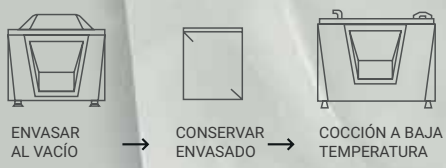
ORVED
M.V. Orved s.l.

"NATURAL" las nuevas bolsas de vacío compostables.



Las bolsas de vacío compostables **NATURAL** de ORVED, hacen que su sistema de envasado sea completamente sostenible.

Por fin, una solución amiga del medio ambiente.

Tarifa 2021

MADE IN ITALY

Soluciones para el procesamiento y el envasado de alimentos

Caracteristicas

Las bolsas de vacío Orved NATURAL se desechan directamente en el contenedor de orgánico, no contaminan el medioambiente, porque son 100% naturales, se disuelven y descomponen al contacto del oxígeno y del agua de forma natural.

De recursos renovables

Gran disminución de problemas medioambientales

Se compostan en 12 semanas en el contenedor de orgánico

NATURAL VACUUM BAG

(Conforme con la regulación uni en13432) →

DESPENSA

NEVERA

PASTEURIZABLE HASTA 85°C

NO GMO

100% LIBRE DE PLASTICO

SIN POLIVINILO CLORURO

CERTIFICACIÓN CAFE

COMPOSTABLE

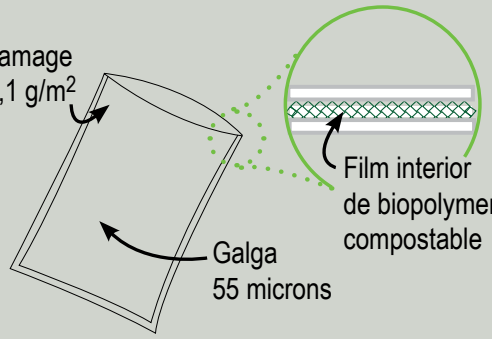
Natural garantiza la misma o (más) protección que las bolsas de vacío estandar pero sin plástico.

COMPOSICION DEL FILM

Alta barrera al Oxigeno

Alta barrera a la humedad

Sellado resistente a altas temperaturas



MEDIDAS:		
	150x300 mm	**250x350 mm**
	160x240 mm	**300x400 mm**
	200x300 mm	**400x600 mm**

ORVED S.P.A.
Via dell'Artigianato 30 - Musile di Piave (VE), 30024 - Tel. +39 0421 54387 - Fax +39 0421 332295
www.orved.it - email: orved@orved.it

LÍNEA BRIGHT

El máximo en funciones y fiabilidad

Equipos exclusivos para el procesamiento de alimentos con cámara de vacío «*POWER-STEEL*», heavy-duty para los usos más extremos, doble sellado, con opción de gas inerte.

11 PROGRAMAS DEL CHEF

Los Chef y técnicos en vacío de Orved, han desarrollado unos programas específicos para obtener un vacío de alta calidad y conseguir una vida más larga de sus productos.

Verduras

Carne

Pollo

Pescado

Panaderia

Pasta fresca

Lavado de mejillones

Especies y harinas

Postres

Lavado de gas pasteleria suave

Lavado de gas pasteleria fuerte

Programas Recipiente

Envasa productos delicados y blandos en recipientes resistentes al vacío. Disponemos de 6 niveles estudiados según el tipo y la cantidad de producto que es necesario envasar.

- **Recipientes Sensor**

Permite seleccionar el nivel de vacío deseado en porcentaje, un eventual nivel de vacío extra (por ejemplo, 2/3 minutos adicionales) y añadir una pausa al final del ciclo para creaciones especiales, como por ejemplo el chocolate soplado, soufflé.

- **Recipientes Mín - Med - Máx - Extremo**

4 niveles de vacío del recipiente, regulados según su llenado. Si el recipiente está muy lleno y se tiene que extraer poco aire se elige «Mín», viceversa, si se tiene que extraer mucho aire se elige «Extremo». Estos ciclos se utilizan sobre todo para la cocción en recipiente: «Mín» para productos líquidos, cremosos o conservas en aceite; «Extremo» para productos cortados como carnes o filetes de pescado.

- **Recipientes Degas**

Disponibles sólo en la línea Cuisson, es una desaireación especial que lleva a cabo el vacío de forma progresiva para evitar el derrame del producto del recipiente. Se utiliza para procesos como la maduración de carne o pescado en recipiente.

No Stop: para vacío externo

Utilizando el accesorio Easy, que se encuentra disponible en todas las máquinas con campana, se podrán envasar productos también de gran tamaño en bolsas gofradas o en recipientes. Durante el ciclo de vacío, la bomba sigue funcionando sin detenerse, permitiendo el envasado continuo de productos.

315 mm

BRIGHT 16

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	485x570x456h mm
Cámara de vacío	340x440x200h mm
Peso	51 kg
Bomba de vacío	12 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (800W)
Tamaño máximo bolsa	300x450 mm
Boquilla de gas por barra	1
Barras de sellado por encargo	2x 315 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Deshumificación bomba
- Vacío Gas (ATM)
- Vacío Externo
- Doble resistencia
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Fechador
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 1602 **B-16 GAS** Digital ..... 3.879 €
Ref. 16BE 1 Barra Extra ..... 527 €

415 mm

BRIGHT 18

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	588x587x501h mm
Cámara de vacío	450x440x200h mm
Peso	76 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Boquillas de gas por barra	2
Barras de sellado por encargo	2x 415 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Deshumificación bomba
- Vacío Gas (ATM)
- Vacío externo
- Doble resistencia
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Doble fechador
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 1802 **B-18 GAS** Digital ..... 5.081 €
Ref. 18BE 1 Barra Extra ..... 540 €

415 mm

BRIGHT 18 H

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	450x440x1025h mm
Cámara de vacío	441x450x200h mm
Peso	103 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Boquillas de gas por barra	2
Barras de sellado por encargo	2x 415 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Deshumificación bomba
- Vacío Gas (ATM)
- Easy incluso
- Doble resistencia
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Conexión Wi-fi
- Doble fechador
- Softair
- Boquilla para vacío en recipientes

Ref. 18H2 **B-18 H** ..... 6.105 €
Ref. 18BE 1 Barra Extra ..... 540 €

EASY GOFRADAS

Accesorio **EASY** para realizar envases con bolsa gofrada de forma externa. Muy efectiva en envasados de piezas largas que no caben en la cuba.

CARROS PARA ENVASADORAS Y TERMOSELLADORAS

Carros en acero inoxidable con ruedas, freno, estante y compartimento cerrado **Altura y medidas especificas para trabajar comodamente** con envasadoras o termoselladoras de sobremesa.

Ref. CA-40 570x630x700h mm (para envasadoras grandes aprox. de barra 40) 19,20 kg ..... 384 €
Ref. CA-30 470x570x700h mm (para envasadoras pequeñas aprox. de barra 30) 16,40 kg ..... 349 €

530 mm

BRIGHT 53

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	720x720x495h mm
Cámara de vacío	575x575x160h mm
Peso	105 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE 1600W (1 barra) - 2300W (2 barras)
Tamaño máximo bolsa	500x500 mm
Boquillas de gas por barra	3
Barras de sellado por encargo	2x 530 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo Vacío ATM | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Doble resistencia
- Vacío Gas (ATM)
- Contrabarra desmontable
- Deshumidificación bomba
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Conexión Wi-fi
- Boquilla para vacío en recipientes
- Softair
- Vacío externo

Ref. 5302 **B-53 GAS** Digital ..... 5.904 €
Ref. 53BE 1 Barra Extra ..... 540 €

530 mm

BRIGHT 53 H

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	720x720x1015h mm
Cámara de vacío	575x575x160h mm
Peso	125 kg / **145 kg**
Bomba de vacío	25 mc/h / **60 mc/h**
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (1600W) **400V / 50-60Hz / 3 Ph + PE (2200W)**
Tamaño máximo bolsa	500x500 mm
Boquillas de gas por barra	3
Barras de sellado por encargo	2x 530 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío ATM | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Doble resistencia
- Vacío Gas (ATM)
- Contrabarra desmontable
- Deshumidificación bomba
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Softair
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Vacío externo

Ref. 53H2 **B-53 H BOMBA 25** ..... 6.216 €
Ref. 53H2-6 **B-53 H BOMBA 60** ..... 7.653 €
Ref. 53BE 1 Barra Extra ..... 540 €

CUÑA INOX. PARA LÍQUIDOS

Material: Enteramente en acero inoxidable.
Descripción: Cuña totalmente Inoxidable para apoyar las bolsas cuando se envasan líquidos. Tiene una pequeña repisa móvil para ajustar la medida de apoyo según sea el largo de la bolsa.

1605607	**Cuña EVOX 25 y VM-315**	42 €	1600877	**B-18 IDEA 40,41,42**	50 €
1603505	**Cuña EVOX 30**	42 €	1600923	**B-53**	85 €
1603520	**Cuña EVOX 31**	42 €	Ref. ------	**B-20**	95 €
1600823	**Cuña B16 IDEA 30,31,32**	44 €	Ref. ------	**B-30**	189 €

*** Portes no incluidos**

WIFI

La gama de envasadoras **ORVED Bright,** se podrá solicitar con la **opción de wifi** para control de procesos y soporte a distancia. Muy útil para grandes centros de producción.

Ref. ORWIFI **WI FI** ..... 205 €

FECHADORES

La gama de envasadoras **ORVED Bright,** se podrá solicitar la **opción de fechadores** de 6 ó 12 dígitos, permitiendo un exhaustivo control de producto incluso en procesos de cocción al grabar, fecha, lote, etc, mediante relieve, directamente en el plástico de la bolsa.

Ref. OR1603462 **Kit fechador. fecha / lote (12 dígitos)** ..... 271 €
(B-16 va 1 y en B-18 van 2)

630 mm
630 mm
530 mm
530 mm

BRIGHT 20

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	830x725x1030h mm
Cámara de vacío	680x575x200h mm
Peso	175 kg / **200 kg**
Bomba de vacío	60 mc/h / **106 mc/h**
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3Ph+PE - 2200w / **5100w**
Tamaño máximo bolsa	variable
Boquillas de gas por barra	3
Barras de sellado por encargo	2x 630 mm / 2x 530 mm
Métodos de envasado	Barras Largas 6+6 / Barras cortas 2+2
Presion final	2 mbar

Equipamientos de serie
- Panel digital
- Deshumificación bomba
- Sensor de vacío
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Puerto USB
- Programas usuario
- Doble resistencia

Accesorios opcionales
- Corte Merma
- Vacío Gas (ATM)
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 20H2 **B-20** Bomba **60** ..... 8.540 €
Ref. 20H2-1 **B-20-1** Bomba **106** ..... 10.952 €
Ref. 20GAS GAS ..... 869 €

415 mm
415 mm
860 mm
860 mm

BRIGHT 1800

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	1043x610x1033h mm
Cámara de vacío	903x463x200h mm
Peso	180 kg
Bomba de vacío	60 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3Ph +PE (2200W)
Tamaño máximo bolsa	Variable
Boquillas de gas por barra	Barras cortas 2+2 Barras largas 6+6
Posibles configuraciones	2x 415 mm / 2x 860 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío ATM | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie
- Panel digital
- Deshumificación bomba
- Sensor de vacío
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Puerto USB
- Programas usuario
- Doble resistencia

Accesorios opcionales
- Corte Merma
- Vacío Gas (ATM)
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 180H2 **B-1800 H** ..... 9.834 €
Ref. 180G GAS ..... 869 €

1007 mm
1007 mm
630 mm
630 mm

BRIGHT 30

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	1141x889x1069h mm
Cámara de vacío	1027x680x230h mm
Peso	294 kg
Bomba de vacío	106 mc/h / **151 mc/h**
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3ph +PE 2700W / **400V 50/60Hz 3ph+PE 5100W**
Tamaño máximo bolsa	Variable
Boquillas de gas por barra	Barras cortas 4+4 Barras largas 6+6
Posibles configuraciones	2x 630 mm / 2x 1007 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío ATM | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie
- Panel digital
- Deshumificación bomba
- Sensor de vacío
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Puerto USB
- Programas usuario
- Doble resistencia

Accesorios opcionales
- Corte Merma
- Vacío Gas (ATM)
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 30H2 **B-30 Bomba 106 m3** ..... 13.616 €
Ref. 30H2-51 **B-30 Bomba 151 m3** ..... 15.606 €
Ref. 30GAS GAS ..... 1.164 €

LÍNEA CUISSON

Lo último de la tecnología y el rendimiento.

