

El envasado al vacío es un sistema de conservación de los alimentos crudos, semipreparados o cocinados- basado en la extracción del aire de un recipiente en el que se encuentra el producto a envasar. La ausencia de oxígeno impide o retarda el deterioro de los alimentos causado por bacterias aerobias.

- **Las ventajas del envasado al vacío son:**
 - Conservar los productos durante más tiempo.
 - Proteger los alimentos.
 - Aprovechar oportunidades de compras.
 - Rentabilizar al máximo las horas de trabajo del personal.
 - Rentabilizar al máximo las materias primas.
 - Cocinar al vacío.



Bombas de alta calidad BUSCH que alcanzan hasta un 99,99% de vacío. Fiables y referencia mundial en su sector.



Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa. Enfriamiento de la soldadura en todos los programas.



Tapa de **metacrilato transparente**, robusta y resistente.

Como dotación estándar incorporan **placa de polietileno** para optimizar el vacío.



Carrocería exterior y cuba de acero inoxidable AISI-304 18/10. De fácil limpieza.



Carro para soporte y transporte de la envasadora al vacío.



Sistema Gastro-VAC para realizar el vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes **normalizados Gastronorm especiales para envasado al vacío**.



Todos los modelos de sobremesa (*) incorporan el sistema Gastro-Vac como dotación de serie. El resto de modelos (*) lo pueden incorporar bajo pedido.

(*) Excepto VAC-6 T



Panel de control electrónico con mandos digitales (*).

Los modelos de pie incorporan 4 ruedas, dos de ellas con freno.



Todos los modelos incorporan el sistema **VAC STOP** que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente.



Entrada y control de gas inerte en todos los modelos (*).



Función de **atmósfera progresiva** que permite que la entrada de aire en la cámara sea de manera gradual (*).

Modelos electrónicos con mandos digitales (*) Regulación de vacío controlado por tiempo

Envasadora de sobremesa



Envasadora de pie

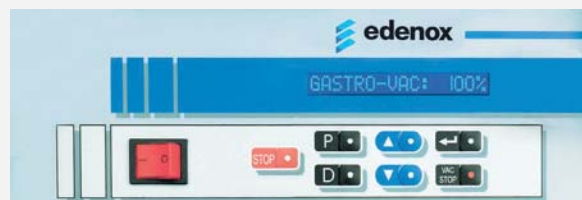


- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Función especial para el sistema Gastro-VAC.
- Control preciso del:
 - Tiempo de vacío.
 - Tiempo de entrada de gas inerte (*).
 - Tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

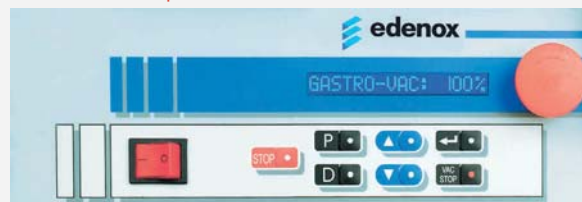
(*) Excepto VAC-6 T

Modelos electrónicos con mandos digitales (*) Regulación de vacío controlado por sensor

Envasadora de sobremesa



Envasadora de pie



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Programa especial para el sistema Gastro-VAC.
- Función de ajuste de la presión atmosférica del lugar.
- Posibilidad de memorizar hasta 50 programas.
- Control preciso del:
 - Porcentaje de vacío.
 - Porcentaje de gas inerte.
 - Tiempo de soldadura.
- Plus de vacío regulable.
- Visualización del tiempo de trabajo acumulado.

Envasadoras al vacío Controladas por tiempo



VAC-6 T

- Panel de control electrónico con mandos manuales.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.

