iSensor

Envasadoras al vacío inteligentes

mychef.

iSensor

La envasadora al vacío realmente inteligente

Las envasadoras al vacío inteligentes iSensor representan una revolución en el mundo del envasado al vacío.

Envasar nunca había sido tan fácil. Simplemente introduce el alimento dentro de la bolsa y baja la tapa. Eso es todo. Sin configurar ningún parámetro. Sin reajustes. iSensor detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento. Y también si es líquido o poroso, si la bolsa es gruesa o delgada, o incluso metálica. iSensor monitoriza y regula la temperatura de la barra de sellado y además se recalibra automáticamente según las variaciones en la presión atmosférica.

El resultado es siempre el mismo: un envasado perfecto sin ningún tipo de supervisión.

iSensor es también una revolución en la rentabilidad de tu negocio. Gracias a sus avanzados sensores inteligentes, se reduce al mínimo el tiempo empleado en cada ciclo de envasado, consumiendo sólo la energía necesaria. Esta tecnología protege la envasadora de sobresfuerzos innecesarios, alargando sensiblemente la vida de la bomba, la barra de sellado y el aceite. El resultado son unos costes por envasado un 50% más bajo que con las tecnologías actuales.

Ya no tienes que configurar y reajustar la envasadora constantemente. Simplemente baja la tapa y listo, sin apretar un solo botón.

Por supuesto la envasadora al vacío iSensor también se puede utilizar en modo manual. Da rienda suelta a tu creatividad para realizar todo tipo de técnicas: impregnaciones, espumas, marinados, colorear o aromatizar alimentos, desairar salsas, etc.

mychef.
distform
iSensor

iSensor

Ventajas del envasado al vacío

Envasado de alimentos frescos

Retrasa la proliferación de bacterias en los alimentos crudos, manteniendo su sabor y su frescura durante más tiempo de una manera fácil e higiénica.

Envasado de alimentos cocinados

Simplifica y agiliza el servicio con un almacenamiento racionado. Las carnes y los pescados mantienen su sabor y textura.

Protección ante quemaduras por congelación

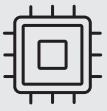
Evita las posibles quemaduras del producto ya que no hay contacto directo del frío con la comida. De esta manera el alimento mantiene unas óptimas condiciones de conservación.

Cocciones al vacío

En la cocina al vacío la cocción es tan suave que los alimentos retienen los jugos en su interior, apenas se produce evaporación, la carne se enternece y los nutrientes, los aromas y el sabor de la comida se mantienen. Todo ello reduciendo las mermas.

Nuevos sabores, aromas y texturas

El envasado al vacío de los alimentos nos permite experimentar con nuevas técnicas, como las impregnaciones, espumas, marinados, colorear o aromatizar alimentos, desairar salsas, etc.



Envasado al vacío para otros sectores

Además de su extenso uso en restauración el envasado al vacío también es útil para los sectores de la electrónica, la joyería y la cosmética.

Más rentabilidad para tu negocio

Producción estandarizada que reduce horas de trabajo

Organizar el trabajo con antelación significa optimizar la rentabilidad. Simplifica los procesos y reduce las horas de trabajo.

Optimiza las compras

Realiza compras de más volumen y consérvalas al vacío para usos posteriores. Una manera inteligente de hacer las compras y ahorrar tiempo y dinero.

Control preciso de los costes

Asegura un control de costes preciso al permitir un porcionado más exacto de las raciones, reduciendo los desperdicios.

Almacenamiento que reduce las mermas

Organiza tu stock de alimentos por fechas de una forma fácil. Además, el alimento envasado al vacío se almacena siempre en las mejores condiciones, al estar protegido de agentes contaminantes externos, alargando la vida útil del producto y reduciendo las mermas.

iSensor

MODO **AUTOMÁTICO**

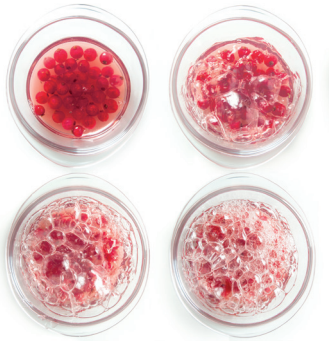
¡Introduce el alimento, baja la tapa y listo!