La línea de máquinas para el procesamiento de alimentos *«all in one»* más completa presente en el mercado del envasado al vacío, la única realmente *«full-optional»* pensada para el Chef más exigente. Envasa perfectamente cualquier producto líquido, sólido y delicado con programas específicos, doble cámara de vacío vertical, horizontal y fechador.

Cámara de angulos redondeados de fácil limpieza y gran capacidad, puede envasar varios productos (bolsas apiladas) a la vez.

¡Ningún límite con la cámara vertical!

El compañero perfecto para cada situación

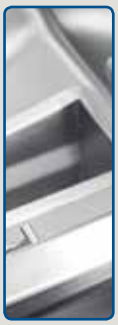
Cámara Horizontal	Cámara Vertical	Doble Cámara Vertical
Disponible en todos los modelos	Disponible en todos los modelos	Disponible en Cuisson 61

Introducir el preparado para salsa en una bolsa lisa.

Colocar la bolsa dentro de la cuba vertical.

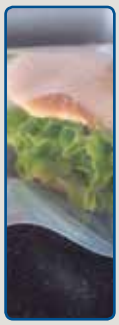
Seleccionar el programa para líquidos y bajar la tapa.

Cómo preparar una salsa gustosa con los programas del Chef para líquidos.



Cámara de vacío hidroformada y resistente

Cámara de vacío en acero inoxidable de alta calidad, resistente a los agentes agresivos y a la oxidación. Caracterizada por ángulos curvados y grosor constante de las paredes gracias al proceso de hidroformación que garantiza un vacío siempre perfecto y de mayor duración



Vacío gas: protege y conserva cualquier producto

Gracias al vacío gas también los productos más delicados y blandos se podrán envasar fácilmente al vacío. El gas evitará cualquier tipo de deterioro o rotura del producto, garantizando un vacío siempre perfecto.

Panel de control digital impermeable

Garantiza un rendimiento avanzado y resultados siempre precisos y uniformes. Las partes electrónicas están protegidas contra la humedad y la suciedad gracias a un estuche interno completamente estanco en material ignífugo.

630 mm
630 mm

CUISSON 61

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	830x725x1030h mm
Cámara de vacío	1x 680x575x200h + 2x 600x100x390h mm (cámara vertical)
Peso	246 kg
Bomba de vacío	106 mc/h
Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz +3PH -+ N + PE (2200W)
Tamaño máximo bolsa	Variable
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo Vacío ATM | Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal / 2x Vertical
Boquillas de gas por barra	4
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie
- Panel digital
- Sensor de vació
- Programas Chef
- Programas usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Puerto USB
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable

Accesorios opcionales
- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 6102 **Cuisson 61** Digital ..... 12.708 €

415 mm

CUISSON 41 H

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	588x587x1025h mm
Cámara de vacío	448x440x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	105 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz /1 Ph+N+PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo Vacío ATM | Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal / Vertical
Boquillas de gas por barra	2
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie
- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Doble fechador
- Contrabarra desmontable
- Easy incluido
- Deshumificación bomba
- Puerto USB

Accesorios opcionales
- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 4102H **Cuisson 41 H** Digital ..... 8.658 €

415 mm

CUISSON 41

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	588x587x500h mm
Cámara de vacío	448x440x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	85 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz /1 Ph+N+PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío ATM | Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal / Vertical
Boquillas de gas por barra	2
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie
- Pannello digitale
- Sensor de vacío
- Programmi Chef
- Programa usuario
- Vuoto Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Easy incluso
- Deshumificación bomba
- Doble fechador
- Contrabarra desmontable
- Porta USB

Accesorios opcionales
- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 4102 **Cuisson 41** Digital ..... 7.918 €

315 mm

CUISSON 31

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	485x575x450h mm
Cámara de vacío	343x434x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	59 kg
Bomba de vacío	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz /1 Ph+N+PE (980W)
Tamaño máximo bolsa	300x450 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío ATM | Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal / Vertical
Boquilla de gas por barra	1
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Puerto USB
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Easy incluido

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 3102 **Cuisson 31** Digital ..... 5.849 €

SVTHERMO

LA MEJOR MÁQUINA PARA LA COCCIÓN AL VACÍO

La tapa de vidrio templado transparente, que puede instalar a derecha o izquierda, permite reducir las dispersiones térmicas y observar el proceso de cocción, sin abrirlo. La junta de silicona y el marco, permite reducir notablemente la transmisión de calor.
Diseñado con las **dimensiones adecuadas para una bandeja Gastronorm GN 1/1.**
La carga de agua puede ser manual y automática, La descarga del agua se realiza mediante electroválvula. El agua de entrada, **puede cargarse desde la red (caliente o fría)**. Unas de las ventajas de la posibilidad de cargar agua fría o agua caliente a través de las dos electroválvulas, reside en la posibilidad de **disminuir el tiempo de precalentamiento**. La opción de **entrada de agua fria nos ofrece un pre abatimiento** de temperatura al final de la cocción. La interfaz de comandos, suministrada con cuatro pantallas, permite la programación de los ciclos de cocción manuales, a tiempo, con sonda a corazón y sin ella.
Las tres pantallas denominadas T1, T2 y T3, permite trabajar simultaneamente con 3 productos sondados a corazón.

COCCIÓN TRADICIONAL

Demasiado cocida por la parte externa

COCCIÓN AL VACÍO

Cocción uniforme en todos sus puntos

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	427x700x380h mm
Tamaño cámara de vacío	28,4 lt
Peso	27 kg
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz /1 Ph+N+PE (1600W)
Ideal para	Restaurantes | Hoteles | Carnicerías | Gastronomías

Ref. B-TO **Baño termostático Mod. Top.** En dotación: **VSYV** ..... 2.594 €
Opcional:
Ref. VSYV Válvula Orved para perforar la bolsa sin perder el vacío ..... 59 €
Ref. B-IN Tarjeta interface.Imprescindible para trabajar con sondas ..... 92 €
Ref. B-SR Sonda ROJA para control de temperatura a corazon, producto A ..... 109 €
Ref. B-SA Sonda AMARILLA para el producto B ..... 109 €
Ref. B-SN Sonda NEGRA para el producto C ..... 109 €
Ref. B-CE Cesta porta envases con divisiones ..... 222 €
Ref. B-PS Porta sondas ..... 18 €

Ref. B-FU **Baño termostático Mod. Full** ..... 3.184 €
En dotación: **VSYV, B-SA, B-SN, B-SR, B-CE, B-PS y B-IN**

4 MODOS DE COCCIÓN:

Cocción y apagado (CS)
Al final de la cocción la resistencia se apaga

Cocción y enfriamiento (CR)
Al final de la cocción descarga el agua caliente y carga agua fría

Cocción y mantenimiento (CM)
Al final de la cocción baja la temperatura del agua a la temperatura de mantenimiento del producto

Catering (C)
Prevé la carga y la descarga del agua manualmente

IDEA 30

310 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	433x500x378h mm (35,3 Kg)
Cámara de vacío	330x335x170h mm
Barra de soldadura	1x 310 mm
Bomba de vacío	8 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (600W)
Ancho máx de bolsa	300 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado | Vacío | Vacío exterior | Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío absoluto
- 10 programas de usuario
- Deshimificación bomba
- Vacío externo
- Vacío en contenedores

Ref. IDEA-30 **IDEA-30** ..... 2.382 €

IDEA 31

310 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	423x600x460h mm (46,3 Kg)
Cámara de vacío	340x440x180h mm
Barra de soldadura	1x 310 mm
Bomba de vacío	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (700W)
Ancho máx de bolsa	300 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado | Vacío | Vacío exterior | Vacío ATM | Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar
Boquillas de gas por barra	2

Equipamiento de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío absoluto
- Programas por etapas
- 10 programas de usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Deshimificación bomba
- Vacío externo
- Vacío en contenedores

Accesorios opcionales

- Boquilla para vacío en recipientes

Ref. IDEA-31G **IDEA-31 GAS** ..... 2.946 €

IDEA 40

410 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	540x600x460h mm (60,9Kg)
Cámara de vacío	440x450x170h mm
Barra de soldadura	1x 410 mm
Bomba de vacío	16 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (800W)
Ancho máx de bolsa	400 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado | Vacío | Vacío exterior | Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar

Equipamiento de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío absoluto
- 10 programas de usuario
- Deshimificación bomba
- Vacío externo
- Vacío en contenedores

Ref. IDEA-40 **IDEA-40** ..... 3.098 €

IDEA 41

410 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	540x610x460h mm (61,9 Kg)
Cámara de vacío	440x450x170h mm
Barra de soldadura	1x 410 mm
Bomba de vacío	20 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (900W)
Ancho máx de bolsa	400 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado | Vacío | Vacío exterior | Vacío ATM | Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar
Boquillas de gas por barra	2

Equipamiento de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío absoluto
- Programas por etapas
- 10 programas de usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Deshimificación bomba
- Vacío externo
- Vacío en contenedores

Accesorios opcionales

- Boquilla para vacío en recipientes

Ref. IDEA-41G **IDEA-41 GAS** ..... 3.546€

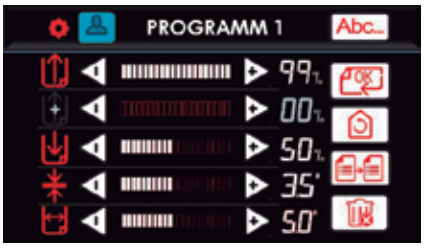
IDEA e IDEA HI-LINE

Innovación, tecnologia y calidad.

Equipadas con control inteligente y vacío secuencial, garantizan el maximo vacío sin necesidad de supervisión.

Las versiones HI LINE, con programas del Chef y de desaireación tales como: carnes rojas, marinados, salsas y una amplia variación de funciones.