Envasadora de sobremesa

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
VAC-6 T	4615101	6 m ³ /h Busch	1	310	330 x 330 x 140	430 x 450 x 380	400	2.158,00



VAC-10 DT



Gastro-VAC incluido



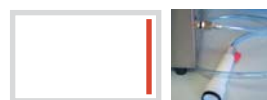
VAC-20 DT



Gastro-VAC incluido



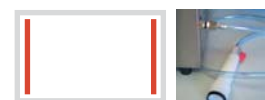
VAC-20 DT L



Gastro-VAC incluido



VAC-20 DT L 2A



Gastro-VAC incluido

Envasadoras de sobremesa con mandos digitales controladas por tiempo

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-10 DT	4615202	10 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 155	530 x 550 x 415	400	230/1/N - 50/60 Hz	3.050,00
VAC-20 DT	4615203	20 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 450	750	230/1/N - 50/60 Hz	3.342,00
VAC-20 DT L	4615207	20 m ³ /h Busch	1	430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	4.063,00
VAC-20 DT L 2A	4615208	20 m ³ /h Busch	2	430 + 430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	4.348,00



VAC-40 DT



VAC-63 DT



VAC-100 DT



Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por tiempo

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-40 DT	4615204	40 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	6.371,00
VAC-63 DT	4615205	63 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz	6.837,00
VAC-100 DT	4615206	100 m ³ /h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	9.722,00

(*) Excepto VAC-6 T



- Envasadoras al vacío controladas por sensor.
- Panel de control electrónico con mandos digitales.
- Control preciso del:
 - Porcentaje de vacío.
 - Porcentaje de gas inerte.
 - Tiempo de soldadura.
- Plus de vacío regulable.
- Memoria de hasta 50 programas.
- Ajuste electrónico a la presión atmosférica del local.
- Programa especial para el uso del sistema Gastro-VAC con los recipientes GN adecuados.



VAC-10 S



Gastro-VAC incluido



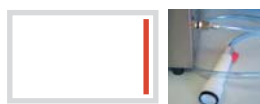
VAC-20 S



Gastro-VAC incluido



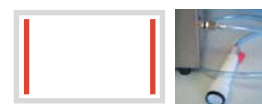
VAC-20 S L



Gastro-VAC incluido



VAC-20 S L 2A



Gastro-VAC incluido

Envasadoras de sobremesa con mandos digitales controladas por sensor

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-10 S	4625102	10 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 155	530 x 550 x 415	400	230/1/N - 50/60 Hz	3.330,00
VAC-20 S	4625103	20 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 450	750	230/1/N - 50/60 Hz	3.723,00
VAC-20 S L	4625107	20 m ³ /h Busch	1	430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	4.262,00
VAC-20 S L 2A	4625108	20 m ³ /h Busch	2	430 + 430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	4.640,00



VAC-40 S



VAC-63 S



VAC-100 S



Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-40 S	4625104	40 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	6.570,00
VAC-63 S	4625105	63 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz	7.224,00
VAC-100 S	4625106	100 m ³ /h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	9.891,00

Envasadoras al vacío

Sistema Gastro-VAC, carro para envasadoras y envasadora de aspiración externa



Sistema gastro-vac para el envasado al vacío

Las técnicas de conservación en vacío ofrecen unos resultados excelentes, siendo interesantes para la preparación, transporte y servicio de los alimentos.

El uso adecuado del envasado al vacío permite que los productos se conserven durante más tiempo, manteniendo su aspecto y propiedades.

Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado al vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes Gastronorm adecuados.

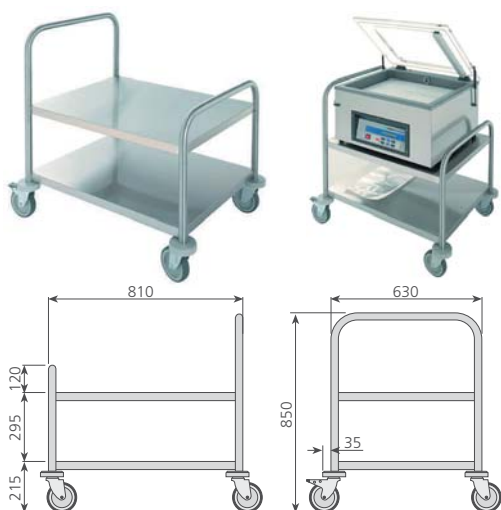
(*) Excepto VAC-6 T



Suplemento Gastro-VAC

- El suplemento sistema Gastro-VAC incluye los componentes de adaptación, accesorios e instalación **en fábrica**.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GVAC	4635101	Suplemento Gastro-VAC para su instalación en fábrica	133,00