Envasar nunca ha sido tan fácil. Con el modo automático de iSensor, simplemente introduce el alimento dentro de la bolsa y baja la tapa. No es necesario configurar ningún parámetro ni hacer reajustes. La envasadora inteligente iSensor calcula el vacío perfecto según el tipo de alimento, el espesor de la bolsa y las condiciones atmosféricas.

Sus sensores inteligentes controlan todo el proceso y el resultado es siempre el mismo.

Un envasado perfecto y eficiente, sin ningún tipo de supervisión.

Tecnologías patentadas que facilitan tu trabajo al máximo, con un envasado siempre perfecto y la máxima eficiencia



PATENTED

iVac (sensor inteligente)

Envasado inteligente sin supervisión

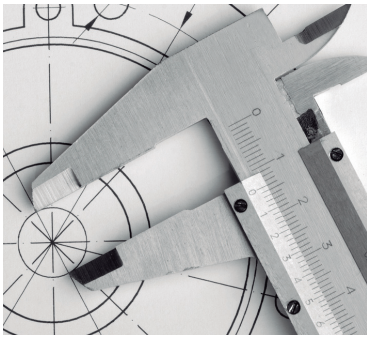
El sensor inteligente iVac ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada tipo de producto. Detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento, y también si es líquido o poroso. Sin supervisión alguna y optimizando el tiempo de ciclo de envasado. iVac evita el desbordamiento de líquidos en la cámara, protegiendo de contaminaciones el aceite de la bomba y alargando su vida útil.

PATENTED

iSeal (sellado inteligente)

Sellado inteligente sin supervisión

iSeal regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión alguna. Gracias a esta patente se evitan sobrecalentamientos de la barra de sellado, alargando la vida útil de todos sus componentes. iSeal garantiza sellados perfectos independientemente del número de ciclos realizados y del espesor de la bolsa. Además, iSeal también permite el sellado de bolsas metálicas.



PATENTED

SCS (sistema de autocalibrado)

Envasado 100% seguro

La altura sobre el nivel del mar y las condiciones meteorológicas hacen variar la presión atmosférica. Estos cambios influyen en la calidad del envasado. Por esta razón, la envasadora se calibra automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.

Todas las prestaciones que necesitas

Consigue un control exhaustivo de los parámetros de envasado, el porcentaje de vacío, la repetición de ciclos, los tiempos de sellado y el porcentaje de gas inerte en función de la aplicación que desees. Crea y organiza tus propios programas de envasado y guárdalos para su posterior uso.

Da rienda suelta a tu creatividad y experimenta con técnicas como impregnaciones, espumas, marinados, colorear y aromatizar alimentos, desairar salsas...

Vac +

Vacío extra para alimentos porosos

Añade un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío y fuerza la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones, técnica que sustituye el aire del alimento poroso por un líquido.

Soft Air

Para el envasado de alimentos delicados o especiales

Entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto a envasar. Ideal para productos que pueden deformarse o romperse con el envasado. Consigue un envasado estéticamente perfecto para mostrar en lineales o vitrinas para su venta.

Envasado con gas inerte

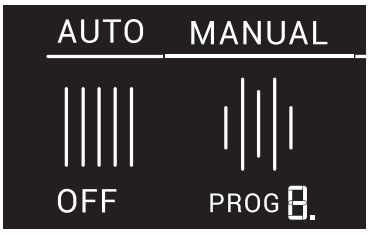
Para alimentos frescos o delicados

Envasa cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado: ensaladas, pasta...

Kit de vacío externo

Envasa al vacío en cubetas Gastronorm

El accesorio para vacío externo permite el envasado en recipientes Gastronorm especiales. El vacío externo es indicado para respetar el volúmen y la frescura de los alimentos delicados: ensaladas, pasta... Además, es de fácil transporte y almacenamiento, al tratarse de medidas estandarizadas.



Memoria de programas

Acceso fácil a programas guardados

En todos los modelos es posible memorizar hasta 10 programas diferentes de vacío. Podrás configurar los parámetros de envasado, guardarlos y usarlos para un rápido envasado posterior. Todo mediante un fácil manejo con el mando rotativo.

La creatividad está servida...

