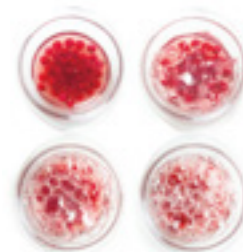


TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN LAS ENVASADORAS MYCHEF



ENVASADO PERFECTO



PATENTADO

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.

MÁS PRODUCTIVIDAD



PATENTADO

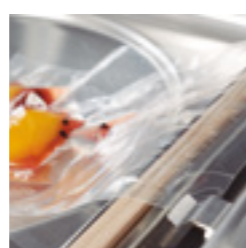
SCS (Sistema de autocalibrado)

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



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.



PATENTADO

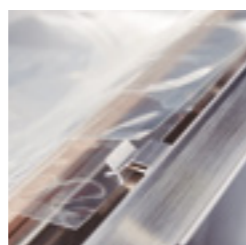
iSeal (sellado inteligente)

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.



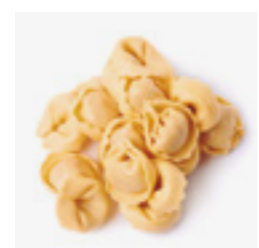
ExtraVacuum

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.



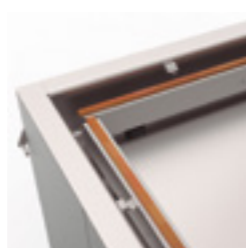
Envasado de bolsas superpuestas

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.



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.



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.

LARGA VIDA ÚTIL



AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)

Elimina automáticamente el agua condensada que se desprende durante el envasado, prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba. La envasadora te avisa automáticamente del momento idóneo para realizar una autolimpieza de aceite.



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.



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.

TÉCNICAS CULINARIAS



PATENTADO

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.

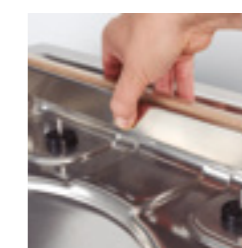


PATENTADO

Vacuum Standby

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

FÁCIL MANTENIMIENTO



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.



Sistema de apertura basculante

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.

PANELES DE CONTROL

goSENSOR

TRES PARÁMETROS DE ENVASADO Y ¡LISTO!

Práctico control con tres botones y pantalla LED que permite seleccionar de forma rápida e intuitiva los parámetros de envasado deseados.

Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, el vacío extra, los tiempos de sellado, la recuperación atmosférica y la autolimpieza del aceite