Carro para envasadoras al vacío

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- Incorpora 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno, y parachoques de goma especial no marcante.
- Diseñado para que la envasadora quede a la **altura idónea** para trabajar con ella.
- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Apto para todas las envasadoras al vacío** de sobremesa (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	2412119	810 x 630 x 850	449,00



VACE-35

Envasadora de aspiración externa

- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Bomba auto-lubrificante.
- Panel de control electrónico con tres programas establecidos.
- Indicador digital del ciclo de trabajo.
- Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 9 segundos.
- Permite un ancho máximo de bolsa de 24 cm
- Funciona con bolsas gofradas.

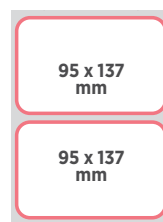
Modelo	Referencia	Capacidad bomba (l/min)	Longitud soldadura (mm)	Bolsa	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VACE-35	4636101	20	350	Gofrada	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz	462,00



TSB-150

Termosellado

- La solución estándar para el envasado de barquetas, sólo sellado.
- Idónea para aplicaciones sencillas en hostelería y pequeña gastronomía.
- Modelo compacto, de uso sencillo y tamaño reducido.
- Moldes incluidos, son fáciles de intercambiar y colocar.
- Sellado y corte del film en cada ciclo.



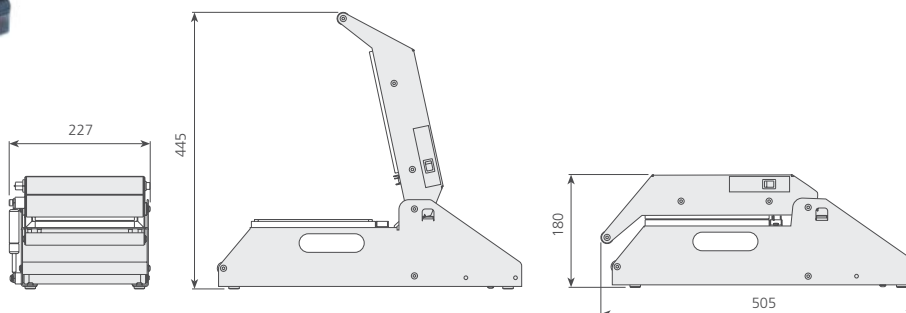
Incluye 2 moldes, para 1 barqueta de 192 x 137 mm o 2 barquetas de 95 x 137 mm. (Todas las medidas de las barquetas son exteriores).



TSB-150

Termoselladora de barquetas

- Termoselladora eléctrica para el envasado de alimentos en barquetas y sellado mediante soldadura de film a la barqueta por calor.
- Modelo compacto de reducido tamaño para su fácil ubicación y uso.
- Construida en acero inoxidable.
- Sellado y corte simultáneo del film.
- Cuenta con un sistema de frenado de retroceso del film que facilita su utilización.
- Incluye 2 moldes en aluminio con junta de silicona para la sujeción de las barquetas:
 - 1 barqueta por ciclo de 192 x 137 mm (medidas exteriores).
 - 2 barquetas por ciclo de 137 x 95 mm (medidas exteriores).
- El molde con capacidad de 2 barquetas incorpora una guía central que facilita el corte del film entre ambas.
- Se suministra con bobina de film de 300 metros de longitud, Ø 160 mm y de 150 mm de ancho.
- La profundidad máxima de la barqueta es de 90 mm.



Termoselladora de barquetas

Modelo	Referencia	Ancho film (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TSB-150	4645101	150	450	230/1/N - 50/60 Hz	902,00
BFT-300	4655101	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 300 m			45,70