MCV (Multi Cycle Vacuum)

PATENTED

Repetición de ciclos de vacío consecutivos

La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 9 ciclos, sin supervisión ni necesidad de bajar y subir la tapa manualmente después de cada ciclo. Esto permite desairar salsas y colorear, impregnar, o aromatizar alimentos.

Vacuum Standby

PATENTED

Mantener el vacío dentro de la cámara

La función Vacuum Standby permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. Esto permite crear espumas solidificadas u otras aplicaciones como marinados, reduciendo el tiempo de impregnación hasta un 90% respecto a la técnica tradicional.

Botes de conserva o tarros herméticos con banda de goma

Almacena alimentos de uso diario preservando sus propiedades organolépticas

Uso alternativo que evita el enranciamiento o la oxidación de algunos alimentos como los frutos secos, el café en grano, las especias o los deshidratados, que envasados en bolsas de vacío podrían romperse o deformarse. Con este uso de la envasadora mantendrás los productos crujientes y secos, prolongando su vida útil.

iSensor Calidad que marca la diferencia

Pantalla inteligente

Intuitiva y fácil de usar

Nueva pantalla LCD y mando rotativo con un pulsador central. Estructurada en tres zonas principales, su funcionamiento es totalmente intuitivo. El modo automático realiza envasados y sellados perfectos sin necesidad de configurar ningún parámetro.

Barra de sellado sin conexiones

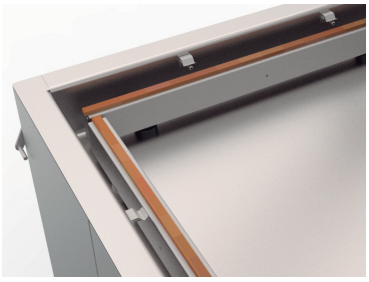
Óptimas condiciones higiénicas

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la cámara de vacío, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida.

Barras de sellado de doble soldadura grabada

Más robusta y duradera

Nuevo diseño de la barra de soldadura, más robusta y con refuerzos de acero inoxidable. Permite un sellado de doble soldadura grabada para mayor seguridad alimentaria.



Barras de sellado independientes

Configura tus barras de sellado

Elige la configuración deseada de sellado en función del producto o aplicación, gracias a la independencia de las barras de sellado. Maximiza el espacio de la cámara de vacío y minimiza la energía utilizada en cada ciclo.

Envasado de bolsas superpuestas

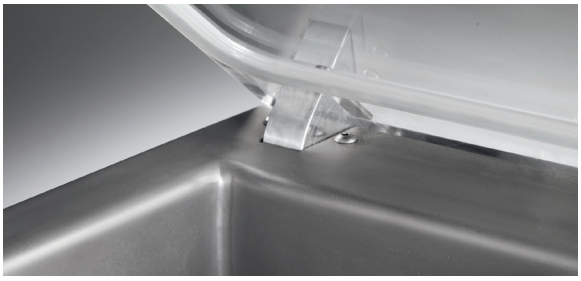
El doble de producción en el mismo tiempo

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas, consiguiendo un envasado perfecto en ambas bolsas. Una solución que reduce un 50% el tiempo de producción.

Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 y cantos redondeados

Limpieza mucho más fácil

Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad y durabilidad con cámara de cantos redondeados para una fácil limpieza.



Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

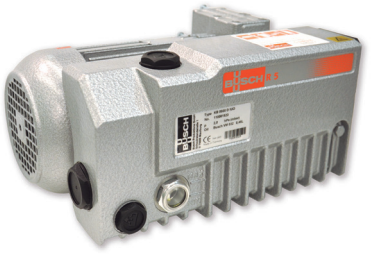
Apertura suave y duradera

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia con bisagras de aluminio de gran durabilidad y doble amortiguación para una elevada productividad y una apertura suave.

Sistema de apertura basculante para facilitar el mantenimiento

Ahorra tiempo en mantenimiento

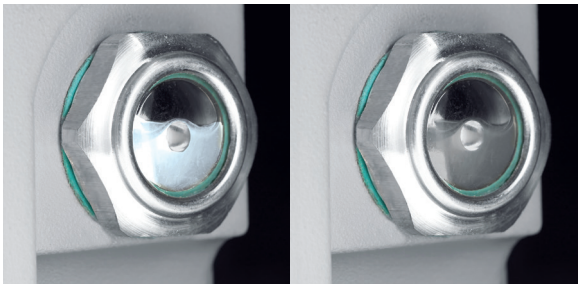
Sistema de apertura basculante que permite un fácil acceso a todas las partes para su mantenimiento, una eficaz limpieza de los componentes y un cómodo proceso de cambio de aceite. Reduce costes y tiempo de mantenimiento.