Con panel de mandos "Touch 5" LCD Construida con materiales de alta calidad.



PERSONALIZA TUS PARÁMETROS
Dale rienda suelta a tus ideas: guarda hasta 23 programas de vacío. Libera tu creativi-

Marinados en bolsa

Carne roja

Pollo

Pescado

Tarros

Lavado de mejillones

Salsas

Infusión en bolsa

Marinados en recipientes

IDEA 32 HI LINE

310 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	420x600x460h mm
Tamaño cámara de vacío	340x440x180h mm
Peso	46,5 kg
Bomba	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (700W)
Tamaño máximo bolsa	300 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío ATM | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Boquillas de gas por barra	2

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Vacío Gas (ATM))
- Sensor de vacío Absoluto
- Deshumificación bomba
- Programas Chef
- Softair
- 5 Programas por etapas
- Easy incluido
- 15 Programas usuario
- Vacío en recipientes

Accesorios opcionales

- Boquilla para vacío en recipientes
- Impresora

Ref. IDEAH-32G **IDEA 32 HI LINE GAS**.....3.474 €

IDEA 42 HI LINE

410 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	540x610x460h mm
Tamaño cámara de vacío	440x450x170h mm
Peso	62 kg
Bomba	20 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (900W)
Tamaño máximo bolsa	400 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío ATM | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Boquillas de gas por barra	2

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Vacío Gas (ATM))
- Sensor de vacío Absoluto
- Deshumificación bomba
- Programas Chef
- Softair
- 5 Programas por etapas
- Easy incluido
- 15 Programas usuario
- Vacío en recipientes

Accesorios opcionales

- Boquilla para vacío en recipientes
- Impresora

Ref. IDEAH-42G **IDEA 42 HI LINE GAS**.....4.195 €

Ref. OR1605129 **Tubo de aspiración profesional Gama Envasadoras Idea**.....85 €

- Vacío para conservación (loncheados, quesos...)
- Vacío para cocción (cocina al vacío)
- Vacío en recipientes, dentro o fuera de la cámara (líquidos, salsas, pures...)
- Posibilidad de hacer vacío exterior con bolsa gofrada (piezas largas) "Easy Gofradas"
- Posibilidad de hacer vacíos parciales
- Posibilidad de hacer diferentes niveles de sellado (distintos gruesos de bolsas)
- Alarma sonora y visual - Alerta de vacío insuficiente
- Ciclo de deshumidificación de la bomba

Evox 25H-8

260 mm

EVOX 25 H y EVOX 25

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	440x480x210h mm
Cámara de vacío	300x300x110h mm
Volumen de la cuba	7,65 lt
Peso	25 kg | 24kg (Evox 25)
Bomba	8 mc/h | 4mc/h (Evox 25)
Alimentación eléctrica	220-240V 50/60Hz - 515W | 297W (Evox 25)
Tamaño máximo bolsa	250x300 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío Absoluto
- Deshumidificación bomba
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración externa

Evox 25-4

260 mm

Ref. EVOX25H-8 **EVOX-25H Bomba 8 m ^{3}/h** ..... 1.882 €

Ref. EVOX25-4 **EVOX-25 Bomba 4 m ^{3}/h** ..... 1.596 €

Evox 30-8

310 mm

EVOX 30

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	490x620x295h mm
Cámara de vacío	360x370x190h mm
Volumen de la cuba	17,10 lt
Peso	29 kg / 35 kg
Bomba	8 mc/h / 12 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V 50Hz - 530W / 220-240V 50Hz - 750W
Tamaño máximo bolsa	300x400 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío Absoluto
- Deshumidificación bomba
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración externa

Ref. EVOX30-8 **EVOX-30 Bomba 8 m ^{3}/h** ..... 2.100 €

Ref. EVOX30-12 **EVOX-30 Bomba 12 m ^{3}/h** ..... 2.497 €

EVOX 31 HI-LINE

La Línea Evox aglutina lo mejor de la tecnología, la innovación y la facilidad de uso.

Evox 31 Hi-line nace de la unión entre el diseño Made in Italy y la innovación tecnológica.

Compacta y rápida, tiene un elegante panel táctil y 5 ciclos exclusivos de "Chef" para marinar, crear infusiones y mucho más en poco tiempo, de forma automática, sin necesidad de supervisión y ademas 4 programas para recipientes.

Robusta y fiable, construida con materiales de alta calidad.

310 mm

Ref. EVOX-31 **EVOX-31GAS Bomba 12 m ^{3}/h**.....3.040 €

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	490x650x288h mm
Cámara de vacío	360x370x190h mm
Volumen de la cuba	17,10 lt
Peso	37 kg
Bomba	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V /50-60Hz /1Ph+N+PE (750W)
Tamaño máximo bolsa	300x400 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío ATM | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Ideal para	Restaurantes | Gastronomías | Bares

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío Absoluto
- Vacío Gas (ATM))
- Deshumidificación bomba
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración externa
- Programas Chef

Lavado de mejillones

Salsas densas

Infusión en bolsa

Marinados en recipientes

Marinados en bolsa

No Stop

Tarros Mini

Tarros Medio

Tarros Maxi

• Kit Vacío Exterior Profesional

Ref. OR1602704 **Kit de vacio exterior profesional (**más caudal de aspiración).....85 €

LÍNEA VM

Cámara de vacío ultrarresistente

Panel de control electromecánico

Doble barra de sellado disponible

Elevada fiabilidad y programación manual para conseguir de nuevo que el usuario final sea el único gestor de cada proceso de vacío

La línea de envasadoras con campana VM incorpora decenios de experiencia, mejoras constantes y deseo de conseguir crear envasadoras con un rendimiento inimitable. Cada máquina se realiza totalmente en acero inoxidable, desde la estructura interna hasta llegar al cuerpo de la máquina y a la cámara de vacío.

VM 16

315 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	461x547x437h mm
Cámara de vacío	343x434x200h mm
Peso	51 kg
Bomba	12 mc/h
Alimentación eléctrica	230V 50Hz - 750W
Tamaño máximo bolsa	300x400 mm
Barras de sellado por encargo	2x 315 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie
- Panel electromecánico
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Deshumidificación bomba

Accesorios opcionales por encargo
- Boquilla para recipientes
- Softair

Ref. 0005 **VM-16** Electromecánica ..... 3.334 €
Ref. 0005E 1 Barra Extra ..... 540 €

VM 18

420 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	582x580x496h mm
Cámara de vacío	441x450x185h mm
Peso	72 kg
Bomba	25 mc/h
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1200W
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Barras de sellado por encargo	2x 420 mm + 2x 345 mm + 1x 310 mm + 1x 270 mm

Equipamientos de serie
- Panel electromecánico
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Deshumidificación bomba

Accesorios opcionales por encargo
- Boquilla para recipientes
- Softair

Ref. 0006 **VM-18** Electromecánica ..... 4.428 €
Ref. 0006DB **VM-18** Electromecánica con 1 Barra Extra ..... 5.208 €
Ref. 0006E 1 Barra Extra ..... 540 €

VM 53

455 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	607x710x500h mm
Cámara de vacío	485x550x175h mm
Peso	96 kg
Bomba	25 mc/h
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1200W
Tamaño máximo bolsa	450x550 mm
Intereje barras	466 mm (cortas) - 402 mm (largas)
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío externo | Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Barras de sellado por encargo	2x 455 mm 2x 520 mm

Equipamientos de serie
- Panel electromecánico
- Deshumidificación bomba

Accesorios opcionales por encargo
- Boquilla para recipientes
- Doble resistencia
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Softair
- Recorte de merma

Ref. 0080 **VM-53** Electromecánica ..... 5.292 €
Ref. 0080E 1 Barra Extra ..... 540 €

LA EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE VACÍO

SISTEMA A TIEMPO

Configura el tiempo del ciclo de envasado al vacío, la máquina deja de sacar aire en cuanto se llega al tiempo configurado. El nivel de vacío final depende del volumen del producto y del aire que se tiene que extraer.

SISTEMA CON SENSOR

El resultado final no depende del volumen del producto y del aire que se tiene que extraer, en realidad recibe la influencia de la presión atmosférica. ¡El sensor correspondiente tiene que calibrarse antes de efectuar el ciclo de vacío!

SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO

Los mejores resultados de forma completamente automática.
Permite gestionar los ciclos con la máxima precisión y eficiencia. El sensor de vacío absoluto permite optimizar al máximo los tiempos de trabajo y reducir al mínimo los consumos energéticos.

¡No es necesario ajustar o corregir los parámetros!
La máquina interrumpe automáticamente la extracción del aire en cuanto se detecta el porcentaje de vacío preconfigurado.

ENVASADO PERFECTO DE LOS LÍQUIDOS

Es el ideal para envasar productos líquidos porque reduce el hervido, garantizando un envasado perfecto al máximo nivel de vacío.

CALIBRADO AUTOMÁTICO

La variación de la presión atmosférica puede influir en la calidad del envasado. El sensor de vacío absoluto gestiona automáticamente la calibración sin la intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto en cualquier condición.

CONFIGURACIÓN AUTOMÁTICA

El tiempo del ciclo de vacío se optimiza siempre según el volumen del producto introducido: el sensor de vacío es capaz de detectar el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento que se tiene que envasar.

ALARGA LA VIDA DE LA MÁQUINA

Esta tecnología protege la envasadora de inútiles esfuerzos, alargando la duración de la bomba, de la barra de sellado y del aceite, y reduce de forma considerable los costes de mantenimiento y sustitución de las partes más desgastadas.

MUCHO MÁS QUE UNA ENVASADORA

Programas de chef

El futuro de las envasadoras esta aquí! Vacío inteligente, intuitivo, rápido y automático.

Las envasadoras Hi Line incluyen unos programas específicos para conseguir una vida más larga de los productos y para facilitar el procesamiento de los alimentos.
Los programas del Chef están diseñados para simplificar, acelerar y automatizar los procesos de envasado al vacío que de otro modo requeriría supervisión constante. Aseguran que obtenga excelentes resultados en términos de sabor, optimización del tiempo, organización y velocidad.

- Programa de desaireación
- Programas de vacío preestablecidos
- Mandos digitales 32 programas
- Vacío por sensor
- Doble soldadura
- Recorte sobrante de bolsa
- Boquilla para hacer vacío en recipientes
- Gas
- Molde con recorte perimetral
- Soft air
- Para hacer vacío externo con bolsa gofrada
- Prog. de deshumidificación de bomba
- Entrada USB para actualización de frimware
- Fechador
- Bomba extra
- Pantalla tactil
- Mandos digitales
- 10 programas
- Sensor Absoluto
- Tubo aspitación externa
- Accesorio aspitación externa
- Barra desmontable

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** ..... 1.822 €

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** ..... 2.958 €

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*** ..... 59 €
Ref. JSYV **Kit de juntas (3 uni. de cada tipo)*** ..... 20 €
Ref. SSYV **Kit de juntas de silicona alimentaria (10 uni.)*** ..... 19 €
*** 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** ..... 275 €

310 mm

ECO VACUUM PRO

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

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

Ref. 1001-N **Eco Vacuum Pro** ..... 234 €
Portes pagados a partir de 2 unidades

310 mm

VACUUM FAMILY

Cuerpo de la máquina	Plástico alimentario blanco
Tamaño	360x265x126h mm
Peso	3,5 kg
Bomba	11 lt/min autolubrificante
Soldadura	4 niveles de temporización temporización | Apertura automática
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 450W
Métodos de envasado	Sólo sellado | Vacío | Vacío en recipientes
Ideal para	Comercios | Bares | Hogar

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

Ref. 0001-PV **Vacuum Family** ..... 287 €
Portes pagados a partir de 2 unidades

310 mm

FAST VACUUM

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

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

Ref. 1003 **FAST VACUUM** ..... 549 €

KIT DE 3 RECIPIENTES CON VÁLVULA PARA VACIO

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** ..... 40 €
Ø 140x70h + Ø 140x125h+ Ø 140x185h
+ tubo de aspiración
*** Portes no incluidos.**

T 43 PRO • Bolsa Gofrada • TRESPADE

T 43 PRO

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 vacio: 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 valvulas.

