



CATÁLOGO
2016

Nuevas envasadoras empotrables



NEW

Diseñadas para ser empotradas en cocinas modulares estandar.

Ideal para pequeñas cocinas

Envasadora destinada al uso domestico y pequeños negocios de restauración.

De facil manejo. Permite el envasado en bolsas de conservación, cocción y contenedores rígidos específicos (alcanzan un alto nivel de vacío "2 milibares de presión final").

Tambien puede ser de sobremesa sin empotrar.

Envasadoras empotrables INSPLACE PRO • INSPLACE T PRO



	Insplace Pro	Insplace T Pro
Carroceria:	Acero inox.	Acero inox.
Medidas:	558x542x296h mm.	525x452x229h mm.
Cámara de vacío:	276x356x130 mm.	276x356x130 mm.
Cuadro mandos:	Digital de 4 sensores.	Digital de 4 sensores.
Peso:	39,5kg	33 kg
Bomba de vacío:	8mc/h	8mc/h
Tensión:	230V/50Hz	230V/50Hz
Potencia Máx.:	650 W	650 W
Med. Max. bolsa:	25 x 35 mm	25 x 35 mm
Soldadura:	250 mm.	250 mm.



Ref. IN-PRO **Insplace Pro** 3.662 €
 Ref. INT-PRO **Insplace T Pro** 3.573 €

INFORMACIÓN OPCIONES / DOTACIÓN

Programa de desaireación	Soft air.	Sistema a guias.	Ultra gas.
Programas de vacío preestablecidos.	Pieza para hacer vacío externo con bolsa gofrada.	Molde standar.	Bolsas de vacío gofradas.
Mandos digitales 32 programas.	Programa de deshumidificación de bomba.	Molde con recorte perimetral.	Bolsas de vacío gofradas.
Vacío por sensor.	Entrada USB para actualización de firmware.	10 programas.	Tubo de aspiración.
Doble soldadura.	Fechador.	Manual.	Accesorio para hacervacío en recipientes
Recorte sobrante de bolsa.	Bomba extra.	Automático + manual.	Kit bolsas básico.
Boquilla para hacer vacío en recipientes.	Pantalla táctil.	Vacío + gas.	Kit bolsas premium.
Gas	Mandos digitales	Ultra vacío.	Kit Skin.



Sistema EASY Gofradas • ORVED

Toda la gama de envasadoras ORVED Brighy y estandar incluyen de dotación el nuevo sistema **EASY** que permite realizar envases al vacío con bolsa **gofrada** de forma externa. Esta opción es muy efectiva en envasados puntuales de piezas largas que no caben en la cuba.

P.V.P
recomendado

EVOX-30 y 25 • Envasadora de campana • ORVED

- Vacío para conservación (loncheados, quesos...)
- Vacío para cocción (cocina al vacío)
- Vacío en recipientes, dentro o fuera de la cámara (líquidos, salsas, pures...)
- Posibilidad de hacer vacío exterior con bolsa gofrada (piezas largas)
- Posibilidad de hacer vacíos parciales
- Posibilidad de hacer diferentes niveles de sellado (distintos gruesos de bolsas)
- Ciclo de deshumidificación de la bomba
- Alerta de vacío insuficiente
- Alarma sonora y visual



EVOX-30 • Envasadora de campana • ORVED

Medidas: 495x600x288h mm
Cámara de vacío: 355x365x184h mm
Volumen de la cámara: 17,10 lt.
Tensión: 230V - 50 Hz
Poten. máx.: 350 W (8mc/h) - 450 W (12 mc/h)
Bomba de vacío: 8 mc/h - 12 mc/h
Sistema de vacío: por sensor

Presión final: 2 mbar
Peso: 29 kg (8mc/h) - 35 kg (12 mc/h)
Carrocería: Acero inoxidable Aisi 304
Tapa: Vidrio templado
Material cámara: Termoplasticos de alta resistencia
Soldadura: 306 mm



306 mm

Ref. EVOX30-8 **EVOX-30 Bomba 8 m³/h** 1.885 €
 Ref. EVOX30-12 **EVOX-30 Bomba 12 m³/h** 2.131 €



EVOX-25H • Envasadora de campana • ORVED

Medidas: 444x477x271h mm
Cámara de vacío: 303x293x110h mm
Volumen de la cámara: 7,65 lt.
Tensión: 230V - 50 Hz
Poten. máx.: 450 W
Bomba de vacío: 8 mc/h
Sistema de vacío: por sensor

Presión final: 2 - 4 mbar
Peso: 27 kg
Carrocería: Acero inoxidable Aisi 304
Tapa: Vidrio templado
Material cámara: Termoplasticos de alta resistencia
Soldadura: 260 mm



260 mm

Ref. EVOX25H-8 **EVOX-25H Bomba 8 m³/h** 1.778 €



EVOX-25 • Envasadora de campana • ORVED

Medidas: 444x477x210h mm
Cámara de vacío: 303x293x110h mm
Volumen de la cámara: 7,65 lt.
Tensión: 230V - 50 Hz
Poten. máx.: 350 W
Bomba de vacío: 4 mc/h
Sistema de vacío: por sensor

Presión final: 2 - 4 mbar
Peso: 22 kg
Carrocería: Acero inoxidable Aisi 304
Tapa: Vidrio templado
Material cámara: Termoplasticos de alta resistencia
Soldadura: 260 mm



260 mm

Ref. EVOX25-4 **EVOX-25 Bomba 4 m³/h** 1.557 €



EVOX • Kit Vacío Exterior Profesional

Ref. OR1602704 **Kit de vacío exterior profesional** (más caudal de aspiración) 74 €

P.V.P
recomendado

VM-315 N Brigh



315 mm

VM-315 N • Digital Brigh

Carrocería: Acero inoxidable
Bomba de vacío: 8 mc/h
Medidas: mm 450x440x340h
Cámara de vacío: mm 332x335x100/130h
Peso: 41,5 Kg

Tensión: 220-240 V - 50 Hz
Presión final: 2 mbar
Potencia bomba: 250 W
Potencia absorbida máxima: 450 W
Dimensión max bolsa: 30x35cm



Ref. 3152 **VM-315 N Digital (Tapa plana)** 2.128 €
 Ref. 3153 **VM-315 N Digital (Tapa abombada)** 2.560 €

VM-12 N GAS Brigh



270 mm

270 mm
270 mm

B.Extra

VM-12 N GAS • Digital Brigh

Carrocería: Acero inoxidable
Bomba de vacío: 8 mc/h
Medidas: mm 420x535x415h
Cámara de vacío: mm 290x400x100/190h
Peso: 42 Kg

Tensión: 220-240 V - 50 Hz
Presión final: 2 mbar
Potencia bomba: 250 W
Potencia absorbida máxima: 450 W
Dimensión max bolsa: 25x45cm



Ref. 1202 **VM-12 N GAS Digital** 2.742 €
 Ref. 12BE **1 Barra Extra** 389 €

VM-12 Electro.



270 mm

270 mm
270 mm

B.Extra

VM-12 • Electromecánica

Carrocería: Acero inoxidable
Bomba de vacío: 8 mc/h
Medidas: 405x520x370h mm
Cámara de vacío: mm 290x400x100/180h
Peso: 36 Kg
Tensión: 220/240 V - 50 Hz

Presión final: 2 mbar
Potencia bomba: 250 W
Potencia absorbida máxima: 450 W
Soldadura: electrónico (varios niveles)
Aire de retorno: electroválvula
Sistema de Vacío: por tiempo
Dimensión max bolsa: 25x40cm



Ref. 0004 **VM-12 Electromecánica** 2.297 €
 Ref. 0004E **1 Barra Extra** 380 €

VM-16 Electro.