Recuperación de la presión atmosférica en la cámara



Botón izquierdo
Desplazamiento por la pantalla

Botón derecho
Desplazamiento por la pantalla

Botón central
Selección

PANELES DE CONTROL

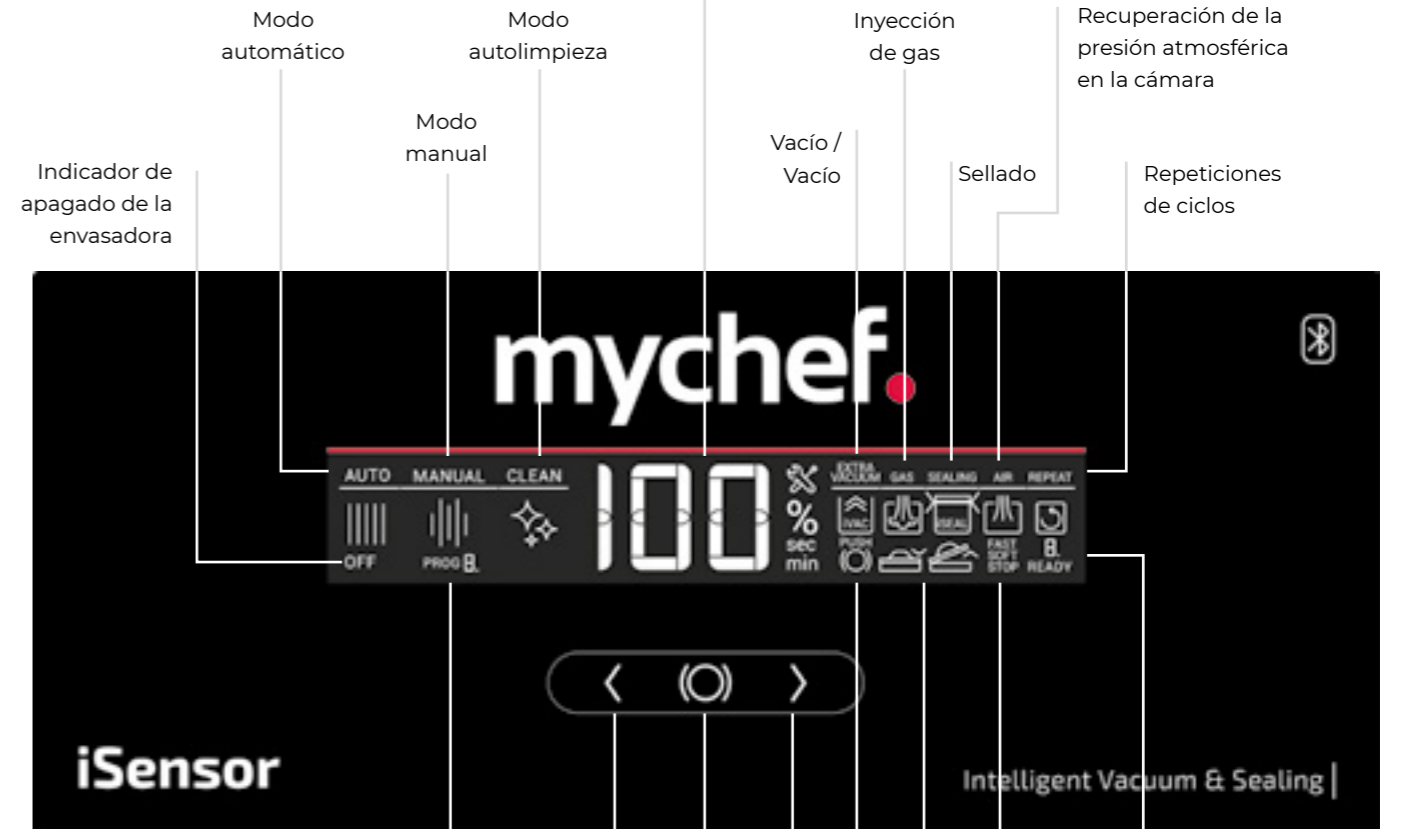
iSENSOR

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

Práctico control con tres botones y pantalla LCD con iluminación y dos modos de trabajo. Con el modo automático, simplemente introduce la bolsa, baja la tapa y consigue un envasado perfecto.

Con el modo manual da rienda suelta a tu creatividad y realiza todo tipo de técnicas gastronómicas.

Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, los tiempos de sellado, autolimpieza, etc, pasando por el programa seleccionado en modo manual



Indicador de apagado de la envasadora

Modo automático

Modo autolimpieza

Inyección de gas

Recuperación de la presión atmosférica en la cámara

Vacío / Vacío

Sellado

Repeticiones de ciclos

Indicador del programa seleccionado en modo manual

Botón izquierdo
Desplazamiento por la pantalla

Botón derecho
Desplazamiento por la pantalla

Botón central
Selección

Pulsar el botón central
Indica si la envasadora está lista para iniciar un nuevo

Modo de entrada de aire

Cerrar / Abrir tapa

ENVASADORAS AL VACÍO

Mychef iSENSOR, la única envasadora al vacío 100% automática. Envasar al vacío de la forma más fácil y cómoda está a tu alcance con Mychef iSENSOR: una envasadora al vacío profesional que ha revolucionado el mundo del envasado al vacío. iSENSOR está especialmente recomendada para restaurantes, hoteles y supermercados.

Restaurantes / Hoteles / Supermercados

iSENSOR



| | |
|------------------------------------|------------|
| Mychef iSENSOR de sobremesa | 164 |
| Accesorios | 165 |

| | |
|------------------------------|------------|
| Mychef iSENSOR de pie | 166 |
| Accesorios | 167 |