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante las válvulas Ref. 69550

Ref. 68000	**T 43 PRO**	799 €

TAKAJE • Bolsa Gofrada • TRESPADE

TAKAJE

Carrocería: Acero inoxidable y ABS.
Mandos: Digitales con sensor.
Vacío y soldadura: Automático y/o manual electrónico.
Control de vacio: 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 valvulas.

Ref. 69000-R	**Takaje roja**	296 €
Ref. 69550	**Valvulas para hacer vacio en reciplentes (5 uni.)***	12,40 €
	*** 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**

200 • Selladadora de bolsas

SELLADORA

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

Ref. 2000	**200** Potencia 260 W*	110 €
	*** (hasta agotar existencias) * Portes no incluidos.**	

DISPENSER-450 • Envolvedora retráctil

DISPENSER

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**	294 €

BA-22

Baño Termostático • Cocción al vacio • 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 + 10º C a + 95º C.

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

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

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

Limitador de temperatura mecánico TB que restringe el calentamiento aprox. 30º 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 0.1º 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	1.510 €
Ref. B02688	**Tapa**					170 €
Ref.0151	**BA45**	45	590x350x220hmm.	818x516x401mm.	2.800W	2.460 €
Ref. B02691	**Tapa**					395 €

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.***	60 €
	*** Portes no incluidos.**	

FROW-12

Termocirculador FROW - 12 • Cocina al vacío • FAMA

Termocirculador de inmersión para cocinar al vacío. Estructura de acero inoxidable. Ergonómico. Facil 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**	395 €

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 parametros 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**	1.313 €

VGP 25 N Termoselladora de barquetas al vacío

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	530x704x1120h mm
Peso	118 kg
Bomba	25 mc/h
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 2850W
Tamaño máximo barquetas	325x260x120h mm
Métodos de envasado	Solo sellado | Vacío | Vacío ATM
Ideal para	Carnicerías | Gastronomías | Industrias Obradores | Laboratorios de alimentos
Estantes estándar *	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm; 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm; 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm

Equipamientos de serie
- Panel digital
- Sensor de vacío
- Multiprograma
- Equipo introducción gas inerte
- Vacío Gas (ATM)
- Ultravacío
- Ultragas
- Sistema portabobinas frenante

Accesorios opcionales por encargo
- Molde corte merma
- Molde para elegir
- Módulo Wi-Fi

Ref. 0012 **VGP 25** sin molde bomba de 25m3/h ..... 10.118 €
Ref. 00126 **VGP 60** sin molde bomba de 60m3/h ..... 12.940 €

MOLDES VGP-25 y 60 SIN RECORTE
Ref. 0012B Molde para 1 barqueta de 1/2 gastronorm ..... 485 €
Ref. 0012C Molde para 2 barq. de 1/4 gastronorm sin recorte interior entre ellas ..... 562 €
Ref. 0012D Molde para 4 barq. de 1/8 gastronorm sin recorte interior entre ellas ..... 639 €
Ref. 0012S Molde para 6 barquetas sin recorte interior entre ellas ..... 772 €
Moldes personalizados: incremento de un 25% sobre el precio de los estandar.

Ref. 0012R **VGP R 25** para horma con recorte y bomba de 25m3/h ..... 8.815 €
Ref. 00126R **VGP R 60** para horma con recorte y bomba de 60m3/h ..... 11.723 €

HORMAS CON RECORTE (cabezal completo con cuchillas + molde) VGP-25 y 60
Ref. 0012BR Horma para 1 barq. con recorte de la forma de la barqueta* ..... 2.272 €
Ref. 0012CR Horma para 2 barq. con recorte de la forma de la barquetas* ..... 3.029 €
Ref. 0012DR Horma para 4 barq. con recorte de la forma de la barquetas* ..... 3.786 €
* Siempre barquetas rectangulares. Otros formatos consultar.

OPCIONALES
Ref. 0012X Bomba ROJA para + 21% de OXIGENO VGP-25 ..... 3.519 €
Ref. 00126X Bomba ROJA para + 21% de OXIGENO VGP-60 ..... 4.539 €
Ref. 0012P Compresor incorporado para hormas con recorte perimetral ..... 1.092 €

NEW
Bomba roja para carnes rojas y atún que requieren más del + 21% de Oxígeno

VGP 60 N

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	530x740x1120h mm
Peso	141 kg
Bomba	60 mc/h
Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz +3Ph - 2900W
Tamaño máximo barquetas	325x260x120h mm
Métodos de envasado	Solo sellado | Vacío | Vacío ATM
Ideal para	Carnicerías | Gastronomías | Industrias Obradores | Laboratorios de alimentos
Estantes estándar *	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm; 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm; 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm

** Moldes personalizables por encargo*

Equipamientos de serie
- Panel digital
- Sensor de vacío
- Multiprograma
- IEquipo introducción gas inerte
- Vacío Gas (ATM)
- Ultravacío
- Ultragas
- Sistema portabobinas frenante

Accesorios opcionales por encargo
- Molde corte merma
- Molde para elegir

VGP 60 SKIN

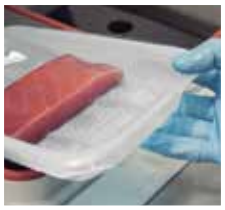
NEW
Termosella ATM con recorte perimetral en el formato Skin de su equipo, con film normal.

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	530x740x1158h mm
Peso	178 kg
Bompa	60 mc/h
Alimentación eléctrica	400V / 50-60Hz /3Ph+N+PE (2900W)
Métodos de envasado	Skin | Solo sellado **ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KIT MAP**
Ideal para	Carnicerías | Gastronomías | Industrias | Obradores | Laboratorios de alimentos
Estantes estándar	Barquetas B6 1x 180x250 mm; Barquetas B5 2x 143x229 mm; Barquetas D2 2x 197x155 mm; Barquetas D15 1x 260x177 mm; Barquetas D13 2x 238x166 mm

Equipamientos de serie
- Panel digital
- Sensor de vacío
- Gas inerte
- Molde corte merma
- Sistema portabobinas frenante

Opcional
- Kit Skin para elegir

Ref. 0126SK-B6 y Ref. 0126SK-15 **VGP 60 SKIN molde de 1 barqueta B6 / D15**.....19.912 €
Ref. 0126SK-B5, 0126SK-13 y 0126SK-D2 **VGP 60 SKIN molde de 2 barquetas B5 / D13 / D2**.....19.912 €
OPCIONAL:
Ref. KITMAP **Accesorio para termosellar ATM con recorte perimetral en el formato de la horma Skin** .....647 €



NEW
Termosella ATM con recorte perimetral en el formato Skin de su equipo, con film normal.

VGP COMBI SKIN

	Cabezal Skin	Cabezal ATM
Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Tamaño	530x740x1158h mm	530x740x1158h mm
Peso	178 kg	178 kg
Bompa	60 mc/h	60 mc/h
Alimentación eléctrica	400V /50-60Hz /3Ph+N+PE (2900W)	400V /50-60Hz /3Ph+N+PE (2900W)
Tamaño máximo barquetas	B6, B5, D13, D15, D2	325x260x120h mm
Métodos de envasado	Skin | Solo sellado | ATM en moldes estandar o personalizados. **ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KITMAP**	Skin | Sólo sellado | ATM en moldes estandar o personalizados. **ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KITMAP**
Ideal para	Carnicerías | Gastronomías | Industrias | Obradores | Laboratorios de alimentos	
Estantes estándar	Barquetas B6 1x 180x250 mm; Barquetas D15 1x 260x177 mm; Barquetas B5 2x 143x229 mm; Barquetas D2 2x 197x155 mm; Barquetas D13 2x 238x166 mm	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm; 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm; 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm
Equipamientos de serie	Panel digital; Sensor de vacío; Molde corte merma; Portabobinas frenante; Gas inerte	Panel digital; Sensor de vacío; Multiprograma; Gas inerte; Vacío + gas; Ultravacío; Portabobinas frenante; Ultragas
Accesorios opcionales por encargo	Kit Skin para elegir	Molde corte merma; Molde para elegir

NEW
Más formatos Skin

Ref. 0126CK-B6/ 15 /B5/ 13 /D2 **VGP COMBI SKIN con 1 Horma Skin: B5, B6, D13, D15 o D2**..... 22.107 €
+ 1 cabezal ATM estandar + molde a elegir: 0012B, 0012C ó 0012D*
***De querer un molde especial, hay un recargo del 25% sobre el estandar equivalente.**

OPCIONAL:
Ref. SCK-B6 y Ref. SCK-D15 **Cabezal skin formato 1 barqueta B6 / D15** .....6.681 €
Ref. SCK-B5, SCK-D13 y SCK-D2 **Cabezal skin formato 2 barquetas B5 / D13 / D2**.....7.133 €
Ref. KITMAP **Accesorio para termosellar ATM con recorte perimetral en el formato de la horma Skin** .....617 €

TSC 70 / TSC 175 • TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS

Construidas para garantizar la máxima fiabilidad y sencillez, en el empleo cotidiano, en las operaciones de limpieza y manutención ordinaria.

De dimensiones muy reducidas, de acero inox. con ruedas y con la bomba vacío de 105m3/h dentro de la máquina.

Están dotadas con un plano de trabajo estándar con 2 estaciones (TSC-70) o 5 estaciones (TSC-175) útiles para la carga de barquetas de dimensiones no superiores al 1/2 Gastronorm.

Una vez situada la barqueta sobre la zona de carga y de modo completamente automático a través de las guías de acero inoxidable, son transportadas dentro de la estación de envasado donde el ciclo se activa de modo automático en el programa previsto por el usuario. El avance del film es automático y controlado para reducir la merma del film.

El cambio de formato es particularmente simple y veloz, se realiza sin el empleo de llaves o utillajes especiales.

Las multiples funciones se gestiona por PLC, pantalla táctil muy intuitiva.
Permite 20 programas de trabajo.

La máquina puede operar en variadas modalidades:

- solo sellado.
- vacío parcial y sellado.
- vacío + gas inerte y sellado.
- vacío y efecto skin .
- gas y sellado.