Vacuum by BUSCH

Las bombas más fiables y de mayor calidad

Todos los modelos iSensor están equipados con las bombas de vacío Busch, que destacan por su gran fiabilidad y calidad. Su tecnología de vanguardia garantiza el alto nivel de vacío en funcionamiento continuo.



Antes del Autoclean Oil

Después del Autoclean Oil

AutoClean Oil (Sistema de autolimpieza del aceite)

Ahorra tiempo y dinero en los cambios de aceite

Las envasadoras iSensor están equipadas con el sistema Autoclean Oil. Este sistema elimina automáticamente el agua condensada que se desprende durante el envasado, prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba de vacío. Invierte menos tiempo y ahorra en mantenimiento. iSensor te avisará automáticamente del momento idóneo para realizar una autolimpieza de aceite.

Nuevo panel de control

Fácil e intuitivo

Pantalla LCD de 6,5" con retroiluminación.
Dividida en tres modos de funcionamiento (modo automático, modo manual y autolimpieza de aceite) para una visualización simultánea de todos los valores.
Intuitiva y fácil de usar. Permite la visualización de todas las fases del ciclo de envasado en cada momento.
Cómoda interacción mediante el mando rotativo con pulsador central.

MODO **AUTOMÁTICO**

Selecciona el modo automático rotando el mando sin necesidad de configurar ningún parámetro.
iSensor realiza el vacío perfecto de forma inteligente controlando el porcentaje de vacío con iVac y el sellado óptimo con iSeal.
Uso fácil y simple con el mejor resultado.

MODO **MANUAL**

Selecciona el modo manual rotando el mando. Elige los parámetros de envasado, porcentaje de vacío, de repetición de ciclos, tiempo de sellado, porcentaje de gas inerte, y el tipo de entrada de aire en función de la aplicación que desees. Crea y organiza tus propios programas de envasado y guárdalos para usarlos posteriormente. Consigue resultados increíbles con todas las prestaciones.

Especificaciones generales

	Sobremesa	De pie
Pantalla inteligente LCD. Intuitiva y fácil de usar.	●	●
Tres modos de funcionamiento. Modo automático. Modo manual. Autolimpieza del aceite.	●	●
Visualización de todas las fases del ciclo de envasado.	●	●
Hasta 10 programas de trabajo.	●	●
Mando rotativo con pulsador central.	●	●
Barras de sellado extraíbles sin conexiones.	●	●
Barras de sellado de doble soldadura grabada.	●	●
Doble soldadura 2x3 mm.	●	–
Doble soldadura 2x4 mm.	–	●
Barras de sellado independientes. Elige la configuración deseada.	●	●
Envasado de bolsas superpuestas.	●	●
iVac. Sensor inteligente. Ajusta automáticamente el vacío óptimo sin supervisión.	●	●
iSeal. Sellado inteligente. Regula automáticamente el tiempo y temperatura de sellado sin supervisión.	●	●
SCS. Sistema de autocalibrado sin supervisión.	●	●
MCV. Repetición de ciclos de vacío consecutivos.	●	●
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos	●	●
Vacuum Standby. Para mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido.	●	●
Soft Air. Entrada progresiva de aire para el envasado de alimentos delicados o especiales.	●	●
Envasado con gas inerte. Para alimentos frescos o delicados.	○	○
Fijador de bolsas para evitar el desplazamiento de la bolsa durante la inyección de gas inerte.	●	●
Bomba de vacío Busch fiable y de alta calidad.	●	●
Autoclean Oil, sistema de autolimpieza del aceite con aviso automático.	●	●
Visor posterior del nivel de aceite de la bomba de vacío.	●	●
Sistema de apertura basculante para facilitar el mantenimiento.	●	–
Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos redondeados para una fácil limpieza.	●	●
Placa de polietileno en el interior de la cámara que aumenta la velocidad de vacío y regula la altura de trabajo.	●	●
Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia.	●	●
Bisagras de aluminio de alta resistencia y doble amortiguación para uso intensivo.	●	●
Conexión de vacío externo.	●	–
Kit de vacío externo.	○	–