315 mm

315 mm
315 mm

B.Extra

VM-16 • Electromecánica

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: 452x520x445h mm
Cámara de vacío: 343X434X100/200 mm
Bomba de vacío: 12 mc/h
Peso: 51 Kg
Tensión: 220 / 240 V - 50 Hz

Presión final: 2 mbar
Potencia bomba: 450 W
Potencia absorbida máxima: 750 W
Soldadura: electrónico (varios niveles)
Aire de retorno: electroválvula
Sistema de Vacío: por tiempo
Dimensión max bolsa: 30x40cm



Ref. 0005 **VM-16 Electromecánica** 2.998 €
 Ref. 0005E **1 Barra Extra** 380 €

VM-16 N GAS Brighth



315 mm
315 mm
B.Extra

VM-16 N GAS • Digital Brighth

Carrocería: Acero inoxidable
Bomba de vacío: 12 mc/h
Medidas: mm 465x575x450h
Cámara de vacío: mm 343x434x100/200h
Peso: 51 Kg

Tensión: 220-240 V - 50 Hz
Presión final: 2 mbar
Potencia bomba: 450 W
Potencia absorbida máxima: 750 W
Dimensión max bolsa: 30x50cm

Ref. 1602	VM-16 GAS Digital	3.492 €
Ref. 16BE	1 Barra Extra	389 €



P.V.P
recomendado

VM-18 N GAS Brighth



415 mm
415 mm
B.Extra

VM-18 N GAS • Digital Brighth

Carrocería: Acero inoxidable
Bomba de vacío: 25 mc/h
Medidas: mm 590x590x500h
Cámara de vacío: mm 448x440x100/200h
Peso: 75 Kg

Tensión: 220-240 V - 50 Hz
Presión final: 0,5 mbar
Potencia bomba: 750 W
Potencia absorbida máxima: 1200 W
Dimensión max bolsa: 40x50cm

Ref. 1802	VM-18 N GAS Digital	4.569 €
Ref. 18BE	Barra Extra	398 €



VM-18 Electromecánica



420 mm
420 mm
270 345
420 mm
345 310
Barras Extra

VM-18 • Electromecánica

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: 582x574x496h mm
Cámara de vacío: 448x440x100/185h mm
Bomba de vacío: 25 mc/h
Peso: 72 Kg
Tensión: 220 / 240 V - 50 Hz

Presión final: 0,5 mbar
Potencia bomba: 750 W
Potencia absorbida máxima: 1200 W
Soldadura: electrónico (varios niveles)
Aire de retorno: electroválvula
Sistema de Vacío: por tiempo
Dimensión max bolsa: 40x50cm

Ref. 0006	VM-18 Electromecánica	3.985 €
Ref. 0006DB	VM-18 Electromecánica con 1 Barra Extra	4.395 €
Ref. 0006E	1 Barra Extra	410 €



SV-31 N GAS Brighth.



315 mm

SV-31 N GAS • Digital Brighth • LIQUIDOS

Carrocería: Acero inoxidable
 Medidas: 465x575x450h mm
 Cámara de vacío: 343x434x200+190h
 Bomba de vacío: 12 mc/h
 Peso: 58 Kg
 Tensión: 220-240 V - 50Hz
 Presión final: 2 mbar

Potencia bomba: 450 W
 Potencia absorbida máxima: 750 W
 Dimensión max bolsa: 30x50cm
 Otras características: 1 Grabador de fecha de envasado en el margen de las bolsas.



Ref. 3102 **SV-31 N Digital**5.258 €



SV-41 N GAS Brighth



415 mm

SV-41 N GAS • Digital Brighth • LIQUIDOS

Carrocería: Acero inoxidable
 Medidas: 590x590x500h mm
 Cámara de vacío: 448x440x200+190h
 Bomba de vacío: 25 mc/h
 Peso: 85 Kg
 Tensión: 220-240 V - 50 Hz
 Presión final: 0,5 mbar

Potencia bomba: 750 W
 Potencia absorbida máxima: 1200 W
 Dimensión max bolsa: 40x50cm
 Otras características: 2 Grabadores de fecha de envasado en el margen de las bolsas.



Ref. 4102 **SV-41 N Digital**7.113 €

NEW

Cuña para líquidos



Cuña para envasar líquidos* • Cocina al vacío

IDEAL PARA USUARIOS QUE NO DISPONGAN DE ENVASADORA CON CAVIDAD VERTICAL PARA LÍQUIDOS Y NECESITEN ENVASAR LÍQUIDOS EN ENVASADORAS ESTANDAR.

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Descripción:** Cuña para apoyar las bolsas cuando se envasan líquidos. Tiene una pequeña pastilla móvil para ajustar la medida de apoyo según sea el largo de la bolsa.

Ref. CU01	Cuña para el modelo VM-315*	40,80 €
Ref. CU02	Cuña para el modelo VM-12* EVOX-30*	40,80 €
Ref. CU03	Cuña para el modelo VM-16*	43,20 €
Ref. CU04	Cuña para el modelo VM-18*	52,80 €
Ref. CU05	Cuña para el modelo VM-53*	91,20 €
Ref. CU06	Cuña para el modelo VM-20*	100,80 €
Ref. CU07	Cuña para el modelo VM-30*	141,60 €

* PORTES NO INCLUIDOS - PARA OTROS MODELOS CONSULTAR

VM-53 N GAS Brighth



VM-53 N GAS • Digital Brighth

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: 727x681x494h mm
Cámara de vacío: 575x575x160h mm
Bomba de vacío: 25 mc/h
Peso: 105 Kg

Tensión: 220-240 V - 50 Hz
Presión final: 0,5 mbar
Potencia bomba: 750W (50 Hz)
Potencia absorbida máxima: 1500 W
Dimensión max bolsa: 50x60cm



Ref. 5302	VM-53 N GAS Digital	5.306 €
Ref. 53BE	Barra Extra	398 €



B.Extra

VM-53 Electromecánica



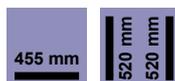
VM-53 • Electromecánica

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: 600x710x500h mm
Cámara de vacío: 485x550x175h mm
Bomba de vacío: 25 mc/h
Peso: 96 Kg
Tensión: 220 / 240 V - 50 Hz
Presión final: 0,5 mbar

Potencia bomba: 750 W
Potencia absorbida máxima: 1200 W
Soldadura: electrónico (varios niveles)
Aire de retorno: electro-válvula
Sistema de Vacío: por tiempo
Dimensión max bolsa: 45x55cm



Ref. 0080	VM-53 Electromecánica	4.694 €
Ref. 0080E	1 Barra Extra	410 €



B.Extra

VM-53 H N Brighth



VM-53 H N GAS • Digital Brighth • Bomba 60 ó 25

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: 727x745x1025h mm
Cámara de vacío: mm 575x575x160h
Bomba de vacío: 60 mc/h ó 25 mc/h
Peso: 163 Kg (60m3) 141 Kg (25m3)
Tensión: 220-240 V - 50 Hz
Presión final: 0,5 mbar

Potencia bomba 60m3:
 1.500W (50 Hz) Tr.
Potencia bomba 25m3:
 750W (50 Hz) Mn.
Potencia absorbida máxima:
Bomba 60: 2.300 W
Bomba 25: 1.500 W
Dimensión max bolsa: 50x60cm



Ref. 53H2	VM-53 H N BOMBA 25	5.862 €
Ref. 53H2-6	VM-53 H N BOMBA 60	6.901 €
Ref. 53BE	1 Barra Extra	410 €



B.Extra

VM-18 H N Brigh



VM-18 H N GAS • Digital Brigh

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: mm 590x590x1007h
Cámara de vacío: mm 448x440x200h
Bomba de vacío: 25 mc/h
Peso: 89 Kg

Tensión: 220 / 240 V - 50Hz
Presión final: 0,5 mbar
Potencia bomba: 750 W
Potencia absorbida máxima: 1200 W
Dimensión max bolsa: 40x50cm