La instalación estándar puede ser completada con:

- zona de carga ampliada.
- desapilador automático de bandejas.
- dosificadores de producto o líquido de gobierno.
- fotocélula para film impreso.
- impresión en caliente o traslado térmico.
- cinta para transporte envasados.
- sistemas de peso y etiquetado envasados.

TSC 70 Y TSC 175

Posibilidades configuración

Molde y contramolde 1 barqueta +Tablas de relleno.
Molde y contramolde 2 barqueta + Tablas de relleno.
Molde y contramolde 3 barqueta +Tablas de relleno.

Opcional

- Cinta para transporte envasado 500 mm.
- Cinta adicional 500 mm.
- Fotocélula lectura film impreso.
- Opcional efecto skin.
- Carrito inox porta moldes .
- Carrito inox para moldes con precalentamiento de horma.
- Bomba roja (oxígeno)...

TSC 70

Carrocería: Acero inoxidable
Dimensiones: 1820 x 890 x 1650h mm
Medidas de barquetas:
1 de 390 x 265 mm, ó 2 de 180 x 265 mm, ó 3 de 130 x 265 mm, ó 4 de 75 x 265 mm
Ancho del film: 470 mm
Estaciones de carga: 2
Profundidad máx. : 100 mm
Diámetro máx. de bobina: 300 mm
Tensión: 400V / 50 Hz / 3Ph+N+PE
Potencía: 4 kW
Aire comprimido: 6/8 Bar
Avance de la película: Automático
Bomba de succión: 105 mc/h
Productividad: 2/10 ciclo/min.
Peso: 400 kg

TSC 175

Carrocería: Acero inoxidable
Dimensiones: 2890 x 890 x 1650h mm
Medidas de barquetas:
1 de 390 x 265 mm, ó 2 de 180 x 265 mm ó 3 de 130 x 265 mm, ó 4 de 75 x 265 mm
Ancho del film: 470 mm
Estaciones de carga: 5
Profundidad máx. : 100 mm
Diámetro máx. de bobina: 300 mm
Tensión: 400V / 50 Hz / 3Ph+N+PE
Potencía: 4 kW
Aire comprimido: 6/8 Bar
Avance de la película: Automático
Bomba de succión: 105 mc/h
Productividad: 2/10 ciclo/min.
Peso: 490 kg

PROFI 1N

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	240x460x320h mm
Peso	12,50 kg
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 340W
Métodos de envasado	Sólo sellado
Ideal para	Supermercados | Gastronomías | Comida rápida | Restaurantes para llevar
Estantes estándar	1x 137x190 mm; 1x 137x95 mm

Equipamientos de serie: Sistema molde de trineo

Ref. 0116 **PROFI-1 N** ..... 1.595 €

PROFI 2

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	290x480x355h mm
Peso	17,10 kg
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 750W
Métodos de envasado	Sólo sellado
Ideal para	Supermercados | Gastronomías | Comida rápida | Restaurantes para llevar
Estantes estándar	190x260 mm; 1x 137x95 mm, 1x 190x137 mm; 2x 190x137 mm; 3x 137x95 mm; 3x 185x75 mm

Accesorios opcionales por encargo: Molde a medida

Equipamientos de serie: 1 molde estándar

Ref. 0017 **PROFI-2 CON 1 MOLDE OR0008 **** ..... 2.126 €

Ref. OR0008 **Molde para 1 Barqueta 260x190*** ..... 146 €
Ref. OR0009 **Molde para 2 Barquetas 1 de 190x137 y 1 de 137x95*** ..... 184 €
Ref. OR0007 **Molde para 2 Barquetas 190x137*** ..... 184 €
Ref. OR0010 **Molde para 3 Barquetas 137x95*** ..... 209 €
Ref. OR0011 **Molde para 3 barquetas Sándwich*** ..... 209 €

Moldes personalizados: incremento de un 25% sobre el PVP de los estandar.
**** De querer otro mod. de molde se facturará la diferencia.** * Portes incluidos solo junto al envio de la máquina

PROFI 3

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	350x600x420h mm
Peso	25 kg
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1650W
Métodos de envasado	Sólo sellado
Ideal para	Supermercados | Gastronomías | Comida rápida | Restaurantes para llevar
Estantes estándar *	4x 120x165 mm; 2x 260x160 mm; 1x 260x325 mm

Accesorios opcionales por encargo: Molde a medida

Equipamientos de serie: 1 molde estándar

Ref. 0117 **PROFI-3 CON 1 MOLDE ORP301 **** ..... 2.897 €

Ref. ORP301 **Molde de 1 barqueta 1/2 gastronorm*** ..... 342 €
Ref. ORP302 **Molde de 2 barquetas 1/4 gastronorm*** ..... 382 €
Ref. ORP304 **Molde de 4 barquetas 1/8 gastronorm*** ..... 466 €

Moldes personalizados: incremento de un 25% sobre el pvp de los estandar.
**** De querer otro mod. de molde se facturará la diferencia.** * Portes incluidos solo junto al envio de la máquina

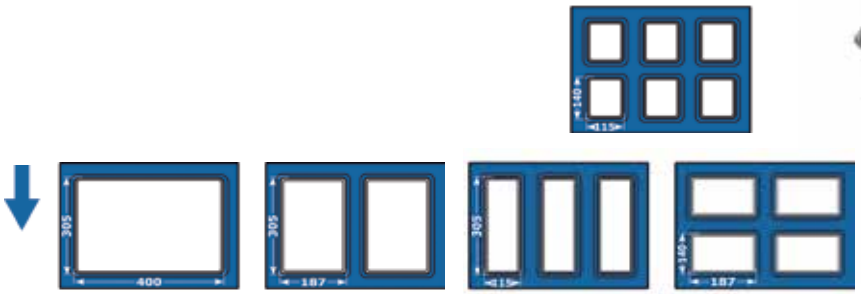
SPP-6 • Termoselladora TEPRO • Con recorte y arrastre de film automático

La termoselladora de bandejas **SPP6** está diseñada para envasar diversos productos en bandejas con barrera. Esta máquina permite termosellar en atmósfera modificada MAP.

Las dimensiones máximas de los envases son: 400x305 mm.
La profundidad de las barquetas se puede ajustar fácilmente mediante el uso de plaquitas de relleno extraíbles (profundidad máx.100 mm).
Las dimensiones restantes dependen del molde de sellado que normalmente se hace a medida.

El precio de la máquina incluye un molde con hasta cuatro huecos.
Los moldes son fácilmente intercambiables. También es posible pedir moldes adicionales si es necesario.

Rebobinado y corte de film automático.
Apertura y cierre del cajón manual.



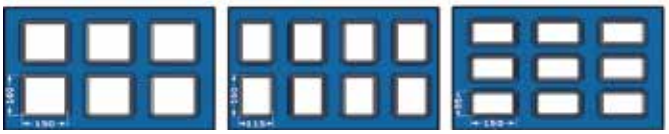
SPP-4.3 • Termoselladora TEPRO • Con recorte y arrastre de film automático

La termoselladora de bandejas **SPP-4.3** es la que tiene el cajón más grande producido por TEPRO.
Las dimensiones máximas del envase son 560 x 365 x 100 mm.
La profundidad de los envases se ajusta fácilmente mediante plaquitas de llenado extraíbles (profundidad máxima100 mm).
Las dimensiones y número de huecos dependerá de las medidas del envase, y se diseñan en fábrica a medida.

El precio de la máquina incluye el coste de un molde.
Los moldes son fácilmente intercambiables.

Rebobinado y corte de film automático.
Apertura y cierre del cajón manual.
Equipada con una fotocélula para el centrado de impresión del film.

***Para precios y medidas consultar anexo Tepro**



PP-22 • Doble campana • TEPRO

Mod.: PP-22

De acero inoxidable.
Con panel digital.
Equipada con ruedas.
Bomba de vacío de 63 m3

Opcional:
Atmósfera modificada (MAP).
Recorte sobrante de bolsa.
Bomba de vacío de 100 m3

PP-25 • Doble campana • TEPRO

De acero inoxidable, con atmósfera modificada (MAP), recorte sobrante de bolsa y sistema de bloqueo de bolsas.
Superficie de trabajo plana, barras de sellado extraíbles para la correcta limpieza.
La eficiente bomba de vacío de 100m3 y la construcción de 2 cámaras permiten obtener una alta velocidad de envasado.
La cubierta se mueve entre las cámaras por brazos apoyados con un sistema especial de muelles.
Equipada con prensa neumática de juntas de sellado. Independientemente de la presión en cámara, el sistema proporciona una fuerza óptima en el proceso de sellado.
Equipada con frenos de ruedas y regulador de alineación extraíble que permite nivelar la máquina.
Opcional: bomba de 160m3.

Mod.: PP-25

PP-30 • Doble C. AUTOMÁTICA • TEPRO

- Completamente en acero inoxidable.
La campana se mueve neumáticamente entre las cámaras al presionar el botón de control, o automáticamente en intervalos de tiempo programados.
La bomba de vacío incorporada de alta eficiencia es de 250 m3 está equipada con una unidad móvil separada que permite extraer la bomba para un rapido mantenimiento.
Equipada con prensa neumática del sistema de sellado. Independientemente de la presión de la cámara, el sistema proporciona una fuerza óptima en el proceso de sellado.
Con frenos de rueda y un regulador de altura, permite nivelar la máquina.
Controlador microprocesador con sensor de vacío instalado en la máquina.
Puede programar hasta 25 programas de envasado con nombres únicos.
- Cada programa individual permite la edición de todos los parámetros del proceso de envasado (vacío [%], gas [%], tiempo de sellado [s], tiempo de corte [s], etc.).
Los parámetros anteriores se muestran en la pantalla en tiempo real durante el envasado.
- Contador de ciclos con función de reinicio.
- Protección con contraseña para la edición de los programas.
- Función para comprobar la estanqueidad de la cámara y el sistema de vacío.
- Comprobación rápida de parámetros.
- Desaireación: permite parar automáticamente el proceso de vacío, importante especialmente cuando se envasan productos con alto contenido de humedad: está destinada a obtener un nivel de vacío óptimo evitando la formación de vapor.
Opcional:
- Vacío progresivo: vacío a intervalos, para obtener una evacuación más suave y precisa del aire escondido en los productos porosos y de los productos con burbujas de aire.
- Soft Air: Se aplica en productos delicados y afilados.

Mod.: PP-30
AUTOMÁTICA

	PP22	PP25	PP30
Dimensiones camara mm	530x600x180	780x780x225	900x920x240
Largo soldadura mm	490	650	830
Doble soldadura	de serie	opcional	opcional
Recorte (con 1 soldadura)	opcional	de serie	de serie
Bomba m3/h	63*	100**	250
Dimensiones exteriores mm	1250x730x995	1690x1000x1065	2050x1150x1150
Peso Kg	270	495	600
Tensión	400V/50Hz/3Ph+N+Pe	400V/50Hz/3Ph+Pe	400V/50Hz/3Ph+N+Pe
Potencia Total Kw	1,5	3	5,5
Gas	opcional	de serie	de serie

*Opcional bomba de 100m3. **Opcional bomba de 160m3

Ref. PP22	**PP-22**	(consultar).
Ref. GA22	**Gas**	(consultar).
Ref. RE22	**Recorte**	(consultar).
Ref. 1022	**Bomba 100m3**	(consultar).
Ref. PP25	**PP-25**	(consultar).
Ref. DS25	**Doble soldadura**	(consultar).
Ref. 1625	**Bomba 160m3**	(consultar).
Ref. PP30	**PP-30 Automática**	(consultar).
Ref. DS30	**Doble soldadura**	(consultar).