iSENSOR DE SOBREMESA



| EQUIPAMIENTO DE SERIE CÓDIGO | iSENSOR S | | iSENSOR M | | | iSENSOR L | |
|--|-----------------|-----------------|-----------|----------|-----------------|-----------|--|
| | TIS8D1E2 | TIM101E2 | TIM161E2 | TIM201E2 | TIL201E2 | TIL202E2 | |
| PVP | 2.452 € | 2.769 € | 2.909 € | 3.140 € | 3.463 € | 3.841 € | |
| Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm) | 388 x 546 x 389 | 475 x 616 x 438 | | | 620 x 626 x 453 | | |
| Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm) | 328 x 385 x 162 | 412 x 453 x 200 | | | 560 x 465 x 210 | | |
| Peso | 36 kg | 47 kg | 48,5 kg | 55 kg | 64 kg | 67 kg | |
| Bomba de vacío Busch (m ³ /h) (Made in Germany) | 8 | 10 | 16 | 20 | 20 | | |
| Potencia (kW) | 0,25 | 0,30 | 0,55 | 0,75 | 0,75 | | |
| Voltaje (V/Ph/Hz) | 230/L+N/50-60 | 230/L+N/50-60 | | | 230/L+N/50-60 | | |
| Tapa | Cúpula | Cúpula | | | Cúpula | | |
| Sistema de apertura | Automática | Automática | | | Automática | | |
| Longitud barra de sellado (mm) | 315 | 405 | | | 455 | 455 + 455 | |
| Posición barra de sellado | | | | | | | |
| Tecnología de sensor | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| Modo automático | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| Función Stop. Bloqueo del porcentaje de vacío en la cámara | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| ExtraVacuum. Vacío extra para alimentos porosos | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| Soft Air. Envasado de alimentos delicados | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| Conexión de vacío externo | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| Sellado doble 2 x 3 mm | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| Programas de envasado | 10 | 10 | | | 10 | | |
| Pantalla LCD | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| Bluetooth integrado | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |
| App de control iOS/Android | ✓ | ✓ | | | ✓ | | |

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

| | |
|--|-------|
| Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una (G)) | 104 € |
|--|-------|

ACCESORIOS iSENSOR DE SOBREMESA

Kit de vacío externo



| | | | |
|---------------------------------------|---------------------|----------|-------|
| Accesorio para vacío externo | - | TVAA0001 | 82 € |
| Cubeta GN 1/1 para vacío | Profundidad: 100 mm | TVAA0006 | 107 € |
| Cubeta GN 1/1 para vacío | Profundidad: 150 mm | TVAA0007 | 130 € |
| Cubeta GN 1/1 para vacío | Profundidad: 200 mm | TVAA0008 | 148 € |
| Tapa de acero inox para cubeta GN 1/1 | - | TVAA0009 | 150 € |
| Cubeta GN 1/2 para vacío | Profundidad: 100 mm | TVAA0010 | 68 € |
| Cubeta GN 1/2 para vacío | Profundidad: 150 mm | TVAA0011 | 72 € |
| Tapa de acero inox para cubeta GN 1/2 | - | TVAA0012 | 84 € |
| Cubeta GN 1/3 para vacío | Profundidad: 100 mm | TVAA0013 | 57 € |
| Cubeta GN 1/3 para vacío | Profundidad: 150 mm | TVAA0014 | 66 € |
| Tapa de plástico para cubeta GN 1/3 | - | TVAA0015 | 57 € |



Soporte con ruedas

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo. Estante intermedio de acero inoxidable. 4 ruedas de Ø 80 mm, dos con freno. Se suministra montada.

| | | |
|-------|----------|-------|
| S / M | TVAA5060 | 637 € |
| L | TVAA6560 | 668 € |



Impresora de etiquetas térmicas adhesivas

Máxima velocidad de impresión. Funciona por Bluetooth a través de la app iSensor. Para etiquetas térmicas de 57,3 x 31,75 mm.

| | | |
|-----------|----------|---------|
| Impresora | TVAA0036 | 1.033 € |
|-----------|----------|---------|

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

| Descripción | Cantidad | | |
|--------------------|----------|----------|------|
| SAE 10 Alimentario | 1 Litro | TVAR0002 | 49 € |

Bolsas de vacío para conservación

| Unidades | Medidas totales | Espesor | | |
|----------|-----------------|-----------|-----------|------|
| 100 | 200 x 300 | 90 micras | TTVAA0002 | 21 € |
| 100 | 300 x 400 | 90 micras | TTVAA0004 | 39 € |