● De serie ○ Opcional – No compatible

Modelos sobremesa

iSensor

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m^3/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315		**TTSB06E2**	**2.340 €**
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,30	412 x 453 x 200	405		**TTMB10E2**	**2.820 €**
M	475 x 561 x 454	BUSCH 16	230/L+N/50-60	0,55	412 x 453 x 200	405		**TTMB16E2**	**2.960 €**
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405		**TTMB20E2**	**3.240 €**
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455		**TTLB21E2**	**3.530 €**
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455		**TTLB22E2**	**3.980 €**

Opción con gas inerte	**96 €**

Para hacer el pedido de un modelo con gas inerte:
Sustituir la séptima letra del código (E) por una G.

Ejemplo
*Modelo M, bomba BUSCH 16: Código sin gas TTMB16**E**2 / Código con gas TTMB16**G**2*

Modelos de pie

iSensor

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m3/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410		**FSSB22E2**	**5.280 €**
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 630		**FSSB2LE2**	**5.325 €**
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		**FSSB2UE2**	**5.705 €**
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410		**FSSB42E2**	**6.290 €**
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 630		**FSSB4LE2**	**6.335 €**
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		**FSSB4UE2**	**6.755 €**
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460		**FSMB42E2**	**7.145 €**
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 730		**FSMB4LE2**	**7.210 €**
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		**FSMB4UE2**	**7.690 €**
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460		**FSMB62E2**	**7.620 €**
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 730		**FSMB6LE2**	**7.685 €**
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		**FSMB6UE2**	**8.165 €**
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560		**FSLB62E2**	**8.650 €**
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 880		**FSLB6LE2**	**8.745 €**
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		**FSLB6UE2**	**9.285 €**
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560		**FSLB12E2**	**9.850 €**
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 880		**FSLB1LE2**	**9.945 €**
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		**FSLB1UE2**	**10.485 €**

Opción con gas inerte	**147 €**

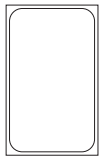
Para hacer el pedido de un modelo con gas inerte: Sustituir la séptima letra del código (E) por una G.

iSensor Accesorios

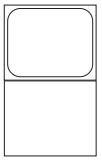
Kit de vacío externo

El kit de vacío externo permite el envasado al vacío en cubetas Gastronorm especialmente reforzadas para este fin.

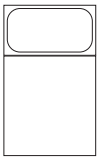
Este sistema permite mantener la frescura y el volúmen del producto sin necesidad de inyectar gas inerte o de envasarlo en bolsas de vacío.



Capacidad 1/1



Capacidad 1/2



Capacidad 1/3

Mesa con ruedas para envasadora

Mesa reforzada de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.

Estante de acero inoxidable.

La envasadora queda a la altura ideal de trabajo.

Bolsas para vacío

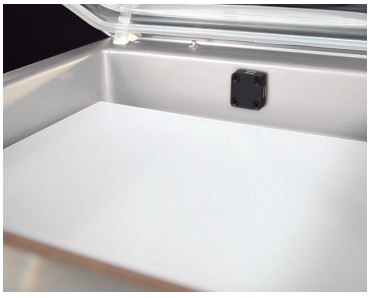
Para conservación o cocción. Bolsas de diferentes tamaños y prácticos packs.

Espuma para sonda corazón

Rollo de 20 mm x 50 m para colocar sobre la bolsa de vacío y que la sonda no la perfore. Mantiene el vacío absoluto.

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Fabricado en metacrilato con un diametro de 150 mm. Ideal para facilitar el llenado de la bolsa de vacío y que no se derrame nada por fuera, además evita que se ensucie la zona de sellado de la bolsa.



Plancha de polietileno blanco

Posiciona el producto a la altura deseada para un óptimo sellado. Acorta los tiempos de envasado reduciendo el espacio de la cámara para obtener un mejor rendimiento. Fabricadas en polietileno blanco de alta calidad y con diferentes medidas para cada modelo de envasadora.

Accesorio para envasado de líquidos

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Facilita la colocación de la bolsa de vacío con líquidos.