Ref. 18H2	VM-18 H N	5.620 €
Ref. 18BE	1 Barra Extra	410 €

B.Extra	
415 mm	415 mm
415 mm	415 mm

P.V.P
recomendado

VM-1800 N Brigh



VM -1800 H N • Digital Brigh

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: mm 1044x587x1034h
Cámara de vacío: mm 903x463x200h
Bomba de vacío: 60 mc/h
Peso: 180 Kg

Tensión: 400 V.III - 50 Hz
Presión final: 0,5 mbar
Potencia bomba: 1500 W
Potencia absorbida máxima: 2200 W
Dimensión max bolsa: variable



Ref. 180H2	VM-1800 H N	8.829 €
Ref. 180GAS	GAS	619 €

415 mm	415 mm	860 mm
		860 mm

VM-30 H Digital



VM-30 H N • Digital Brigh

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: mm 1141x889x1069h
Cámara de vacío: mm 1027x680x200h
Bomba de vacío: 106 mc/h
Peso: 291 Kg

Tensión: 400 V.III - 50 Hz
Presión final: 0,5 mbar
Potencia bomba: 2200 W
Potencia absorbida máxima: 2500 W
Dimensión max bolsa: variable



Ref. 30H2	VM-30 H N	12.229 €
Ref. 30GAS	GAS	729 €

1007 mm	630 mm	630 mm
1007 mm		

VM-20 N Brighth



VM-20 H N • Digital Brighth

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: mm 828x730x1040h
Cámara de vacío: mm 680x575x200h
Bomba de vacío Ref.: 20H2: 60 mc/h
Bomba de vacío Ref.: 20H2-1: 106 mc/h

Peso: 175 Kg (20H2) y 200 Kg (20H2-1)
Tensión: 400 V - 50Hz
Presión final: 0,5 mbar
Poten. bomba: 1500 W (20H2) / 2200W (20H2-1)
Potencia absorbida máx.: 1500 W / 2500 W
Dimensión max bolsa: variable



Ref. 20H2	VM-20 H N Bomba 60	7.582 €
Ref. 20H2-1	VM-20-1 H N Bomba 106	9.838 €
Ref. 20GAS	GAS	600 €



P.V.P
recomendado

VM-800/80 • VM-1000/80 • Envasadoras de doble campana • ORVED

NEW

Construidas en acero inoxidable: estructura, cámara de vacío y plano de trabajo. De muy fácil manejo y limpieza. Ciclo de deshumidificación de la bomba. Posibilidad de barras bi-activas, softair, recorte sobrante...



	Modelo VM-800/80	Modelo VM-1000/80
Carrocería:	Acero inox.	Acero inox.
Medidas:	1.970 x 1.165 x 1.160h mm. (1.230h)	2.410 x 1.165 x 1.160h mm. (1.230h)
Distancia entre ejes:	800 mm.	800 mm.
Altura de campana:	210-280 mm	210-280 mm
Bomba de vacío:	200 mc/h	300 mc/h
Peso:	700 Kg	950 Kg
Potencia :	5,5 Kw	7,5 Kw
Tensión:	400V/50Hz 3PH+PE	400V/50Hz 3PH+PE



Ref. 800/80	VM - 800 / 80	€ consultar en anexo netos distribuidor
Ref. 1000/80	VM - 1000 / 80	€ consultar en anexo netos distribuidor

ECO VACUUM-PRO



ECO VACUUM-PRO • Exterior sin campana

Carrocería: Plástico alimentario, gris plata.
Mandos: Digitales.
Vacío y soldadura: Automático y manual.
Control de vacío: Automático con sensor.
Soldadura: electrónica con 1 nivel de temporización.
Largo soldadura: 310 mm.

Sistema apertura tapa: Manual.
Tensión: 220 V. - 50 Hz II.
Potencia Total: 380W
Bomba vacío: 11l/mi. 85W Autolubrificante.
Medidas: 360x265x126 mm.
Peso neto: 3,5 Kg.
Bolsas: Gofradas.

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Ref. 1001-N **ECO VACUUM-PRO**218 €

Nota: Solo serán a portes pagados los pedidos a partir de **4 unidades**

VACUUM FAMILY



VACUUM FAMILY • Exterior sin campana

Carrocería: Plástico alimentario, blanca.
Mandos: Digitales.
Vacío y soldadura: Automático y manual.
Control de vacío: Automático con sensor.
Soldadura: electrónica con 4 nivel de tiempo de temporización.
Largo soldadura: 310 mm.

Sistema apertura tapa: Automático.
Tensión: 220 V. - 50 Hz II.
Potencia Total: 380W
Bomba vacío: 11l/mi. 85W Autolubrificante.
Medidas: 360x265x126 mm.
Peso neto: 3,5 Kg.
Bolsas: Gofradas.

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Ref. 0001-PV **VACUUM FAMILY**271 €

Nota: Solo serán a portes pagados los pedidos a partir de **4 unidades**

FAST VACUUM



FAST VACUUM • Exterior sin campana

Carrocería: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con sensor.
Vacío y soldadura: Automático y/o manual electrónico.
Control de vacío: Automático con sensor.
Soldadura: electrónica con 4 nivel de tiempo de temporización.
Sistema apertura tapa: Automático

Tensión: 220 V. - 50 Hz II.
Potencia Total: 450W
Bomba vacío: 11l/mi. 85W Autolubrificante.
Medidas: 360x300x150h mm.
Peso neto: 8 Kg.
Barra soldadura: 310 mm.
Bolsas: Gofradas.

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Ref. 1003 **FAST VACUUM**502 €

NEW VACUUM



NEW VACUUM • Exterior sin campana

Material carrocería: Acero inoxidable.
Mandos: Electromecánicos.
Sistema: Manual con vacuómetro.
Tensión: 220 V. - 50 Hz II.
Potencia total: 1000 W
Bomba vacío: 30l/mi 120 W Autolubrificante.

Presión final: 0,15 Bar.
Medidas: 495x320x187 mm.
Peso neto: 13,5 Kg.
Bolsas: Gofradas.
Barra soldadura: 420 mm.

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (no incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Ref. 0074 **NEW VACUUM**1.332 €
 Ref. 0001A **Tubo de aspiración**9,46 €

P.V.P
recomendado

NEW

VM-98



VM-98 • Exterior sin campana

Material carrocería: Acero inoxidable.
Mandos: Electromecánicos.
Sistema: Manual con vacuómetro.
Tensión: 220 V. - 50 Hz II.
Potencia total: 1000 W
Bomba vacío: 30l/mi 120 W Autolubricante.

Presión final: 0,15 Bar.
Medidas: 490x415x195 mm.
Peso neto: 20 Kg.
Bolsas: Lisas.
Barra soldadura: 420 mm.

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (no incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Ref. 0079	VM-98	1.737 €
Ref. 0001A	Tubo de aspiración	9,46 €

Trabaja con "bolsas lisas"

VM-14/90



VM-14/90 • Exterior sin campana

Material carrocería: Acero inoxidable.
Mandos: Electromecánicos.
Sistema: Manual con vacuómetro.
Tensión: 220 V. - 50 Hz II.
Potencia total: 1350 W
Bomba vacío: 4m³ Aceite (300W)

Presión final: 0,2 Bar.
Medidas: 565x480x280 mm.
Peso neto: 37 Kg.
Bolsas: Lisas.
Barra soldadura: 520 mm.

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (no incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Ref. 1006	VM 14/90	2.639 €
Ref. 0001A	Tubo de aspiración	9,46 €

Trabaja con "bolsas lisas"

Kit recipientes Conserbox



NEW

Kit de 3 recipientes con válvula para hacer vacío*

Disponemos de recipientes de policarbonato para hacer el vacío mediante tubo de aspiración, Ideales para envasar alimentos con salsas o líquidos, con las **envasadoras de vacío exterior**.

Ref. 3CBOX	KIT 3CBOX	
Ø 140x70h + Ø 140x125h + Ø 140x185h + Tubo aspiración		40 €

*Portes no incluidos

Gastro-Vac



Recipientes Gastronorm Inox. con válvula para hacer vacío*

Cubetas GASTRO-VAC con válvula para hacer vacío mediante tubo de aspiración.