TOOLLIO • Robot Multifunción • TRESPADE

El primer robot profesional que combina diferentes funciones con el mismo cuerpo, de muy facil montaje y con un diseño ergonomico para trabajar comodamente en todas sus modalidades.

Ralladora de queso duro - Ralladora de mozzarella - Ablandador de bistecs
Triturador de tomate - Cutter de verdura - Picadora de carne - Embutidora

Motor: 1Hp
Tensión: 220-240V / 50 Hz /1Ph+N+PE
Potencia absorbida: 750 W

Grupo reductor de aceite con engranajes forjados
Dimensiones 390x400x340h mm.
Peso 19 kg

Ref. TO33M Mod. Toollio completo ..... 1.700 €

TS-12

TS-12 • Picadora Boca-12 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1 Hp. (750 W)
Tensión: Solo 230 V / 50 Hz / 1Ph+N+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 70 mm.
Producción: Según **Ø** de los agujeros de la placa. 150 Kg/h.
Medidas: 370x220x440 mm.
Peso neto: 19 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0035A **TS-12** con boca Inox. (FTS127) ..... 949 €

TS-22

TS-22 • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. (1.100 W)
Tensión: Solo 230 V / 50 Hz / 1Ph+N+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según **Ø** de los agujeros de la placa. 200 Kg/h.
Medidas: 440x240x510 mm.
Peso neto: 22 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0235A **TS-22 c**on boca Inox (FTS137) ..... 1.140 €

TI-22

TI-22 R • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2 Hp. (1.500 W)
Tensión: 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 400 Kg/h.
Medidas: 450x260x530 mm.
Peso neto: 31 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 2200 **TI-22R** con boca inox (FTI136R) ..... 1.813 €

TI-32

TI-32 RS • Picadora Boca-32 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. (1.600 W)
Tensión: 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 98 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 500 Kg/h.
Medidas: 510x260x525 mm.
Peso neto: 40 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 3200 **TI-32 RS** con boca inox (FTI138RS) ..... 1.869 €

R-22-S

R-22-S • Picadora Refrigerada • Artex LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AINSI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr. 230 V. Mn
Producción: 250 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 355x260 mm.

Medidas Totales: 443x355x488 mm.
Peso neto: 40 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa superpuesta de metracrilato en la bandeja.

Ref. 0133T	**R-22-S Trifásica** (A-E22R)	3.146 €
Ref. 0133M	**R-22-S Monofásica** (A-E22R)	4.060 €

Mod.R-32-S

R-32-S • Picadora Refrigerada • Artex LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AINSI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr
Producción: 450 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 485x260 mm.

Medidas Totales: 545x340x555 mm.
Peso neto: 52 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa superpuesta de metracrilato en la bandeja.

Ref. 0138T	**R-32-S Trifásica** (A-E32R)	4.265 €

R-22-B

R-22-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AINSI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V. Tr, 230 V. Mn
Producción: 300 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 380x380 mm

Medidas Totales: 516x380x516mm.
Peso neto: 47 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.

Ref. 0134T	**R-22-B Trifásica (**C-ER22)	3.936 €
Ref. 0134M	**R-22-B Monofásica** (C-ER22)	4.403 €

R-22-H

R-22-H • Pic. Ref. + Hamburguesera • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AINSI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr,
Producción: 300 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 380x380 mm.
Medidas Totales: 516x472/656x516 mm.
.

Placa en dotación 4,5 mm.
Hamburguesera: Tipo semiautomático. Porciones constantes. Paro automático.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.
Peso neto: 51 Kg

Ref. 0135T	**R-22-H (**C-ER22H)	5.212 €

Mod.R-32-B

R-32-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AINSI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 3 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr
Producción: 500 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 485x368 mm.

Medidas Totales: 655x445/633x558 mm.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.
Peso neto: 84 Kg.

Ref. 0136	**R-32-B Trifásica** (C-ER32)	5.316 €
Ref. 0137	**R-32-B Trifásica** (con Hamburguesera) (C-ER32H)	6.512 €

Mod. TSC 500

TSC 500 • Ablandador / Cortadora de tiras • LA MINERVA

Tapa extraible para fácil limpieza • Cuba plástica de recolección • Amplia y práctica zona carga del producto a procesar • Fácil cambio del grupo de corte • Cuchillas desmontables para facilitar la limpieza.

Potencia motor: 0,37 Kw Mn. 0,55 Kw Tf.
Ancho rodillos: 170 mm.
Tensión: 220V-240V / 50Hz Mn.
Tensión:230V-400V / 50Hz Tf.
Peso neto: 24 Kg
Boca de carga: 30x170 mm.

Ref. C500T	**TSC 500 Trifásica**	1.960 €
Ref. C500M	**TSC 500 Monofásica**	2.016 €

	Opciones:	
Ref. C5AB	Grupo cuchillas ablandador	969 €
Ref. C5C5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm carnes	1.197 €
Ref. C5C10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm carnes	912 €
Ref. C5C15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm carnes	741 €
Ref. C5P5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm verduras y pescado	889 €
Ref. C5P10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm verduras y pescado	718 €
Ref. C5P15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm verduras y pescado	718 €
Ref. C5X	Cubeta en acero inoxidable	57 €

Mod. TSC 700

TSC 700 • Ablandador / Cortadora de tiras • LA MINERVA

Tapa extraible para fácil limpieza • Cuba plástica de recolección • Amplia y práctica zona carga del producto a procesar • Fácil cambio del grupo de corte • Cuchillas desmontables para facilitar la limpieza.

Potencia motor: 0,55 Kw Mn. 0,75 Kw Tf.
Ancho rodillos: 255 mm.
Tensión: 220V-240V / 50Hz Mn.
Tensión: 230V-400V / 50Hz Tf.
Peso neto: 34 Kg
Boca de carga: 30x250 mm.

Ref. C700T	**TSC 700 Trifásica**	2.268 €
Ref. C700M	**TSC 700 Monofásica**	2.359 €

	Opciones:	
Ref. C7AB	Grupo cuchillas ablandado	1.128 €
Ref. C7C5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm carnes	1.254 €
Ref. C7C10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm carnes	969 €
Ref. C7C15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm carnes	855 €
Ref. C7P5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm verduras y pescado	969 €
Ref. C7P10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm verduras y pescado	798 €
Ref. C7P15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm verduras y pescado	798 €
Ref. C7X	Cubeta en acero inoxidable	69 €

CORTADORAS • Fiambres • ESSEDUE

Material: *Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado.* **Afilador:** *Incorporado.* **Transmisión:** *Correa Poliuve.* **Guías del carro:** *Autolubricadas.* **Tensión:** *220 V. II* **Opcional:** *Cuchilla teflonada.*

ES-300

MOD.	DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA MOTOR	RECORRIDO CARRO	CAPACIDAD DE CORTE	ESPESOR MAX. CORTE	DIMENSIONES MÁX.TOTALES	DIMENSIONES BASE DE APOYO	PESO NETO
ES-220	*220*	*0,23 HP.*	*205 mm.*	*Ø 150 ❑ 200x150h mm.*	*15 mm.*	*470x380x340 mm.*	*400x280 mm.*	*12,5 Kg.*
ES-250-C	*250*	*0,20 HP.*	*205 mm.*	*Ø 160 ❑160x190h mm.*	*15 mm.*	*470x400x365 mm.*	*400x280 mm.*	*13 Kg.*
ES-250	*250*	*0,29 HP.*	*260 mm.*	*Ø 190 ❑ 230x190h mm.*	*15 mm.*	*580x470x370 mm.*	*470x320 mm.*	*16 Kg.*
ES-275	*275*	*0,29 HP.*	*260 mm.*	*Ø 200 ❑ 250x200h mm.*	*16 mm.*	*580x470x390 mm.*	*470x320 mm.*	*18 Kg.*
ES-300-E	*300*	*0,29 HP.*	*270 mm.*	*Ø 210 ❑ 260x210h mm.*	*16 mm.*	*600x480x420 mm.*	*470x320 mm.*	*21,5 Kg.*
ES-300-G	*300*	*0,33 HP.*	*330 mm.*	*Ø 280 ❑ 280x220h mm.*	*16 mm.*	*690x560x440 mm.*	*550x370 mm.*	*26,5 Kg.*

Ref. 0030	**ES 220**	644 €
Ref. 0035	**ES 250 C Económica**	702 €
Ref. 0031	**ES 250**	736 €
Ref. 0032	**ES 275**	847 €
Ref. 0033	**ES 300 E Económica**	1.007 €
Ref. 0034	**ES 300 G Reforzada**	1.213 €

Elite • Cutter de Verduras • FAMA

Totalmente desmontable sin necesidad de herramientas • Cambio de disco muy rápido y simple • Amplia selección de discos • Carrocería de acero inoxidable 304 • Tapa de acero inoxidable y la bandeja de corte extraible para una limpieza fácil y completa • Boquilla de descarga inclinada para una mayor productividad • Mango ergonómico con la función de arranque / parada y bloqueo en posición de carga • Todas las partes en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable o de plástico alimentario • Teclado digital con señales luminosas LED • Regulador de impulsos para una mayor precisión de corte • Motor potente y ventilación adecuada para un uso intensivo

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 250-450 kg/h **Medidas exteriores:** 280x490x530 mm
Potencia motor: 580 W 0,80 Hp. **Tensión:** 220- 240V / 50Hz / 1Ph+N+PE

Ref. 0222-2D	**Elite con 2 discos (E2/Z3)**	1.456 €
Ref. 0222-6D	**Elite con kit de 6 discos (E2/E10/D10/H10/Z3/Z7)**	1.786 €

Corte productos delicados

X

Ref. **X** ..... 232 €
Regulable de 1 a 8 mm

S1 S2

Ref. **S1, S2**.....92 €

E3 E4 E6

Ref. **E3, E4, E6** .... 92 €

E1 E2 E5

Ref. **E1, E2, E5** .... 92 €

Ralladores

Z2 Z3 Z4 Z7 V

Ref. **Z2, Z3, Z4, Z7, V** .....71 €

Totalmente desmontable

Corte en tiras curvas

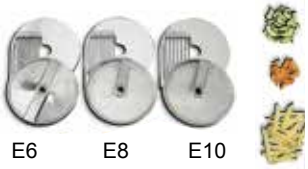
H4 H6 H8 H10

Ref.: **H4, H6, H8, H1** ....122€

***Porte no incluido (discos sin maquina)**

Corte en tiras

B6 B8 B10



E6 E8 E10

Ref.:**B6, B8, B10** ....116 €
En combinación con: E6/E8/E10
Ref.: **E6, E8, E10**.....92 €

Corte en cubitos

E8 E10 E12 E14

D8 D10 D12 D14

Ref.: **D8X8, D10X10, D12X12 D20X20** .....140 €
En combinación con: E8/E10/E12/E14
Ref.: **E8, E10, E12,E14**.....92 €

GS

GS • Ralladoras de queso • FAMA

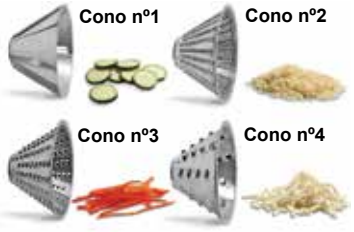
Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aproximadamente. **Potencia motor:** 1 Hp.
Tensión: 230 V. Mn . **Medidas base de apoyo:** GS 380x220 mm.
Características: Puede rallar los tipos de queso indicados y pan.