Espuma para sonda corazón

| Medidas rollo (mm) | | |
|--------------------|----------|-------|
| 20 mm x 5 m | TVAA0021 | 106 € |

Plancha de polietileno alimentario

| Para modelo | Medidas totales (mm) | | |
|-------------|----------------------|----------|------|
| S | 300 x 250 x 20 | TVAA0027 | 50 € |
| M | 400 x 300 x 20 | TVAA0028 | 65 € |
| L | 440 x 400 x 20 | TVAA0029 | 78 € |

Etiquetas térmicas adhesivas

| Unidades | Medidas totales (mm) | | |
|----------|----------------------|----------|------|
| 2.100 | 57,3 x 31,75 mm | TVAA0037 | 82 € |

Bolsas de vacío para cocción

| Unidades | Medidas totales | Espesor | | |
|----------|-----------------|-----------|-----------|------|
| 100 | 200 x 300 | 93 micras | TTVAA0003 | 34 € |
| 100 | 360 x 400 | 93 micras | TTVAA0005 | 78 € |

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

| Diámetro (mm) | Altura (mm) | | |
|---------------|-------------|----------|------|
| Ø 150 | 150 | TVAA0022 | 42 € |

Accesorio para envasado de líquidos

| Para modelo | | |
|-------------|----------|------|
| S | TVAA0033 | 74 € |
| M | TVAA0034 | 81 € |
| L | TVAA0035 | 85 € |

iSENSOR DE PIE



| EQUIPAMIENTO DE SERIE CÓDIGO | iSENSOR S | | | | | |
|--|------------------|-----------|-----------------|--------------------------------|-----------|-----------------|
| | FSSB22E2 | FSSB2LE2 | FSSB2UE2 | FSSB42E2 | FSSB4LE2 | FSSB4UE2 |
| PVP | 5.656 € | 5.704 € | 6.111 € | 6.738 € | 6.786 € | 7.236 € |
| Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm) | 853 x 537 x 1032 | | | | | |
| Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm) | 700 x 430 x 180 | | | | | |
| Peso | 147 kg | | | 157 kg | | |
| Tapa | Cúpula | | | | | |
| Sistema de apertura | Automática | | | | | |
| Bomba de vacío Busch (m ³ /h) (Made in Germany) | 20 | | | 40 | | |
| Potencia (kW) | 0,75 | | | 1,125 | | |
| Voltaje (V/Ph/Hz) | 230/L+N/50-60 | | | 400/3L+N/50-60 o 230/L+N/50-60 | | |
| Longitud barra de sellado (mm) | 410 + 410 | 410 + 630 | 410 + 410 + 580 | 410 + 410 | 410 + 630 | 410 + 410 + 580 |
| Posición barra de sellado | | | | | | |
| Tecnología de sensor | ✓ | | | ✓ | | |
| Modo automático | ✓ | | | ✓ | | |
| iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento | ✓ | | | ✓ | | |
| iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo | ✓ | | | ✓ | | |
| SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora | ✓ | | | ✓ | | |
| MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío | ✓ | | | ✓ | | |
| Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido | ✓ | | | ✓ | | |
| ExtraVacuum. Vacío extra para alimentos porosos | ✓ | | | ✓ | | |
| Soft Air. Envasado de alimentos delicados | ✓ | | | ✓ | | |
| AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite | ✓ | | | ✓ | | |
| Sellado doble 2 x 4 mm | ✓ | | | ✓ | | |
| Programas | 10 | | | 10 | | |
| Pantalla LCD | ✓ | | | ✓ | | |

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

| | |
|---|--------------|
| Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una (G)) | 160 € |
|---|--------------|

ACCESORIOS iSENSOR DE PIE

| Bolsas de vacío para conservación | | | | Bolsas de vacío para cocción | | | |
|-----------------------------------|----------------------|-----------|----------------------|------------------------------|----------------------|-----------|----------------------|
| Unidades | Medidas totales (mm) | Espesor | | Unidades | Medidas totales (mm) | Espesor | |
| 100 | 200 x 300 | 90 micras | TTVAA002 21 € | 100 | 200 x 300 | 93 micras | TTVAA003 34 € |
| 100 | 300 x 400 | 90 micras | TTVAA004 39 € | 100 | 360 x 400 | 93 micras | TTVAA005 78 € |



