

# Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos  
controlados por tiempo



Mod. V 20 T

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



Mod. V 8 T



Mod. V 10 T



Barra soldar con pistones



Micro y aspiración



Bisagra



Detalle panel de mandos por tiempo

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

# Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos  
controlados por sensor



Mod. V 20 S

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



Mod. V8 S



Mod. V10 S

## NUEVOS PROGRAMAS, PARA LAS MAS MODERNAS TECNICAS CULINARIAS

### ATMOSFERA PROGRESIVA "Soft Air"

Evita deformaciones de los alimentos.

### VACIO EXTRA

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

### PROGRAMAS MEMORIZADOS

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

### GAS INERTE

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



### LIQUIDOS

Evita derramamientos de salsas y líquidos.

### MULTI-CICLOS "OSMOSIS"

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

### STOP-VAC

#### "Vacío Stand-by"

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

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

# Bolsas para envasado al vacío



## Bolsas 90 micras

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

## Bolsas 145 micras

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

## Bolsas cocción

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

## Parches bolsas vacío cocción

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



## Bolsas retráctiles 60 micras

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