Ref. 0103-GS	**GS Tipo Polvo** (FGS 107)	872 €

TMC

TMC • Ralla Mozzarella y Cuter Verdura • FAMA

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aprox. **Potencia motor:** 1 Hp.
Tensión: 220 V - 240V 50Hz **Medidas base de apoyo:** 220x220 mm.
Medidas totales: 420x220x440 mm. **Dotación**: cono de 7mm. (Ref. 2103C4)
Características: Puede rallar quesos blandos cono nº4, verduras cono nº3, quesos duros cono nº2 y laminar verduras cono nº1.



Ref. 2103	**TMC Cuter verdura y talla mozzarella**	1.088 €
Ref. 2103C1	**C1 Cono laminador verdura* 2 mm**	109 €
Ref. 2103C2	**C2 Cono rallador de quesos duros* 2,5 mm**	109 €
Ref. 2103C3	**C3 Cono ralla verduras* 4 mm**	109 €
Ref. 2103C4	**C4 Cono rallador de quesos blandos, mozzarella* 7 mm**	109 €

* Porte incluido solo junto al envio de la máquina

Mixer Light 250 VV y VF • Velocidad Variable y Fija • FAMA

Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Rápido acople de accesorios. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Juntas en polímeros de alta resistencia. Con variador de velocidad (modelo VV). Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS)

Medidas exteriores: Ø 75x285 mm **Peso neto:** 1 Kg. **Potencia motor:** 250 W **Tensión:** 230V 50Hz **Velocidad:** 15.000 Rpm en el modelo VF (velocidad fija) y de 15.000 Rpm a 2.500 Rpm en el modelo VV (velocidad variable).

Ref. FM250VV	**Cuerpo Mixer Light 250 VV Velocidad Variable**	249 €
	Accesorios:	
Ref. FM250	**Brazo Triturador de 27 mm para 20 litros inox**	98 €
Ref. FAFLM	**Batidora de 29 mm para 10 litros inox**	168 €
Ref. FM250VF	**Cuerpo Mixer Light 250 VF Velocidad Fija**	203 €
	Accesorios:	
Ref. FM250	**Brazo Triturador de 27 mm para 20 litros inox**	98 €
Ref. FSPM	**Soporte pared individual**	18 €
Ref. FSPCM	**Soporte pared combinado** (1 cuerpo y 2 accesorios)	27 €

Mixer Light 300 y 400 VV • Velocidad Variable • FAMA

Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Panel digital LCD. Regulación de 9 velocidades. Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS). Juntas en polímeros de alta resistencia. Acople de accesorios rapido, sistema bayoneta.

Cuerpo / motor:	**FM300VV**	**FM400VV**
Medidas exteriores:	Ø 100 x350 mm	Ø 100 x350 mm
Peso neto:	1,8 Kg.	2,1 Kg
Potencia motor:	300 W	400 W
Tensión:	230V 50Hz	230V 50Hz
Velocidad:	2.000 / 9.000 /13.000 Rpm	2.000 / 9.000 /15.000 Rpm

Ref. FM300VV	**Cuerpo Mixer Light 300 VV Velocidad Variable**	325 €
	Accesorios:	
Ref. FM300L	**Brazo Triturador de 33 mm para 30/80 litros inox.**	135 €
Ref. FAFL	**Batidora de 33 mm para 40 litros inox**	185 €
Ref. FM400VV	**Cuerpo Mixer Light 400 VV Velocidad Variable**	404 €
	Accesorios:	
Ref. FM400L	**Brazo Triturador de 44 mm para 80/120 litros inox.**	149 €
Ref. FAFL	**Batidora de 33 mm para 40 litros inox**	185 €
Ref. FSPC	**Soporte pared combinado** (1 cuerpo y 2 accesorios)	35 €

Mixer Heavy 350 y 450 VF • Velocidad Fija • FAMA

Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Panel digital LCD. Velocidad fija. Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS). Juntas en polímeros de alta resistencia. Acople de accesorios rapido, sistema baioneta.

Cuerpo / motor:	**FM350VF**	**FM450VF**
Medidas exteriores:	Ø 130 x360 mm	Ø 130 x380 mm
Peso neto:	2,6 Kg.	3,2 Kg
Potencia motor:	350 W	450 W
Tensión:	230V 50Hz	230V 50Hz
Velocidad:	15.000 Rpm	17.000 Rpm

Ref. FM350VF	**Cuerpo Mixer Heavy 350 VF Velocidad Fija**	296 €
	Accesorios:	
Ref. FM300	**Brazo Triturador de 33 mm para 30/80 litros inox.**	141 €
Ref. FM450VF	**Cuerpo Mixer Heavy 450 VF Velocidad Fija**	387 €
	Accesorios:	
Ref. FM400	**Brazo Triturador de 43 mm para 80/120 litros inox.**	157 €
Ref. FSPS	**Soporte pared individual**	25 €

Mods. 652

652 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas.

Potencia motor: 0,3 Kw. **Tensión:** 230 V. Mn. ó 380 V. Tr.
Peso: 45 Kg. **Tolva de carga:** 18 L.
Producción: 1.000 uni/h. **Medidas totales:** 395x555x600 mm.

Ref. 0142T	**652 Trifásica** SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652)	5.530 €
Ref. 0142M	**652 Monofásica** SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652)	5.887 €
	Opciones:	
Ref. 0140-MP	Mando a pedal	360 €

Mods. 653

653 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas. Cinta transportadora.

Potencia motor: 0,75 Kw. **Tensión:** 230 V. Mn. ó 380 V. Tr.
Peso: 53 Kg. **Tolva de carga:** 23 L.
Producción: 2.100 uni/h. **M. totales:** 395x555x600 mm. 625x555x650 mm (con cinta)

Ref. 0141T	**653 Trifásica** SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)	7.570 €
Ref. 0141M	**653 Monofásica** SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)	7.927 €

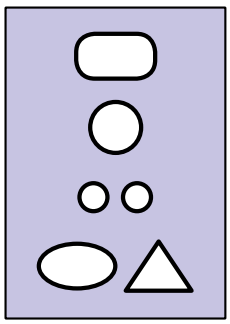
653R • Hamburguesera Refrigerada • LA MINERVA

Potencia motor: 0,75Kw.
Tensión: 230 V. Mn ó 380 V. Tr.
Compresor frigorífico: 0,1 Kw
Peso: 63 Kg. Resto de características y opciones iguales al modelo 653

Mods. 653 R Refrigerada

Ref. 0140T	**653R Trifásica** SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653R)	9.008 €
Ref. 0140M	**653R Monofásica** SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653R)	9.365 €
	Opciones:	
Ref. 0140-MP	Mando a pedal	360 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel	694 €
Ref. 0140-VV	Variador de velocidad*	2.040 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*	786 €
Ref. 0140-C4	Cuba de 40 litros	389 €
Ref. 0140-LI	Limpiador rascador neumático	1.530 €

*esta opción no se puede improvisar hay que pedirla de fábrica



Cilindros Moldeadores para Hamburguesas • LA MINERVA

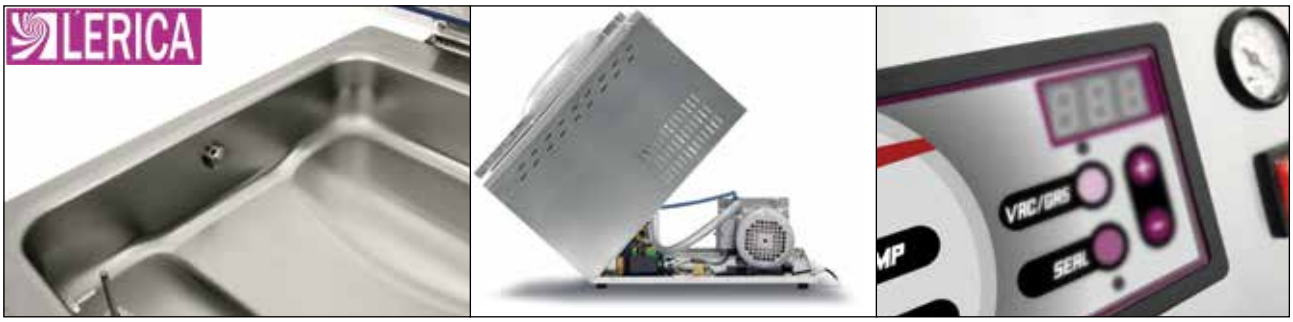
Material: Delrin.
Posibilidades: Se puede variar el grueso de las hamburguesas.

Ref. 0140-C/ST	Cilindro Hamburguesa estandar	1.050 €
	Redonda de 90 mm /100 mm. / 110 mm. / 120 mm.	
	Ovalada 65 x 105 mm.	
Ref. 0140-C/ES	Cilindro de 2 albóndigas de Ø 36 mm	1.560 €
Ref. 0140-C/PE	Cilindro de cualquier forma, máx. medida 120 x 120 mm	2.356 €

Mesa Inoxidable para Hamburgueseras • LA MINERVA

Descripción: Mesas de acero inoxidable con estante, ruedas y frenos. Altura y medidas adecuadas para trabajar con las hamburgueseras 652 pequeña y 653 grande (con cinta larga).

Ref. 0140P	660x600x740mm	1.224 €
Ref. 0141G	860x600x850mm	1.428 €



Levac C254

250 mm

C254 • Lerica

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 4 m3/h.
Vacio por sensor
Med. exteriores: 357x490x329h mm.

Medidas cámara: 270x352x150h mm
Peso neto: 25,90 Kg.
Barra soldadura: 1 de 250 mm
Potencia máx. absorbida: 350 W
Dimensiones max. de bolsa: 25x35 cm

Ref. C254	**Levac C254**	2034 €

Levac C308-GAS

310 mm

C308-GAS • Lerica

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 8 m3/h.
Vacío por sensor
Med. exteriores: 395x490x374h mm.