| iSENSOR M | | | | | | iSENSOR L | | | | | |
|-------------------------------|-----------|-----------------|-------------------------------|-----------|-----------------|-------------------------------|-----------|-----------------|-------------------------------|-----------|-----------------|
| FSMB42E2 | FSMB4LE2 | FSMB4UE2 | FSMB62E2 | FSMB6LE2 | FSMB6UE2 | FSLB62E2 | FSLB6LE2 | FSLB6UE2 | FSMB12E2 | FSLB1LE2 | FSLB1UE2 |
| 7.654 € | 7.723 € | 8.238 € | 8.163 € | 8.232 € | 8.747 € | 9.266 € | 9.368 € | 9.946 € | 10.551 € | 10.653 € | 11.231 € |
| 930 x 607 x 1046 | | | | | | 1136 x 707 x 1050 | | | | | |
| 800 x 500 x 200 | | | | | | 1000 x 600 x 200 | | | | | |
| 197 kg | | | 215 kg | | | 247 kg | | | 265 kg | | |
| Cúpula | | | | | | Cúpula | | | | | |
| Automática | | | | | | Automática | | | | | |
| 40 | | | 63 | | | 63 | | | 100 | | |
| 1,125 | | | 1,5 | | | 1,5 | | | 2,25 | | |
| 400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60 | | | 400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60 | | | 400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60 | | | 400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60 | | |
| 460 + 460 | 460 + 730 | 460 + 460 + 680 | 460 + 460 | 460 + 730 | 460 + 460 + 680 | 560 + 560 | 560 + 880 | 560 + 560 + 880 | 560 + 560 | 560 + 880 | 560 + 560 + 880 |
| | | | | | | | | | | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | |

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

| | |
|---|--------------|
| Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una (G)) | 160 € |
|---|--------------|

ACCESORIOS iSENSOR DE PIE

| Plancha de polietileno alimentario | | | | Aceite para bomba de vacío (Recambio) | | | |
|------------------------------------|----------------------|-----------------------|--|---------------------------------------|-------------------------------|----------------------|--|
| Para modelo | Medidas totales (mm) | | | Bomba de vacío | Descripción | | |
| S | 540 x 400 x 20 | TVAA0030 96 € | | 20 (m ³ /h) | SAE 10 Alimentario (1 Litro) | TVAR0002 49 € | |
| M | 676 x 430 x 20 | TVAA0031 125 € | | 40 / 63 / 100 (m ³ /h) | SAE 30 Alimentario (2 Litros) | TVAR0051 96 € | |
| L | 880 x 533 x 20 | TVAA0032 163 € | | | | | |

ENVASADORAS DE VACÍO EXTERNO BAÑO MARÍA SOUS-VIDE

Descubre nuestra gama de envasadoras de vacío externo y baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes.

Tiendas de alimentación / Restaurantes

| | |
|------------------------------|-----|
| Envasadoras de vacío externo | 170 |
| Baño María sous-vide | 171 |



ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Pequeñas
tiendasTiendas de
alimentación

Bares



Restaurantes

Ideal para pequeños comercios, tiendas de alimentación, bares y restaurantes

- 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.



| Medidas exteriores (mm) | Bomba de vacío (l/min) | Voltaje (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 | 512 € |

BAÑO MARÍA SOUS VIDE



Bares



Gastrobares



Restaurantes

Baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes

- Fabricados en acero inoxidable, robustos y compactos.
- Productos más tiernos y sabrosos, sin pérdidas de peso ni humedad.
- Modelos con capacidades de 9 y 25 litros.
- Funcionamiento simple e intuitivo.



| Modelo | Medidas exteriores (mm) | Capacidad máxima de la cámara | Temperatura de trabajo (°C) | Potencia (kW) | Peso total (Kg) | Voltaje (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 | 1.121 € |
| M | 350 x 550 x 320 | 25 litros | 45 - 100 | 1 | 12 | 230/L+N/50-60 | SVCM0001 | 1.355 € |

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

| Unidades | Medidas (mm) | Código | PVP |
|----------|--------------|----------|------|
| 100 | 200 x 300 | TVEA0001 | 33 € |
| 100 | 250 x 350 | TVEA0002 | 47 € |
| 100 | 300 x 400 | TVEA0003 | 64 € |

