

# EL VACÍO QUE NECESITAS

## ES LO ESENCIAL. ES EDENOX

Para poder ofrecer la mejor solución de vacío, edenox ha diseñado diferentes gamas de envasadoras que se adaptarán a cualquier requisito con excelentes resultados.

Nuestra filosofía se basa en dar exactamente lo que el cliente necesita.

Es el resultado de simplificar un producto a las funciones principales, añadiéndole y mejorando las prestaciones, la calidad, la fiabilidad y la funcionalidad necesaria.

Es la creación de un producto competitivo e intuitivo.

El vacío que necesitas.

En Edenox hemos eliminado lo no esencial.

Basándonos en las necesidades del mercado, hemos invertido en el desarrollo de las prestaciones que el cliente utiliza diariamente, ampliando y mejorando tanto las aplicaciones como los componentes, eliminando el coste de aquello que no aporta valor a su trabajo diario.

**Edenox te ofrece un producto fácil, intuitivo** y competitivo. Con una fiabilidad y tecnología garantizada. Un producto que ha perfeccionado lo esencial, diseñado para proporcionar justo lo que necesita, ni más ni menos.





SLINE  
sensor



VAKSIC  
tiempo



## Envasadoras de sensor y tiempo

### Nueva gama de envasadoras de vacío de sensor y tiempo.

Hoy en día, la constante evolución de las técnicas culinarias, requieren de avanzados sistemas de conservación y elaboración que son posibles gracias a las prestaciones que ofrece la innovación tecnológica permitiendo a cualquier cocina profesional incrementar su productividad y flexibilidad garantizando la calidad y esencia de sus productos.

La tecnología del vacío es un excelente proceso de conservación gracias a la ausencia de oxígeno en contacto con los alimentos, preservando el aroma y las cualidades organolépticas y aumentando el tiempo de conservación. Ofrece beneficios económicos ya que permite gestionar y planificar su stock con facilidad, adaptándose a la demanda de su negocio en cada instante.

Además, las ventajas de la envasadora al vacío en la cocina actual son muchas ya que la podemos usar como herramienta para elaborar platos mediante técnicas culinarias tradicionales como el marinado, confitado, etc.



Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.



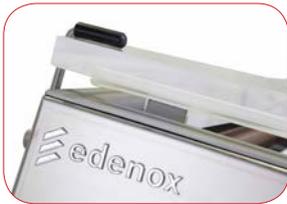
Equipada con un sistema de apertura completamente integrado para garantizar durabilidad a la tapa y facilidad de limpieza al usuario\*.  
(\* Excepto modelos VAKSIC-6 y 8.



Los modelos SLINE incorporan las funciones SOFT-AIR, entrada progresiva del gas, y la función GAS para incluir gas inerte.



Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.  
(\* Excepto modelos VAKSIC-6.



Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.  
(\* Excepto modelos VAKSIC-6 y 8.



Ahorro de tiempo y dinero en mantenimiento y servicio post-venta gracias a un diseño que permite acceder a todos los componentes con facilidad.



Fácil control de la calidad y nivel de aceite sin necesidad de abrir la máquina.



# SLINE

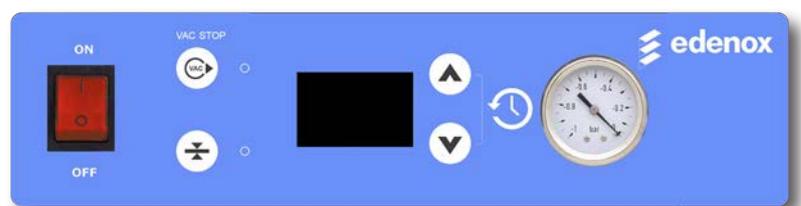
sensor



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Programa específico para el sistema Gastro-VAC.
- Ajuste automático de la presión atmosférica del lugar.
- Posibilidad de memorizar hasta 50 programas.
- Modelos: Sline-10, Sline-20, Sline-20 L y Sline-20 L 2A.
- Control preciso del:
  - Porcentaje de vacío.
  - Porcentaje de gas inerte.
  - Tiempo de soldadura.
- Plus de vacío regulable.
- Visualización del tiempo de trabajo acumulado.

# VAKSIC

tiempo



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Modelos: Vaksic-10, Vaksic-20, Vaksic-20 L y Vaksic-20 L 2A.
- Control preciso del:
  - Tiempo de vacío.
  - 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.

## FUNCIONES

### LÍQUIDOS

Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío.  
(SLINE sensor)

### STOP

Bloquea la máquina de cualquier proceso a la vez que permite apagarla en el caso de algún bloqueo interno, por lo que aporta seguridad al usuario.

