



ENVASADORAS AL VACÍO **SOBRE-MESA**

CICLOS AUTOMÁTICOS
CONTROLADOS POR **TIEMPO**



Mod. V20T

- 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



Panel de mandos por tiempo



Mod. V8T



Mod. V10T



Barra soldar con pistones



Micro y aspiración



Bisagra



MODELO	V6T	V8T	V10T	V20T	V220T
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 **SOBRE-MESA**

CICLOS AUTOMÁTICOS
CONTROLADOS POR **SENSOR**



Mod. V20S

- 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



Panel de mandos por SENSOR



Mod. V8S



Mod. V10S

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...



DOS OPCIONES DE BOMBA DE VACÍO

MODELO	V8SD	V10SD	V20SD	V220SD
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 DVP	8 m³ / h	12 m³ / h	20 m³ / h	20 m³ / 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

MODELO	V8SB	V10SB	V20SB	V220SB
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 BUSCH	8 m³ / h	10 m³ / h	20 m³ / h	20 m³ / 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



ENVASADORAS AL VACÍO DE PIE

CICLOS AUTOMÁTICOS
CONTROLADOS POR **SENSOR** O POR **TIEMPO**



- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de vacío controlado electrónicamente
- Dos barras de soldar (en "L" o en paralelo)
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva
- Modelos por sensor con:
 - Programas de vacío
 - Gas inerte

Mod. V663TM

OPCIONAL

Barras en paralelo

REF.

OPBPEP



Mod. V640SM



Mod. V7100TM



Micro y aspiración



Panel sensor



Panel tiempo



MODELO	MODELOS CONTROLADOR POR TIEMPO				MODELOS CONTROLADOR POR SENSOR			
	V640TM	V663TM	V763TM	V7100TM	V640SM	V663SM	V763SM	V7100SM
Dimensiones	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040
Dimensiones cámara	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200
Bomba BUSCH	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	580+450	580+450	780+580	780+580	580+450	580+450	780+580	780+580
Barra Soldar (unidad)	2	2	2	2	2	2	2	2
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (kw)	1,12	1,5	1,5	2,25	1,12	1,5	1,5	2,25



Bolsas para envasado al vacío



Bolsas 90 micras

MODELO	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	

Parches bolsas vacío cocción

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



Bolsas 145 micras

MODELO	Medidas	Unid./Caja	
B2030145	20 x 30 cm	1000	
B2535145	25 x 35 cm	1000	
B3140145	31 x 40 cm	1000	
B3550145	35 x 50 cm	500	

Bolsas cocción

MODELO	Medidas	Unid./Caja	
B1627T	16 x 30 cm	1000	
B2030T	20 x 30 cm	1000	
B3040T	30 x 40 cm	1000	
B3550T	35 x 50 cm	500	

Bolsas retráctiles 60 micras

MODELO	Medidas (cm)	Unid./Caja	
B1520R	15 x 20	1000	
B2030R	20 x 30	1000	
B2535R	25 x 35	1000	
B3040R	30 x 40	1000	