B1525	15 x 25 cm	1000
B1725	17,5 x 25 cm	1000
B2030	20 x 30 cm	1000
B2040	20 x 40 cm	1000
B2135	21 x 35 cm	1000
B2530	25 x 30 cm	1000
B2535	25 x 35 cm	1000
B2540	25 x 40 cm	1000
B3040	30 x 40 cm	1000
B3550	35 x 50 cm	500

Bolsas 145 micras

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja
B2030-145	20 x 30 cm	1000
B2535-145	25 x 35 cm	1000
B3140-145	31 x 40 cm	1000
B3550-145	35 x 50 cm	500

Bolsas cocción

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja
B1627-T	16 x 30 cm	1000
B2030-T	20 x 30 cm	1000
B3040-T	30 x 40 cm	1000
B3550-T	35 x 50 cm	500

Parches bolsas vacío cocción

Modelo	Medidas	Unid./Caja
Parche (sonda corazón)	2 metros	1



Bolsas retráctiles 60 micras

Mod. bolsas	Medidas (cm)	Unid./Caja
B1520-R	15 x 20	1000
B2030-R	20 x 30	1000
B2535-R	25 x 35	1000
B3040-R	30 x 40	1000