### PROGRAMAS

Posibilidad de memorizar hasta 50 programas, editables por el usuario para facilitar los trabajos de envasado.  
(SLINE sensor)

### GASTRO-VAC

Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes adecuados.  
(SLINE sensor)

### SOFT-AIR

Entrada de aire progresiva para evitar que los productos delicados se deformen o aplasten.  
(SLINE sensor)

### SECADO

Programa específico que permite extraer la humedad de la bomba después de envasar productos líquidos, o para operaciones de mantenimiento.  
(SLINE sensor)

### VAC PLUS

La función VACPLUS aporta un vacío adicional para garantizar un excelente vacío a los productos más porosos.  
(SLINE sensor)

### GAS

Mantiene la calidad nutricional del alimento minimizando el uso de aditivos y conservantes, los protege de oxidaciones y crecimiento de bacterias, además evita que productos delicados se deformen o rompan a la hora del envasado.  
(SLINE sensor)

### VAC STOP

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

## Envasadoras Sline y Vaksic

### Envasadoras de sobremesa



**VAKSIC**  
tiempo



#### Serie 270 - VAKSIC-6

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 270 mm, controlada por tiempo.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado.

#### VAKSIC-6

En los modelos VAKSIC-6 y VAKSIC-8 la tapa dispone de un agarre

ergonómico que facilita las operaciones de apertura y cierre.

#### Serie 340 - VAKSIC-8



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-6	<b>19030296</b>	6 m <sup>3</sup> /h	Tiempo	1	270	280 x 355 x 90	340 x 460 x 325	260	<b>2.137,00</b>



**VAKSIC**  
tiempo



- Envasadora al vacío controlada por tiempo con barra de soldadura de 340 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo.

#### Serie 410

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-8	<b>19030227</b>	8 m <sup>3</sup> /h	Tiempo	1	340	350 x 350 x 120	410 x 455 x 360	350	<b>2.357,00</b>



**VAKSIC**  
tiempo



#### - VAKSIC-10 y VAKSIC-20 de tiempo

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra de soldadura de 410 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.

#### VAKSIC-10 / VAKSIC-20

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-10	<b>19030255</b>	12 m <sup>3</sup> /h	Tiempo	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	540	<b>2.999,00</b>
VAKSIC-20	<b>19030230</b>	20 m <sup>3</sup> /h	Tiempo	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	750	<b>3.203,00</b>



#### SLINE-10 / SLINE-20

**SLINE**  
sensor



#### Serie 410 - SLINE-10 y SLINE-20 de sensor

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 410 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
SLINE-10	<b>19030258</b>	10 m <sup>3</sup> /h Busch	Sensor	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	540	<b>3.267,00</b>
SLINE-20	<b>19030242</b>	20 m <sup>3</sup> /h Busch	Sensor	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	750	<b>3.595,00</b>



**VAKSIC-20 L**



**SLINE-20 L**



#### Serie 460 - SLINE-20 L y VAKSIC-20 L

- Modelos con barra de soldadura de 460 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.

#### • VAKSIC-20 L

- Envasadora al vacío controlada por tiempo.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del 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.

#### • SLINE-20 L

- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-20 L	<b>19030239</b>	20 m³/h	Tiempo	1	450	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750	<b>3.482,00</b>
SLINE-20 L	<b>19030246</b>	20 m³/h Busch	Sensor	1	450	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750	<b>3.856,00</b>



**SLINE-20 L 2A**



**VAKSIC-20 L 2A**



#### Serie 450 + 450 SLINE-20 L 2A y VAKSIC-20 L 2A

- Modelos con doble barra de soldadura de 450 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.

#### • VAKSIC-20 L 2A

- Envasadora al vacío controlada por tiempo.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del 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.

#### • SLINE-20 L 2A

- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-20 L 2A	<b>19030235</b>	20 m³/h	Tiempo	2	450 + 450	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750	<b>3.892,00</b>
SLINE-20 L 2A	<b>19030297</b>	20 m³/h Busch	Sensor	2	450 + 450	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750	<b>4.245,00</b>

## Envasadoras Vaksic serie E

Envasadoras de sobremesa y de pie de tiempo



### VAKSIC E

#### Simplicidad Profesional y eficiencia económica

El lanzamiento de la nueva serie de envasadoras de vacío serie VAKSIC E vienen a completar la gama de envasadoras al vacío controlada por tiempo de sobremesa. Se trata de una nueva variante que se suma a la gama actual de envasadoras de sobremesa con la finalidad de ofrecer a los usuarios que buscan una alternativa competitiva en precio, una opción asequible con las funciones básicas de una envasadora y con la fiabilidad de la gama Vaksic. Esta gama presenta mejoras sustanciales en el proceso de fabricación, que se traducen en un producto profesional, simple y eficiente.



VAKSIC-10 E

#### Serie 340 - VAKSIC-10 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm.
- Bomba de vacío de 10 m<sup>3</sup>/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-10 E	19068523	10 m <sup>3</sup> /h	Tiempo	1	300	380 x 345 x 75	480 x 400 x 440	350	1.270,00



VAKSIC-20 2A E

#### Serie 410 - VAKSIC-20 2A

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm.
- Bomba de vacío de 20 m<sup>3</sup>/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del 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.