Posibilidades: tapas en policarbonato o acero inox.
Formatos : gastronorm 1/1, 1/2 y 1/3 en diversas alturas (20, 15 y 10mm)



*Para precios y medidas consultar anexo consumibles

Levac 03



Levac 03 • Exterior sin campana

Material: Acero inoxidable.
Mandos: digitales.
Tensión: 220 /240V. - 50 Hz
Bomba vacío: 11lt/min. Autolubricante.

Medidas: 375x297x145 mm.
Peso neto: 8 Kg.
Bolsas: Gofradas.
Barra soldadura: 1 de 310 mm.
Potencia máx. absorbida: 450 W

Ref. LER 03 **Levac 03**467 €

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Levac 04



Levac 04 • Exterior sin campana

Material: Acero inoxidable.
Mandos: digitales.
Tensión: 220 /240V. - 50 Hz
Bomba vacío: 30lt/min. Autolubricante.

Medidas: 472x320x177 mm.
Peso neto: 13 Kg.
Bolsas: Gofradas.
Barra soldadura: 1 de 420 mm.
Potencia máx. absorbida: 1.000 W

Ref. LER 04 **Levac 04**803 €

Otras posibilidades: Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Embudo de carga



Embudo de carga*. Acero inoxidable

Ref. ORC001 **Embudo completo***286 €

Molde inox circular*

Molde para cocinar al vacío raciones individuales. **Material:** Totalmente de acero inoxidable.

Ref. ORC060 **Diametro 60 alto 32***5,30 €
 Ref. ORC076 **Diametro 76 alto 32***6,20 €

Tablas de resina para montar los moldes*

Base para montar los moldes de cocción. **Material:** Resina.

Ref. ORC010 **20x33***2,25 €
 Ref. ORC011 **25x33***2,85 €



Válvula SYV reutilizable para sonda*

El dispositivo SYV permite detectar la temperatura en el corazón de producto sometido a cocción al vacío creando una barrera eficaz al paso de aire en el punto en que la aguja de la sonda penetra en la bolsa

Ref. VSYV **Válvula*** 57 €
 Ref. JSYV **Kit de juntas (3 uni. de cada tipo)*** 21 €
 Ref. SSYV **Kit de juntas de silicona alimentaria (10 uni.)*** 21 €

*** PORTES NO INCLUIDOS**

Adhesivo neopreno*

Rollo de neopreno para medir la temperatura en el corazón de producto pinchando la bolsa con sonda termica. **Material:** Totalmente de neopreno. **Medidas:** 20mm ancho x 5mm grueso.

Ref. ORC006 **Rollo de 20 m.***31,45 €

NEW



Levac C254



250 mm

Levac C254 • Con campana

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas
Tensión: 230V. - 50 Hz.
Bomba vacío: 4 m3/h.
Vacío por sensor

Medidas exteriores: 357x490x329h mm.
Medidas cámara: 270x352x150h mm
Peso neto: 25,90 Kg.
Barra soldadura: 1 de 250 mm
Potencia máx. absorbida: 350 W

Ref. C254 **Levac C254** 1.843 €

Levac C308-GAS



310 mm

Levac C308-GAS • Con campana

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 230 V. - 50Hz.
Bomba vacío: 8 m3/h.
Vacío por sensor

Medidas exteriores: 395x490x374h mm.
Medidas cámara: 332x335x170h mm
Peso neto: 33,6 Kg.
Barra soldadura: 1 de 307 mm.
Potencia máx. absorbida: 600 W

Ref. C308 **Levac C308-GAS** 2.155 €

Levac C310-GAS / Levac C312-GAS



310 mm

Levac C310-GAS • Con campana

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 230 V. - 50Hz.
Bomba vacío: 8 m3/h.
Vacío por sensor

Medidas exteriores: 415x592x407 mm
Medidas cámara: 343x434x175h mm
Peso neto: 34,7 Kg.
Barra soldadura: 1 de 307 mm.
Potencia máx. absorbida: 600 W

Ref. C310 **Levac C310-GAS** 2.355 €

Levac C312-GAS • Con campana

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 230 V. - 50Hz.
Bomba vacío: 12 m3/h.
Vacío por sensor

Medidas exteriores: 415x592x407 mm
Medidas cámara: 343x434x175h mm
Peso neto: 38,7 Kg.
Barra soldadura: 1 de 307 mm.
Potencia máx. absorbida: 750 W

Ref. C312 **Levac C312-GAS** 2.482 €

Levac C412-GAS • Con campana

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 230 V. - 50Hz.
Bomba vacío: 12 m3/h.
Vacío por sensor

Medidas exteriores: 535x591x438 mm
Medidas cámara: 448x440x170 h mm
Peso neto: 57,6 Kg.
Barra soldadura: 1 de 406 mm.
Potencia máx. absorbida: 750 W

Ref. C412 **Levac C412-GAS** 2.693 €

Ref. BE412 **Barra Extra** 387 €

Levac C412-GAS / Levac C420-GAS



410 mm

Levac C420-GAS • Con campana

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 230 V. - 50Hz.
Bomba vacío: 20 m3/h.
Vacío por sensor

Medidas exteriores: 535x591x438 mm
Medidas cámara: 448x440x170 h mm
Peso neto: 62,5 Kg.
Barra soldadura: 1 de 406 mm.
Potencia máx. absorbida: 800 W

Ref. C420 **Levac C420-GAS** 3.025 €

Ref. BE420 **Barra Extra** 387 €



VGP/25

Mod. VGP • Termoselladora de barquetas al vacío

Material carrocería: acero inoxidable.
Dimensiones máximas barquetas: 330x267x130 mm.
Capacidad barquetas / Posibilidades: *Envasa al vacío barquetas con gas, de diversas formas y tamaños (1, 2 ó 4 alveolos) que pueden ser personalizados.*
 (Disponemos de moldes estandars para medidas gastronorm.)
Mandos: Digitales con sensor. Memoriza 20 programas + 1 de sellado.
Tensión: 220 V. - 50 Hz II.
Presión final: 0,5 mbar. **Ciclo:** 1,5/minuto, según producto
Medidas exteriores totales: 525x625x1125 mm. / abierta 1.505
Bomba de vacío: Aceite - 25 m3/h.750W.
Potencia total: 2.850W. **Peso neto:** 118 Kg.
Otras Características: Inyección de gas programable. **OXIGENO MAXIMO 21%**
 Temperatura de sellado regulable.
 Se puede utilizar como termoselladora sin vacío.
No necesita aire comprimido.
Dotación: 1 bobina de film normal.

Ref. 0012	VGP 25 Base sin molde con bomba de 25m3/h	9.112 €
Ref. 0012R	VGP R 25 Base para horma con recorte y bomba de 25m3/h	7.883 €

MOLDES PARA VGP-25 y 60 sin RECORTE

Ref. 0012B	Molde para 1 barqueta	448 €
Ref. 0012C	Molde para 2 barquetas sin recorte interior entre ellas	583 €
Ref. 0012D	Molde para 4 barquetas sin recorte interior entre ellas	715 €
Ref. 0012S	Molde para 6 barquetas sin recorte interior entre ellas	715 €

Moldes personalizados: incremento de un 20% sobre el precio de los estandar.

HORMAS y MOLDE PARA VGP-25 y 60 con RECORTE

Ref. 0012BR	Horma para 1 barq. con recorte de la forma de la barqueta*	2.779 €
Ref. 0012CR	Horma para 2 barq. con recorte de la forma de la barquetas*	3.712 €
Ref. 0012DR	Horma para 4 barq. con recorte de la forma de la barquetas*	4.065 €
Ref. 0012SR	Horma para 6 barq. sandwich con recorte de la f. de la b.*	4.329 €

* Siempre barquetas rectangulares. Otros formatos consultar.

