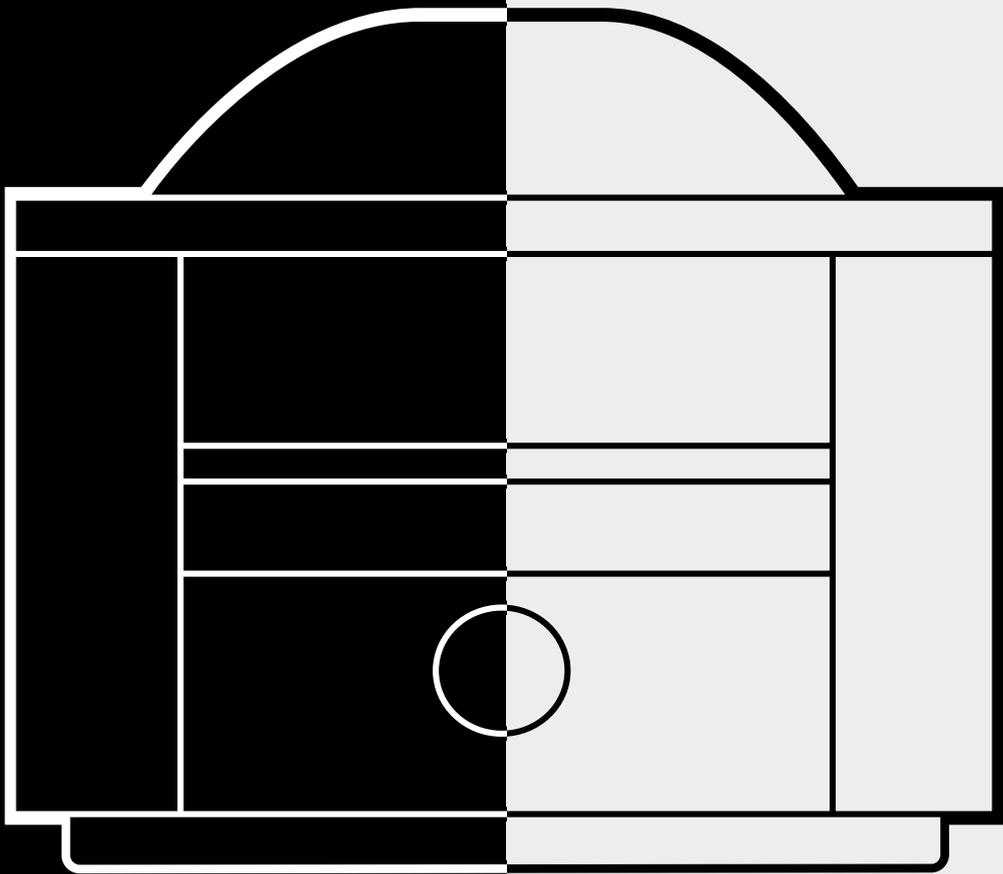


iSensor



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 solo la energía necesaria. Esta tecnología protege la envasadora de sobreesfuerzos 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 bajos 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, desairear salsas, etc.



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 más 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 con el frío. El alimento mantiene unas óptimas condiciones de conservación.



Cocciones al vacío

Con la cocción al vacío los alimentos retienen los jugos en su interior, apenas se produce evaporación, la carne se enternece y los nutrientes, aromas y el sabor se mantienen, todo ello reduciendo las mermas.



Nuevos sabores, aromas y texturas

El envasado al vacío permite experimentar nuevas técnicas como las impregnaciones, espumas, marinados, colorear o aromatizar alimentos, desairear salsas, etc...



Envasado al vacío para otros sectores

En sectores como la electrónica, la joyería y la cosmética, el envasado reduce el volumen de stock, protege de la suciedad u otras influencias externas y optimiza la logística de los productos.



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.



Controla los costes optimizando las compras

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



Almacenamiento que reduce las mermas

Organiza tu stock de alimentos por fechas. Con el envasado al vacío siempre se almacena con las mejores condiciones, alargando la vida útil del producto y reduciendo las mermas.



¿Por qué iSensor es la mejor elección?

Porque sus tecnologías patentadas facilitan tu trabajo al máximo

PATENTED

iVac (sensor inteligente)

iVac ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada tipo de producto sin supervisión alguna. Detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento, incluso si es líquido o poroso. iVac optimiza el tiempo de ciclo de cada envasado.



PATENTED

iSeal (sellado inteligente)

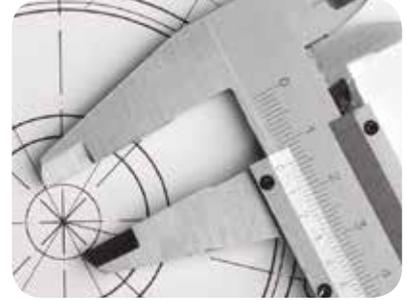
iSeal regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión. Gracias a esta patente se evitan sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes. iSeal garantiza sellados siempre perfectos.



PATENTED

SCS (Sistema de autocalibrado)

La altitud y las condiciones meteorológicas hacen variar la presión atmosférica, lo cual influye en la calidad del envasado. Por esta razón, iSensor se calibra automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.



PATENTED

MCV (Multi Cycle Vacuum)

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 uno. Esto permite desairear salsas y colorear, impregnar o aromatizar alimentos.



PATENTED

Vacuum Standby

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.