Incluidas 2 barras de soldadura

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-20 2A E	19068522	20 m <sup>3</sup> /h	Tiempo	2	400 + 400	445 x 440 x 75	570 x 510 x 490	750	1.495,00



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 (w)	P.V.P. Euros €
VACE-35	19013915	20	350	Gofrada	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz	495,00

## Envasadoras VAC de suelo

### Envasadoras de suelo de tiempo y sensor

#### Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

##### Serie 460 + 460, VAC-40 S y VAC-63-S

##### Serie 580 + 580, VAC-100 S

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.

- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función Soft-air de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



VAC-40 S



VAC-63 S



VAC-100 S



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-40 S	<b>19000942</b>	40 m <sup>3</sup> /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	<b>7.700,00</b>
VAC-63 S	<b>19000946</b>	63 m <sup>3</sup> /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz	<b>7.890,00</b>
VAC-100 S	<b>19000930</b>	100 m <sup>3</sup> /h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	<b>10.707,00</b>

#### Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por tiempo

##### Serie 460 + 460, VAC-40 DT y VAC-63- DT

##### Serie 580 + 580, VAC-100 DT

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.

- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional



VAC-40 DT



VAC-63 DT



VAC-100 DT



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m <sup>3</sup> /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-40 DT	<b>19000941</b>	40 m <sup>3</sup> /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	<b>6.957,00</b>
VAC-63 DT	<b>19000945</b>	63 m <sup>3</sup> /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz	<b>7.466,00</b>
VAC-100 DT	<b>19000932</b>	100 m <sup>3</sup> /h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	<b>10.616,00</b>

## Envasadoras al vacío

Cocción Sous Vide - Sistema de cocción al baño maría estático. Sous-Vide portátil  
Sistema Gastro-VAC, carro para envasadoras y envasadora de aspiración externa



**BMP-25**



### BMP-25. Sous Vide Baño María estático

- El cocedor baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros.
- Construido en acero inoxidable.
- Control electrónico de la temperatura.
- Incorpora accesorio para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 30 a 90°C.
- 5 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor y de recirculación del agua asegura una temperatura constante en el baño maría. Filtro de seguridad para evitar que entren impurezas en el sistema de recirculación del agua.

Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
BMP-25	<b>19068738</b>	2000	30- 90 °C	25	540 x 340 x 270	<b>590,00</b>



**SOUSVIDE-30**



### SousVide 30. Sous Vide portátil.

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores. Construido en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar. Rango de temperatura 5 a 99°C
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- EL sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.



El horno edenox de baja temperatura es capaz de preparar, regenerar o mantener listo para servir cualquier tipo de comida. (ver página 213).

Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SOUS-VIDE 30	<b>19068737</b>	1500	5 - 99 °C	30	153 x 64 x 330	<b>390,00</b>



**GVAC**

### Sistema Gastro-VAC para el envasado al vacío

- Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado al vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes Gastronorm adecuados.
- El kit gastro-vac no está incluido y se debe pedir aparte.
- Es compatible con los modelos Sline y envasadoras de pie de tiempo y de sensor.



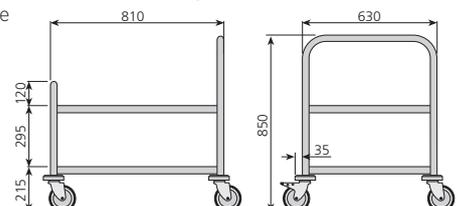
Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado al vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes Gastronorm adecuados.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GVAC	<b>19001898</b>	Suplemento Gastro-VAC para su instalación en fábrica	<b>138,00</b>



### 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	<b>19004832</b>	810 x 630 x 850	<b>474,00</b>

## Termosellado

### Termoselladora de barquetas



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.



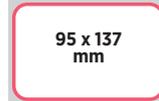
192 x 137  
mm



Incluye 2 moldes, para 1 barqueta de 192 x 137 mm



95 x 137  
mm



95 x 137  
mm



o 2 barquetas de 95 x 137 mm.  
(Todas las medidas de las barquetas son exteriores).



1



2



3



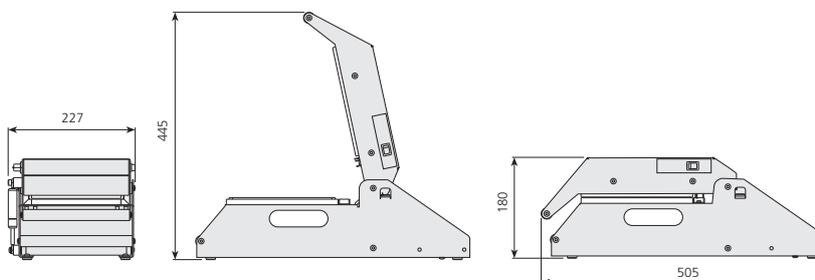
4



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.



Modelo	Referencia	Ancho film (mm)	Potencia (w)	Tensión (w)	P.V.P. Euros €
TSB-150	19000927	150	450	230/1/N - 50/60 Hz	1.200,00
BFT-150	19044749	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m			47,30