Mod. VGP/60 • Termoselladora al vacío BOMBA 60



VGP/60

Material carrocería: Acero inoxidable.
Dimensiones máximas barquetas: 330x267x130 mm.
Capacidad barquetas / Posibilidades: *Envasa al vacío barquetas con gas, de diversas formas y tamaños (1, 2 ó 4 alveolos) que pueden ser personalizados.*
 (Disponemos de moldes estandars para medidas gastronorm.)
Mandos: PLC. Pantalla táctil con función Stand by (control de temperatura de placa y on-off de la bomba para optimizar consumo).
Aspiración de vacío: Arriba y abajo, o solo arriba (líquidos).
Inyección de gas: Arriba y abajo para una mejor y más rápida distribución.
Ciclo: 23 segundos
Regulación de temperatura: PLC.
Tensión: III. 380-400V 3F- 50 Hz
Bomba de vacío: Aceite - bomba de 60 m3/h.1.200W.
Potencia total: 2.900W
Presión final: 0,5 mbar.
Medidas exteriores totales: 525x625x1125 mm. abierta 1.505
Peso neto: 141 Kg.
Otras Características: Inyección de gas programable. **OXIGENO MAXIMO 21%**
 Temperatura de sellado regulable. Se puede utilizar como termoselladora sin vacío.
No necesita aire comprimido.
Dotación: 1 bobina de film normal.

Ref. 00126	VGP 60 Base sin molde con bomba de 60m3/h	11.658 €
Ref. 00126R	VGP R 60 Base para horma con recorte y bomba de 60m3/h	10.429 €



Mod. VGP SKIN • Termoselladora de barquetas al vacío SKIN

NEW

Material carrocería: acero inoxidable.
Dimensiones máximas barquetas: 330x267x130 mm.
Posibilidades:
 Termosellado al vacío efecto skin.
 Termosellado al vacío efecto skin + gas.
 Termosellado al vacío + gas.
Termosellado.
Mandos: Pantalla táctil
Tensión: 400 V. - 50/60 Hz 3Ph +Pe.
Medidas exteriores totales: 497x744x1.485 mm.
Bomba de vacío: Aceite - 60 m3/h.750W.
Potencia total: 3.200 W
Peso neto: 169 Kg.
OXIGENO MAXIMO 21%
Necesita aire comprimido.
Dotación: 1 bobina de film y 912 barquetas.



P.V.P
recomendado

Ref. 00126SK **VGP 60 SKIN Con molde 2 barquetas standar y bomba de 60m3/h** 19.384 €

OPM 1.5 / OPM 3.0 • Termoselladoras Automáticas • Vacío y gas

Construidas para garantizar la máxima fiabilidad y sencillez, en el empleo cotidiano, en las operaciones de limpieza y manutención ordinaria. De dimensiones muy reducidas, de acero inox. con ruedas y con la bomba vacío de 105m3/h dentro de la máquina.

Están dotadas con un plano de trabajo estándar con 2 estaciones (OPM 1.5) o 5 estaciones (OPM 3.0) útiles para la carga de barquetas de dimensiones no superiores al 1/2 Gastronorm.

Una vez situada la barqueta sobre la zona de carga y de modo completamente automático a través de las guías de acero inoxidable, son transportadas dentro de la estación de envasado donde el ciclo se activa de modo automático en el programa previsto por el usuario. El avance del film es automático y controlado para reducir la merma del film.

El cambio de formato es particularmente simple y veloz, se realiza sin el empleo de llaves o utilajes especiales.

Las múltiples funciones se gestionan por PLC, pantalla táctil muy intuitiva. Permite 20 prog. de trabajo.

La máquina puede operar en variadas modalidades: • sólo sellado • vacío parcial y sellado • vacío + gas inerte y sellado • vacío y efecto skin + gas y sellado

La instalación estándar de la máquina puede ser completada con: • zona de carga ampliada • desafilador automático de bandejas • dosificadores de producto o líquido de gobierno • fotocélula para film impreso • impresor en caliente o traslado térmico • cinta para transporte envasados • sistemas de peso y etiquetado envasados.



OPM 1.5

Carrocería: Acero inoxidable
Dimensiones: 1860 x 875 x 1610h mm
Medidas de barquetas: 1 x 325 x 260 mm, ó 2 x 175 x 230 mm, ó 3 x 160 x 130 mm
Ancho del film: 470 mm
Estaciones de carga: 2
Profundidad máx.: 100 mm
Diámetro máx. de bobina: 300 mm
Tensión: 400V 50 Hz - 3PH+N+PE
Potencia: 4 kW
Aire comprimido: 6/8 Bar
Avance de la película: Automático
Bomba de succión: 105 mc/h
Productividad: 3/6 ciclos/min.
Peso: 400 kg

OPM 3.0

Carrocería: Acero inoxidable
Dimensiones: 2800 x 875 x 1610h mm
Medidas de barquetas: 1 x 325 x 260 mm, ó 2 x 175 x 230 mm, ó 3 x 160 x 130 mm
Ancho del film: 470 mm
Estaciones de carga: 5
Profundidad máx.: 100 mm
Diámetro máx. de bobina: 300 mm
Tensión: 400V 50 Hz - 3PH+N+PE
Potencia: 4-6 kW
Aire comprimido: 6/8 Bar
Avance de la película: Automático
Bomba de succión: 105 mc/h
Productividad: 3/6 ciclos/min.
Peso: 500 kg

OPM 3.0 / OPM 1.5..... € consultar en anexo netos distribuidor

Posibilidades configuración

Molde y contramolde 1 barqueta + Tablas de relleno
 Molde y contramolde 2 barqueta + Tablas de relleno
 Molde y contramolde 3 barqueta + Tablas de relleno

Opcional

Cinta para transporte envasado 500 mm • Cinta adicional 500 mm
 Fotocélula lectura film impreso • Opcional efecto skin • Carrito inox porta moldes
 • Carrito inox para moldes con precalentamiento de placa



PROFI-1N



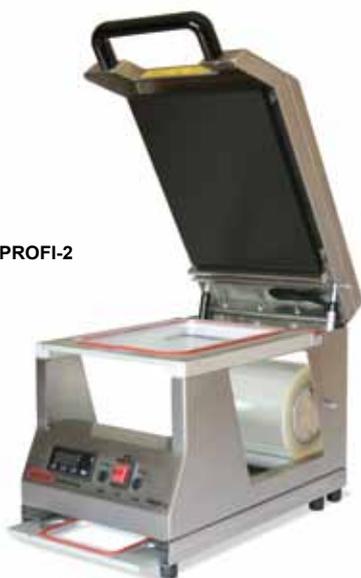
PROFI-1 N • Termoselladora de barquetas

Carrocería: Acero Inox. **Visor:** Digital. **Capacidad barquetas:** 1.
Posibilidades: Para soldar barquetas de 192x137 ó 137x96. (Sistema de trineo)
Tensión: 220-240 V - 50 Hz **Potencia:** 350 W
Medidas exteriores totales: 240x460x320h. **Peso neto:** 12,5 Kg.

Otras características: Regulación electrónica de la temperatura. Soldadura perfecta aún con la presencia de líquidos y grasas. Programación temperatura de soldadura digital.

Ref. 0116 **PROFI 1**1.449 €
El precio incluye una bobina de film normal

PROFI-2



PROFI-2 • Termoselladora de barquetas

Carrocería: Acero inox. **Mandos:** Digitales. **Visor:** Digital.
Capacidad barquetas / Posibilidades: Ver los modelos de moldes del listado inferior.
Dimensiones máximas barquetas: 260x190 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz. II.
Potencia: 700 W. **Medidas exteriores totales:** 290x480x355h **Peso neto:** 17,1 Kg.

Otras características: Moldes intercambiables en aluminio anticorrosivo.
Posibilidad de hacer moldes personalizados con la medida de sus barquetas.
 Depósito guarda-moldes.
 Regulación electrónica de la temperatura.
 Soldadura perfecta aún con la presencia de líquidos o grasas.
 Plano de trabajo fijo que garantiza la uniformidad de la soldadura sobre todo el contorno.