Accesorios iSensor

Kit de vacío externo

Modelo	Profundidad (mm)	Código	PVP
Accesorio para vacío externo	–	**TVAA0001**	**76 €**
Cubeta GN 1/1 para vacío	100	**TVAA0006**	**99 €**
Cubeta GN 1/1 para vacío	150	**TVAA0007**	**119 €**
Cubeta GN 1/1 para vacío	200	**TVAA0008**	**136 €**
Tapa para cubeta GN 1/1	–	**TVAA0009**	**86 €**
Cubeta GN 1/2 para vacío	100	**TVAA0010**	**62 €**
Cubeta GN 1/2 para vacío	150	**TVAA0011**	**66 €**
Tapa para cubeta GN 1/2	–	**TVAA0012**	**69 €**
Cubeta GN 1/3 para vacío	100	**TVAA0013**	**52 €**
Cubeta GN 1/3 para vacío	150	**TVAA0014**	**61 €**
Tapa para cubeta GN 1/3	–	**TVAA0015**	**52 €**

Mesa con ruedas para envasadora

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
Estante intermedio de acero inoxidable.
4 ruedas de Ø80 mm, dos con freno.
Se suministra montada.

Modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
Para iSensor S / M	500 x 600 x 630	**TVAA5060**	**585 €**
Para iSensor L	650 x 600 x 630	**TVAA6560**	**615 €**

Bolsas para vacío

Para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP
100	200 x 300 mm	90	**TTVAA002**	**19 €**
100	300 x 400 mm	90	**TTVAA004**	**36 €**

Bolsas para vacío

Para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP
100	200 x 300 mm	93	**TTVAA003**	**32 €**
100	360 x 400 mm	93	**TTVAA005**	**72 €**

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío (m^3/h)	Descripción	Cantidad	Código	PVP
6 / 10 / 20	SAE 10 Alimentario	1 Litro	**TVAR0002**	**45 €**
40 / 63 / 100	SAE 30 Alimentario	2 Litros	**TVAR0051**	**88 €**

iSensor Accesorios

Envasadoras de vacío externo

Indicadas para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
Fabricadas en acero inoxidable, robustas, compactas y ligeras, para un fácil transporte y almacenamiento.
Vacío controlado por tiempo (de 0,5 a 60 segundos).
Modo de trabajo automático (2 programas) o manual (1 programa).
Soldadura doble.
Sólo funciona con bolsas gofradas.

Ideales para pequeños comercios, tiendas de alimentación, gourmet, bares y restaurantes

Baño María Sous-Vide

Sistema de cocción a baja temperatura para productos envasados al vacío.

Obtén productos más tiernos y sabrosos sin pérdidas de peso ni humedad.
Fabricado en acero inoxidable, robustos y compactos.
Baño maría estático para cocción sous-vide.
Modelos con capacidades diferentes, de 9 litros y de 25 litros con posibilidad de separadores.
Control de temperatura de ± 0,1°C
Funcionamiento simple e intuitivo. La temperatura y el tiempo pueden ajustarse rápidamente.

Modelo S

Modelo M

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)	Código	PVP
20 mm x 5 m	**TVAA0021**	**98 €**

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)	Código	PVP
Ø 150	150	**TVAA0022**	**38 €**

Plancha de polietileno blanco

Para modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP
Sobremesa S	300 x 250 x 20	**TVAA0027**	**46 €**
Sobremesa M	400 x 300 x 20	**TVAA0028**	**60 €**
Sobremesa L	440 x 400 x 20	**TVAA0029**	**72 €**
De pie S	540 x 400 x 20	**TVAA0030**	**88 €**
De pie M	676 x 430 x 20	**TVAA0031**	**114 €**
De pie L	880 x 533 x 20	**TVAA0032**	**150 €**

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo de sobremesa	Código	PVP
S	**TVAA0024**	**68 €**
M	**TVAA0025**	**75 €**
L	**TVAA0026**	**79 €**

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	**TVEA0001**	**31 €**
100	250 x 350	**TVEA0002**	**43 €**
100	300 x 400	**TVEA0003**	**59 €**

Envasadora de vacío externo

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Alimentación (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	**TVE010T2**	**478 €**

Baño María Sous-vide

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (ºC)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	**SVCS0001**	**1.046 €**
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	**SVCM0001**	**1.265 €**