Medidas cámara: 332x335x170h mm
Peso neto: 33,6 Kg.
Barra soldadura: 1 de 307 mm.
Potencia máx. absorbida: 600 W
Dimensiones max. de bolsa: 30x35 cm
Boquillas de gas: 2

Ref. C308	**Levac C308-GAS**	2.359 €

Levac C312-GAS

310 mm

C312-GAS • Lerica

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 12 m3/h.
Vacío por sensor
Medidas exteriores: 415x592x407 mm

Medidas cámara: 343x434x175h mm
Peso neto: 38,7 Kg.
Barra soldadura: 1 de 307 mm.
Potencia máx. absorbida: 750 W
Dimensiones max. de bolsa: 30x45 cm
Boquillas de gas: 2

Ref. C312	**Levac C312-GAS**	2.753 €

Levac C412-GAS / Levac C420-GAS

410 mm

C412-GAS • Lerica

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 12 m3/h.
Vacío por sensor
Medidas exteriores: 535x591x438 mm

Medidas cámara: 448x440x170 h mm
Peso neto: 57,6 Kg.
Barra soldadura: 1 de 406 mm.
Potencia máx. absorbida: 750 W
Dimensiones max. de bolsa: 40x45 cm
Boquillas de gas: 2

Ref. C412	**Levac C412-GAS**	2.985€
Ref. BE412	**Barra Extra**	419 €

C420-GAS • Lerica

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 20 m3/h.
Vacío por sensor
Medidas exteriores: 535x591x438 mm

Medidas cámara: 448x440x170 h mm
Peso neto: 62,5 Kg.
Barra soldadura: 1 de 406 mm.
Potencia máx. absorbida: 800 W
Dimensiones max. de bolsa: 40x45 cm
Boquillas de gas: 2

Ref. C420	**Levac C420-GAS**	3.293 €
Ref. BE420	**Barra Extra**	419 €

Levac C460-GAS

C460-GAS • Lerica

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 25 m3/h.
Vacío por sensor
Medidas exteriores: 600x710x500 mm

Medidas cámara: 485x550x175h mm
Peso neto: 96 Kg.
Barra soldadura: 1 de 45,5 ó 2 de 45,5 ó 2 de 52 cm
Potencia máx. absorbida: 1200W
Dimensiones max. de bolsa: variable
Boquillas de gas: 2

Ref. C460	**Levac C460-GAS**	4.833 €
Ref. BE460	**Barra Extra**	419 €

455 mm | 455 mm / 455 mm | 520 mm / 520 mm

Levac 03

Levac 03 • Lerica • Bolsa Gofrada

Material: Acero inoxidable.
Mandos: digitales.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 11lt/min. Autolubricante.

Medidas: 375x297x145 mm.
Barra soldadura: 1 de 310 mm.
Potencia máx. absorbida: 450 W
Peso neto: 8 Kg.

Ref. LER03	**Ler03**	519 €

INDICE

ENVASADORAS LÍNEA BRIGHT ORVED....4, 5, 6
ENVASADORAS LÍNEA CUISSON ORVED....7, 8, 9
BAÑO TERMOSTATICO SVTHERMO ORVED....9
ENVASADORAS IDEA ORVED....10, 11
ENVASADORAS EVOX ORVED....12, 13
ENVASADORAS VM ORVED....14
ENVASADORAS EXTERNAS BOLSA LISA ORVED....16
ENVASADORAS EXTERNAS BOLSA GOFRADA ORVED....17
ENVASADORAS EXTERNAS BOLSA GOFRADA TRESPADE....18
SELLADORAS Y ENVOLVEDORA....18
BAÑOS TERMOSTATICOS MEMMERT....19
TERMOCIRCULADORES FAMA....19
TERMOSELLADORAS CON VACIO VGP ORVED....20
TERMOSELLADORAS VGP ATM, VGP SKIN y VGP COMBI ORVED....21
TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS BMB by ORVED....22
TERMOSELLADORAS SIN VACÍO PROFI ORVED....23
TERMOSELLADORAS SEMIAUTOMÁTICAS TEPRO....24
ENVASADORAS DE DOBLE CAMPANA TEPRO....25
ROBOT MULTIFUNCION TRESPADE....26
PICADORAS FAMA....26
PICADORAS REFRIGERADAS LA MINERVA....27
ABLANDADOR CORTADOR DE TIRAS LA MINERVA....28
CORTADORAS ESSEDUE....28
CUTTER DE VERDURAS FAMA....29
RALLADORAS DE QUESO FAMA....29
BATIDORAS Y MEZCLADORAS FAMA....30
HAMBURGUESERAS SEMIAUTOMÁTICAS LA MINERVA....31
ENVASADORAS LERICA by ORVED....32, 33

CONDICIONES DE VENTA

- Los precios no incluyen el IVA.
- Se establece un descuento por pronto pago, en maquinaria, del 3%, entendiéndose por pronto pago la entrega del importe anticipadamente o en el momento de retirar la mercancía.
- La mercancía viaja siempre con riesgo a cargo del comprador. Rogamos verifiquen el estado de la misma a su llegada y efectúen las reclamaciones correspondientes al transportista y a nosotros en las 24 h. siguientes horas a su recepción.
- Pedido mínimo es de 50 € netos. En caso de no alcanzar este importe tendrá un recargo de 7 € o de la diferencia hasta 50 € en concepto de gestión, manipulación y embalaje.
- Cualquier pedido de importe inferior a 50 € netos será pago previo / contado.
- PORTES CONSUMIBLES Y RECAMBIOS: La mercancía viaja a portes debidos por su agencia. Rogamos indiquen la agencia de transportes. En caso contrario se mandará por la nuestra y se cargarán los portes en factura.
- PORTES MAQUINARIA:

- PENÍNSULA: La mercancía se enviará a portes pagados desde Barcelona a través de nuestra agencia de transportes. Los envios que a petición del cliente se hagan a través de otras agencias, se realizarán a portes debidos.
- BALEARES DEBIDOS: Abono del coste del mismo porte peninsular.
- CANARIAS DEBIDOS: Abono del coste del mismo porte peninsular.
- ANDORRA DEBIDOS: Abono del coste del mismo porte peninsular.
- CEUTA Y MELILLA DEBIDOS: Abono del coste del mismo porte peninsular.
- DESPACHO DE ADUANAS a cargo del destinatario en envíos a: CANARIAS, CEUTA, MELILLA y ANDORRA.

- La empresa no acepta devoluciones de mercancía transcurridos los 15 días de su envío, si bien, toda devolución debe ser autorizada por M.V. ORVED, S.L. y la mercancía, debe ser devuelta en su embalaje original y a portes pagados y siempre paletizada.
- De recibirse la mercancía devuelta sin el embalaje original se efectuará un cargo mínimo del 10 % sobre el valor de la mercancía.
- En el caso de devoluciones con uso o manipulación de la máquina se aplicará un cargo por depreciación mínima del 25 % sobre el valor de la máquina.
- En la modalidad de pago mediante giros, éstos deberán ser domiciliados en la cuenta bancaria del librado.
- La devolución no justificada de efectos genera un cargo de los gastos bancarios correspondientes.
- La garantía de nuestros productos es de 1 año maquinaria industrial y 2 la domestica, ampara únicamente los defectos de fabricación y no los derivados de un mal uso. Los portes de los recambios y mano de obra de garantias son siempre a cargo del cliente.
- M.V. ORVED, S.L. se reserva el derecho de modificar total o parcialmente los precios de sus productos en caso de fluctuación importante del euro o alzas de precios en materias primas.
- M.V. ORVED, S.L. se exime de la responsabilidad de las posibles erratas tipográficas y/o de imprenta de la presente lista de precios.

KOLOSSAL HASTA AGOTAR EXISTENCIAS

300 IK

300 IK • Cortadora de fiambre • KOLOSSAL

Cuchilla: Ø 300 mm. Rasspe
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 230 V. Mn. ó 230 V.-380 V. Tr.
Potencia Total: Mn 340 W Tr 230 W

Recorrido del carro: 287 mm.
Espesor max. de corte: 24 mm.
Medidas de corte: Ø 205, ❑ 230x160 mm.
Medidas: 685x547x480 mm.
Medidas base de apoyo: 511x420 mm.
Peso neto: 41 Kg.
Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de cuchilla, salvamanos transparente en el plato.

Ref. 0020M / 0020T **300 IK** ..... 3.230 €

300 VK TC

300 VK TC • Cortadora de carne • KOLOSSAL

Cuchilla: Ø 300 mm. Rasspe.
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorpordo.
Trans.: Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.
Tensión: 230V. Mn ó 230 V.-380 V. Tr.
Potencia Total: Mn 340 W Tr 230 W
Protección eléctrica: IPx3

Espesor max. de corte: 24 mm.
Medidas de corte: Ø 210 ❑ 250x190 mm.
Medidas totales: 670x57x515 mm.
Medidas base de apoyo: 521x418 mm.
Peso neto: 43 Kg.
Otras características: Bloqueo de vela y plato desmontable. Doble carro.

Ref. 0023M / 0023T **300 VK TC** ..... 3.098€

330 IK

330 IK • Cortadora de fiambre • KOLOSSAL

Cuchilla: Ø 330 mm. Rasspe.
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.
Protección eléctrica: IPx3
Tensión: 230 V. Mn. ó 230 V.-380 V. Tr.
Potencia Total: Mn. 360 W Tr. 280 W

Espesor max. de corte: 24 mm.
Medidas totales: 786x592x498 mm.
con el **carro abatido:** 786x784x593 mm
Medidas base de apoyo: 556x445 mm.
Peso neto: 48 Kg.
Medidasde corte: Ø 240, ❑ 290x210 mm.
Plato abatible. Aro protector de cuchilla, interruptor marcha/paro y salvamanos transparente en el plato

Ref. 0127M / 0127T **330 IK** ..... 3.370 €

DUAL 350 IK

350 IK DUAL • Cortadora de fiambre • KOLOSSAL

Cuchilla: Ø 350 mm. Rasspe.
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Engranajes o correa.
Protección eléctrica: IPx3 (Motor IPx5).
Tensión: 230 V. Mn ó 230 V.-380 V. Tr
Potencia Total: Mn 290 W Tr 350 W
Cap. de corte: Ø 252 mm. ❑ 300x225 mm.

Espesor max. de corte: 24 mm.
Medidas totales: 800x577x506 mm.
Medidas base de apoyo: 577x463 mm.
Peso neto: 45,4 Kg.
Otras características: Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato. Afilador, protector cuchilla, limpiacuchillas y carro facilmente desmontable para la limpieza.

Ref. DE21M / DE21T **350 IK (engranajes)** ..... 3.520 €
Ref. DC21M / DC21T **350 IK (correa)** ..... 3.300 €

350 VK TC

350 VK TC DUAL • Cortadora de carne • KOLOSSAL

Cuchilla: Ø 350 mm. Rasspe
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Engranajes o correa.
Protección eléctrica: IPx3 (Motor IPx5).
Tensión: 230 V. Mn. ó 230 V.-380 V. Tr.
Potencia Total: Mn. 290 W Tr. 350 W
Cap. de corte: Ø 252 mm.❑ 335x252 mm.

Espesor max. de corte: 24 mm.
Medidas totales: 816x730x559 mm.
Medidas base de apoyo: 510x510 mm.
Peso neto: 53,5 Kg.
Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla,salvamanos transparente en el plato. Afilador, protector cuchilla, limpiacuchillas y carro facilmente desmontable para limpieza. Interruptor paro / marcha. Doble carro.

Ref. DE24M / DE24T **350 VK TC (engranajes)** ..... 4.050 €
Ref. DC24M / DC24T **350 VK TC (correas)** ..... 3.840 €

Pasaje Montserrat Isern, 1-3, 3ª, 08908 Hospitalet del LL. Barcelona.
T.: 934.311.447
info@orved-vacio.es www.orved-vacio.es