Ref. 0017 **PROFI-2 CON 1 MOLDE OR0008** **2.008 €
El precio incluye una bobina de film normal

Ref. OR0008 **Molde para 1 Barqueta 260x190***135 €
 Ref. OR0007 **Molde para 2 Barquetas 192x137***156 €
 Ref. OR0009 **Molde para 2 Barquetas 1 de 192x137 y 1 de 137x96***156 €
 Ref. OR0010 **Molde para 3 Barquetas 137x96***192 €
 Ref. OR0011 **Molde para 3 barquetas Sándwich***192 €

Moldes personalizados: incremento de un 20% sobre el precio de los estandar.

** De querer otro mod. de molde se facturará la diferencia
 * Portes incluidos solo junto al envío de la máquina

PROFI-3



PROFI-3 • Termoselladora de barquetas

Carrocería: Acero inox. **Mandos:** Digitales. **Visor:** Digital.
Capacidad barquetas / Posibilidades: medida máxima de barquetas (1 de 1/2 Gastronorm o 2 de 1/4 Gastronorm o 4 de 1/8 Gastronorm).
Tensión: 220/240 V-50 Hz. **Potencia:** 1000 W. **Medidas:** 350x600x420h. **Peso:** 25 kg.

Otras características: Termoselladora de barquetas con placas intercambiables en aluminio anticorrosivo.
Posibilidad de hacer moldes personalizados con la medida de sus barquetas.
 Regulación electrónica de temperatura.
 Soldadura perfecta incluso con la presencia de líquidos o grasas.
 Equipada con un plano de trabajo fijo que garantiza la uniformidad de la soldadura sobre todo el contorno.

Ref. 0117 **PROFI-3 CON 1 MOLDE ORP301** **2.948 €
El precio incluye una bobina de film normal

Ref. ORP301 **Molde de 1 barqueta 1/2 gastronorm***367 €
 Ref. ORP302 **Molde de 2 barquetas 1/4 gastronorm***405 €
 Ref. ORP304 **Molde de 4 barquetas 1/8 gastronorm***470 €

Moldes personalizados: incremento de un 20% sobre el precio de los estandar.

** De querer otro mod. de molde se facturará la diferencia
 * Portes incluidos solo junto al envío de la máquina



Baño Termostático • Cocción al vacío • Memmer

El Termostático es un baño maría de precisión especialmente diseñado para controlar la temperatura de un modo real.

Su sistema de programación, facilidad de manejo, aislamiento, precisión y el acceso al producto sin interrumpir otras cocciones... lo hacen la herramienta perfecta para la cocción al vacío, siendo un buen sustituto o complemento de los hornos a vapor

RANGO DE TEMPERATURA: Desde + 10° C a + 95° C.

Temperatura mínima: 5° C por encima de la temperatura ambiente.

Modo adicional de ebullición a 100° C.

PROTECCIÓN TÉRMICA En caso de exceso de temperatura debido a fallo, el equipo se apagará 10° C por encima de la temperatura programada.

Limitador de temperatura mecánico TB que restringe el calentamiento aprox. 30° C por encima de la temperatura máxima del baño.

CONTROL Microprocesador PID-control de temperatura con sistema de autodiagnóstico integrado y indicador de fallos. Sensor Pt100 clase A.

TEMPORIZADOR: Digital integrado (1 min. a 99 h. 59 min.).

PROGRAMACIÓN: Trabajo en continuo (ON) y con inicio retardado (WAIT).

DISPLAY: Digital con resolución de 0.1° C.

DISPLAY DE ESTATUS DEL PROGRAMA: Temperatura actual y tiempo restante.

VOLTAGE 230 V.



	MOD.	VOL/L.	DIMEN. ÚTILES	DIMEN. TOTALES	POTENCIA	
Ref. 0152	BA22	22	350x290x220hmm.	405x578x436mm.	2.000W	1.424 €
Ref. 0150	BA29	29	590x350x140hmm.	343x818x516mm.	2.400W	1.636 €
Ref. 0151	BA45	45	590x350x220hmm.	401x818x516mm.	2.800W	2.025 €
Ref. B02691	Tapa para mod. 45 y 29					317 €
Ref. B02688	Tapa para mod. 22					161 €

TOP • Baño Termostático, cocción al vacío • ORVED

Ref. B-TO	Baño termostático Mod. Top	2.190 €
Ref. B-IN	Tarjeta interface mas una sonda para perforar*	92 €
Ref. B-SO	Sonda para perforar extra (puede trabajar con 3)	93 €
Ref. B-PS	Porta sonda	15 €
Ref. B-CE	Cesta porta envases con divisiones	201 €

* indispensable para trabajar con sonda a corazón de producto

La tapa de vidrio templado transparente, que puede instalar a derecha o izquierda, permite reducir las dispersiones térmicas y observar el proceso de cocción, sin abrirlo. La junta de silicona y el marco, permite reducir notablemente la transmisión de calor.

Diseñado con las dimensiones adecuadas para una bandeja Gastronorm GN 1/1.

La carga de agua puede ser manual y automática, La descarga del agua se realiza mediante electroválvula.

El agua de entrada, puede cargarse desde la red (caliente o fría). Unas de las ventajas de la posibilidad de cargar agua fría o agua caliente a través de las dos electroválvulas, reside en la posibilidad de **disminuir el tiempo de precalentamiento**. La opción de **entrada de agua fría nos ofrece un pre abatimiento** de temperatura.

La interfaz de comandos, suministrada con cuatro pantallas, permite la programación de los ciclos de cocción manuales, a tiempo, con sonda a corazón y sin ella. **Las tres pantallas denominadas T1, T2 y T3, permite trabajar simultáneamente con 3 productos sondados a corazón.**

DATOS

Tensión 220-240V / 50Hz. Potencia máx.de absorción 1800 W

Potencia máx. recalentamiento 1800 W. Potencia mín. recalentamiento 900 W

Volumen máx. de la cubeta (en el rebosadero) 27 lt

Medida máx. del agua (rebosadero) 187 mm Niveles funcionales del agua: infinitos entre un mín. de 50 mm y un máx. de 160 mm Volumen L1 / 100 mm 15 lt. Volumen L2 / 140mm 21,10 lt Alimentación de agua caliente y fría mediante distintas electroválvulas

Descarga de agua mediante electroválvula. Temperatura máx. de baño 100°C

Precisión de temperatura 0,5°C. Tipo de sondas para perforar Termopares tipo T

Conexiones para las sondas para perforar 3. Programas memorizables 99

Modalidades de cocción 4. Dimensiones de la aparato 427 x 675 x h 365 mm

Dimensiones de la cubeta 300 x 508 x 206. Peso en vacío 23 kg

FUNCIONES

Modalidades de cocción (programables):

- Cocción a tiempo con desactivación de resistencia al final del ciclo.
- Cocción a tiempo con refrigeración al final del ciclo.
- Cocción a tiempo con mantenimiento de temperatura mínima según la normativa haccp.
- Catering a tiempo y manual, inhabilita la entrada y salida de agua.

Opcional: Sondas para perforar,

Porta sondas.

Cesta porta envases con divisiones.





300 IX

300 IX • Cortadora de fiambres • SMARTY-MANCONI

P.V.P
recomendado

Cuchilla: Ø 300 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Correas. **Tensión:** 220 V. II **Potencia Total:** Mn 242 W **Protección eléctrica:** IPx3 **Espesor max. corte:** 16 mm. **Medidas corte:** Ø 220, □ 255x220mm. **Medidas totales:** 658x509x481 mm. con el **carro abatido:** 658x724x534mm **Medidas base de apoyo:** 501x409 mm. **Peso neto:** 26,5 Kg. **Otras características:** Bloqueo de vela y plato abatible.