Memoria de programas

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 y su pantalla inteligente.



Vac +

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

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

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.



AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)

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. iSensor te avisa automáticamente del momento idóneo para realizar una autolimpieza de aceite.



Bombas BUSCH

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.



Barra de sellado sin conexiones

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. Siempre en óptimas condiciones higiénicas.



Barras de sellado de doble soldadura grabada

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



Barras de sellado independientes

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.



Invasado de bolsas superpuestas

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



Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 y cantos redondeados

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



Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

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

Este 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.



Control iSensor

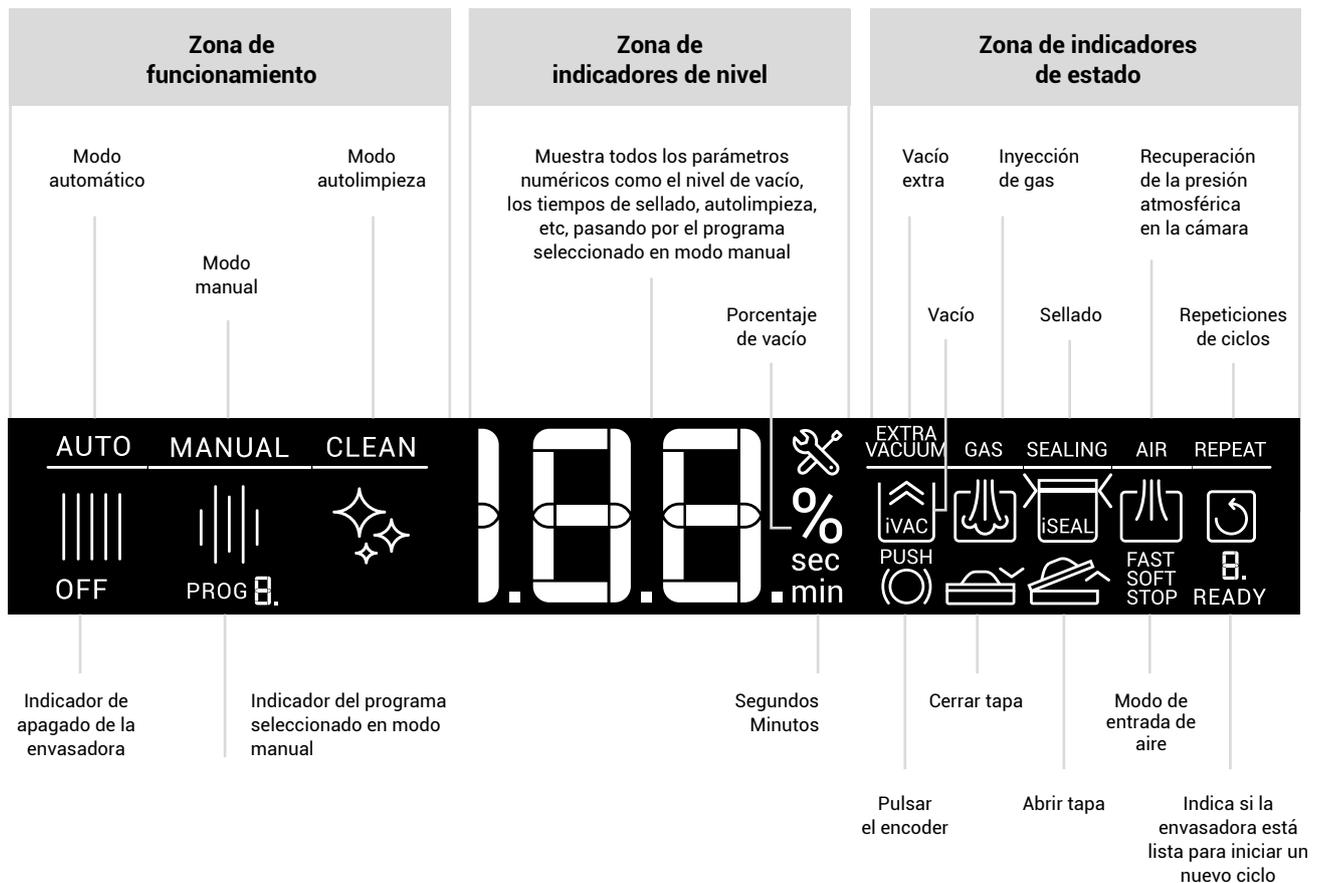
Pantalla inteligente Intuitiva y fácil de usar

La nueva pantalla LCD de 6,5 pulgadas con retroiluminación y el mando rotativo con un pulsador central hace que iSensor sea muy fácil de usar. Estructurada en tres zonas principales, su funcionamiento es totalmente intuitivo.

Cada zona contiene una serie de iconos y elementos de texto que describen en todo momento el estado de funcionamiento de la envasadora y permiten al usuario interactuar con ella, variando los parámetros de envasado para adecuarlos a cada uso en modo manual.

El modo automático realiza envasados y sellados perfectos sin necesidad de configurar ningún parámetro. 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.

Visualización simultánea de todos los valores y fases del ciclo de envasado para tu comodidad



Características técnicas

	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



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/Ph/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 TTMB16E2 / Código con gas TTMB16G2

Modelos de pie

iSensor



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m3/h)	Alimentación (V/Ph/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.



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)	Código	PVP
	ancho x fondo x alto		
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 €

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 (°C)	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 €