Ref. ST20M **300 IX**1.686 €



IB 300

IB 300 • Cortadora de fiambres • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana. **Afilador:** Incorporado. **Apurador:** Metracrilato. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II ó 220 V.-380 V. III. **Potencia Total:** Mn 370W Tr 230 W **Recorrido del carro:** 283 mm. **M. de corte:** Ø 220, □ 283x200mm. **M. totales:** 746x539x456 mm. con el **carro abatido:** 746x707x516mm. **Plato abatible.** Reducción de correa Poliive. **M. base de apoyo:** 532x441 mm. **Peso neto:** 30 Kg.

Ref. 0120M / 0120T **IB 300**2.356 €



300 IK

300 IK • Cortadora de fiambres • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 300 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II ó 220 V.-380 V. III. **Potencia Total:** Mn 340W Tr 230 W **Recorrido del carro:** 287 mm. **Espesor max. de corte:** 24 mm. **M. de corte:** Ø 205, □ 230x160mm. **M.:** 685x547x480 mm. **M. base de apoyo:** 511x420 mm. **Peso neto:** 41 Kg. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato.

Ref. 0020M / 0020T **300 IK**3.168 €



330 IK

330 IK • Cortadora de fiambres • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 330 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** incorporado. **Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero. **Protección eléctrica:** IPx3 **Tensión:** 220 V. II ó 220 V.-380 V. III. **Potencia Total:** Mn 360W Tr 280 W **Espesor max. de corte:** 24 mm. **M. totales:** 786x592x498 mm. con el **carro abatido:** 786x784x593mm **M. base de apoyo:** 556x445 mm. **Peso neto:** 48 Kg. **M. de corte:** Ø 240, □ 290x210mm. **Plato abatible.** **Otras características:** Aro protector de la cuchilla, interruptor marcha/paro y salvamanos transparente en el plato

Ref. 0127M / 0127T **330 IK**3.304 €



330 IK SA

330 IK SA • Cort. fiambres AUTOMÁTICA • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 330 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Funcionamiento:** Equipada con dos motores, recorrido del carro programable en velocidad y distancia. Dispositivo programador contador de lonchas. **Afilador:** incorporado. **Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II. **Potencia Total:** Mn 560W **Espesor max. de corte:** 24 mm. **Medidas totales:** 786x592x507 mm. con el **carro abatido:** 786x784x602mm **Medidas base de apoyo:** 556x445 mm. **Peso neto:** 56,5 Kg. **Medidas de corte:** Ø 240, □ 290x210mm. **Plato abatible.** **Otras características:** Aro protector de la cuchilla y salvamanos transparente en el plato. Con brazo apurador autoblocante (de presión).

Ref. 0128M **330 IKSA**6.400 €



A350 G/L • Cortadora fiambres AUTOMÁTICA • NOAW

NEW

Material: Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** incorporado. **Transmisión:** Correa Pliuve. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II. **Potencia Total:** Mn 570W **Espesor max. de corte:** 22 mm. **Recorrido del carro:** 365 mm **Medidas totales:** 1030x680x840 mm. **Medidas base de apoyo:** 560x405 mm. **Peso neto:** 66 Kg. **Medidas de corte:** Ø 260mm, □ 210x270mm. **Otras características:** Plato abatible. **Funcionamiento:** Equipada con dos motores, recorrido del carro programable en 3 velocidades y 3 distancias. **Velocidad de rotación de cuchilla también programable en 3 velocidades.**

En el modelo con contador de lonchas: recorrido del carro programable en 9 velocidades y 9 distancias y **velocidad de rotación de cuchilla también programable en 9 velocidades.**

Ref. A350M **A350M**5.213 €
Ref. A350CM **A350CM**5.237 €



Panel con contador de lonchas



Panel de m.



350 IX

350 IX • Cortadora de fiambres • SMARTY-MANCONI

Cuchilla: Ø 350 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Correas. **Tensión:** Mn 220 V. II ó 220 V.-380 V.III **Potencia Total:** Mn 380 W Tr 375 W **Protección eléctrica:** IPx3 **Espesor max. de corte:** 16 mm. **Medidas de corte:** Ø 252, □ 300x225mm. **Medidas totales:** 790x574x526 mm. **Medidas base de apoyo:** 531x445 mm. **Peso neto:** 42 Kg. **Otras características:** Bloqueo de vela y plato desmontable.

P.V.P
recomendado

Ref. ST21M / ST21T **350 IX**2.677 €



370 VK TC
DUAL

370 VK TC DUAL • Cortadora de carne • KOLOSSAL



Cuchilla: Alemana de Ø 370 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Engranajes o correa. **Protección eléctrica:** IPx3 (Motor IPx5). **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Potencia Total:** Mn 290W Tr 350W **Capacidad de corte:** Ø 260 mm. □ 385x260 mm. **Espesor max. de corte:** 24 mm. **Medidas totales:** 916x730x569 mm. **Medidas base de apoyo:** 545x510 mm. **Peso neto:** 57 Kg. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato. Afilador, protector cuchilla, placa limpia cuchillas y carro fácilmente desmontable para limpieza. **Otras características:** Interruptor paro / marcha. Doble carro.

Ref. DE37M / DE37T **370 VK TC (engranajes)**4.109 €
Ref. DC37M / DC37T **370 VK TC (correas)**3.898 €
(para el modelo **370 VK TC BIG** consultar)



DUAL350 IK

350 IK DUAL • Cort. de fiambres • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 350 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Engranajes o correa*. **Protección eléctrica:** IPx3 (Motor IPx5). **Tensión:** 220 V. II ó 220 V.-380 V. III. **Potencia Total:** Mn 290W Tr 350 W **Capacidad de corte:** Ø 252 mm. □ 300x225 mm. **Espesor max. de corte:** 24 mm. **M. totales:** 800x577x506 mm. **M. base de apoyo:** 577x463 mm. **Peso neto:** 45,4 Kg. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato. Afilador, protector cuchilla, placa limpia cuchillas y carro fácilmente desmontable para limpieza.

Ref. DE21M / DE21T **350 IK (engranajes)**3.453 €
Ref. DC21M / DC21T **350 IK (correa)**3.242 €



350 VXTC

350 VXTC • Cortadora de carne • SMARTY-MANCONI

Cuchilla: Ø 350 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Correas. **Tensión:** Mn 220 V. II ó 220 V.-380 V. III. **Potencia Total:** Mn 380 W Tr 375 W **Protección eléctrica:** IPx3 **Espesor max. de corte:** 16 mm. **Medidas de corte:** Ø 252, □ 335x252mm. **Medidas totales:** 836x666x563 mm. **Medidas base de apoyo:** 504x486 mm. **Peso neto:** 47 Kg. **Otras características:** Bloqueo de vela y plato desmontable. Doble carro.

Ref. ST24M / ST24T **350 VX TC**2.802 €



350 VK TC

350 VK TC DUAL • Cortadora de carne • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 350 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Engranajes o correa. **Protección eléctrica:** IPx3 (Motor IPx5). **Tensión:** 220 V. II ó 220 V.-380 V. III. **Potencia Total:** Mn 290W Tr 350W **Capacidad de corte:** Ø 252 mm. □ 335x252 mm. **Espesor max. de corte:** 24 mm. **M. totales:** 816x730x559 mm. **M. base de apoyo:** 510x510 mm. **Peso neto:** 53,5 Kg. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato. Afilador, protector cuchilla, placa limpia cuchillas y carro fácilmente desmontable para limpieza. **Otras características:** Interruptor paro / marcha. Doble carro.

Ref. DE24M / DE24T **350 VK TC (engranajes)**3.981 €
Ref. DC24M / DC24T **350 VK TC (correas)**3.770 €

OP. • Cuchillas Teflonadas / Salvamanos • KOLOSSAL

Cuchillas TEFLONADAS: 300 mm / 330 mm / 350 mm (recargo)46 € / 53 € / 61 €
Protector salvamanos de ALUMINIO para 300IK / 350IK / 330 IK 350 VKTC (recargo)consultar €

Mod. NOAW 300



Cortadoras • FIAMBRES • NOAW

Material: Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poliúve.
Guías del carro: Autolubricadas.
Tensión: 220 V. II

MOD.	DIÁMETRO CUCHILLA	POTEN. MOTOR	RECORRIDO CARRO	CAPACIDAD DE CORTE	ESPESOR MAX. CORT.	DIMENSIONES MÁX.TOTALES	DIMENSIONES BASE DE APOYO	PESO NETO
Super 250	250	185 W	270 mm.	Ø 175 □ 175x220mm.	13 mm.	560x450x460 mm.	490x330 mm.	19 Kg.
Super 275	275	185 W	270 mm.	Ø 190 □ 180x220mm.	13 mm.	600x450x370 mm.	490x330 mm.	20 Kg.
Super 300	300	220 W	290 mm.	Ø 210 □ 180x250mm.	14 mm.	630x530x530 mm.	550x380 mm.	34 Kg.

Ref. 0121	NOAW250 (T4S /CE).....	954 €
Ref. 0122	NOAW275 (275G/CE).....	1.207 €
Ref. 0123	NOAW300 (300G/CE).....	1.831 €

Cortadoras • FIAMBRES • ESSEDUE

Material: Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poliúve.
Guías del carro: Autolubricadas.
Tensión: 220 V. II

ES-300



MOD.	DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA MOTOR	RECORRIDO CARRO	CAPACIDAD DE CORT	ESPESOR MAX. CORTE	DIMENSIONES MÁX.TOTALES	DIMENSIONES BASE DE APOYO	PESO NETO
ES-220	220	0,23 HP.	220 mm.	Ø 150 □ 150x190mm.	15 mm.	470x380x340 mm.	400x280 mm.	17 Kg.
ES-250	250	0,29 HP.	250 mm.	Ø 170 □ 170x230mm.	15 mm.	580x470x370 mm.	470x320 mm.	19 Kg.
ES-275	275	0,29 HP.	250 mm.	Ø 180 □ 180x220mm.	16 mm.	580x470x380 mm.	470x320 mm.	21 Kg.
ES-300-E	300	0,29 HP.	260 mm.	Ø 190 □ 190x260mm.	16 mm.	600x480x410 mm.	470x320 mm.	25 Kg.
ES-300-G	300	0,33 HP.	330 mm.	Ø 190 □ 220x280mm.	16 mm.	690x560x440 mm.	550x370 mm.	26,5 Kg.

Ref. 0030	ES 220	560 €
Ref. 0031	ES 250	641 €
Ref. 0032	ES 275	739 €
Ref. 0033	ES 300 E Económica (300E CE)	881 €
Ref. 0034	ES 300 G Reforzada (300 CE)	1.063 €

ES275



MiniMix



Material: Enteramente en acero inoxidable.
Volumen interior: 15 litros.
Sistema: Manual.
Cantidad de pasta aconsejable: 8 Kg.
Medidas de la máquina: 540x250x320 mm.
Peso neto: 7 Kg.
Otras características: Palas desmontables para una cómoda limpieza.

Ref. 0039	MiniMix (70100).....	445 €
-----------	-----------------------------	-------

MX-20



MX-20 • Amasadora de carne • TRESPADE

Material: Enteramente en acero inoxidable.
Volumen interior: 27 litros.
Sistema: Manual con reductor.
Cantidad de pasta aconsejable: 20 Kg.
Medidas de la máquina: 630x310x470 mm.
Peso neto: 12 Kg.
Otras características: Palas desmontables para una cómoda limpieza.

Ref. 0040	Mx-20 (70300).....	682 €
-----------	---------------------------	-------

P.V.P
recomendado

ECO-5



ECO-8



E-10



E-5



E-10 INOX



E-5 INOX



EV-7



EV-7 Inox



ECO 5 y ECO 8 • Embutidoras de carne • TRESPADE

P.V.P
recomendado

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inoxidable.

Capacidad: Mod. ECO-5; 5 litros, Mod. ECO-8; 7 litros

Medida y peso: ECO-5: 520x210x160mm, 7kg, ECO-8: 635x210x160mm, 9kg,

Marchas: 2; 1 rápida y 1 lenta.

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar en el pedido).

Ref. 0045 **ECO-5, 5 litros* DOMESTICA** (20000).....238 €

Ref. 0046 **ECO-8, 7 litros* DOMESTICA** (20100).....259 €

Kit embudos inox*. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

*** PORTES NO INCLUIDOS**

E-5, E-10 y E-15 • Embutidoras de carne • TRESPADE

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inox.. **Marchas:** 2; 1 rápida y 1 lenta.

Capacidad: Mod. E-5; 5 litros, Mod. E-10; 10 litros y Mod. E-15: 15 litros.

Medida y peso: E-5, 530x200x200mm, 10,5kg, E-10, 730x240x220mm, 20kg,

E-15, 780x280x260mm, 30kg

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar en el pedido).

Ref. 0047 **E-5, 5 litros** (20500)341 €

Ref. 0048 **E-10, 10 litros** (21000)463 €

Ref. 0044 **E-15, 15 litros** (25000)637 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

E-5 Inox y E-10 Inox • Embutidoras de carne • TRESPADE

Material: Enteramente de acero inoxidable.

Capacidad: Mod. E-5 Inox; 5 litros y Mod. E-10 Inox; 10 litros.

Sistema: Manual.

Marchas: 2; 1 rápida y 1 lenta.

Medidas y peso: E-5, 520x230x220mm, 10,5kg, E-10, 730x240x220mm, 17kg

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0043 **E-5 Inox 5 litros DE LUXE** (20500/L)432 €

Ref. 0105 **E-10 Inox 10 litros DE LUXE** (21100/L)590 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

EV-7 • Embutidora de carne VERTICAL • TRESPADE

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inoxidable.

Capacidad: 7 litros.

Otras características: Especialmente apropiada para pastas muy licuadas ya que al ser vertical se recarga fácilmente sin pérdidas. Ocupa poco espacio.

Medidas: 320x260x695h mm.

Peso: 16,5 Kg.

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0103 **EV-7 Inox. 7 litros vertical** (20700/V).....499 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

EV-7 Inox • Embutidora de carne VERTICAL • TRESPADE

Material: Laterales y tubo en acero inoxidable.

Capacidad: 7 litros.

Otras características: Especialmente apropiada para pastas muy licuadas ya que al ser vertical se recarga fácilmente sin pérdidas. Ocupa poco espacio.

Medidas: 320x260x695h mm

Peso: 16,5 Kg.

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0104-N **EV-7 Inox. 7 litros vertical DE LUXE** (20700/VL)627 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

MSG100



MSG100 • Picadora de Hielo • FAMA

Estructura: Aluminio barnizado.
Cuchilla de corte: Acero Inoxidable
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Potencia Motor: 450 W
Tensión: 230 V. Mn - 50 Hz.
Rotación: 1.400 rp

Medidas: 300x220x520 mm.
Peso neto: 13 Kg.
Otras características:
 Pica 4 tipos distintos de hielo.
 Micro de seguridad en la boca de carga.
 Motor ventilado.

Ref. 0134 **Picadora de hielo (MSG100)**974 €

TS-12



TS-12 • Picadora Boca-12 • FAMA

Grupo picador: Aluminio anticorrosivo alimentario.
Acabado: Acero inoxidable y aluminio.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1 Hp. (750W)
Tensión: Solo 220 V. Mn - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.
Ø de la placa de salida: 70 mm.

Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 150 Kg/h.
Medidas: 370x220x440mm.
Peso neto: 19 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5mm.

Ref. 0035 **TS-12 con boca de aluminio (FTS107)**736 €

Ref. 0035A **TS-12 con boca de inoxidable AISI-304 (FTS127)**898 €

TS-22



TS-22 • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Aluminio anticorrosivo alimentario.
Acabado: Acero inoxidable y aluminio.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. (1.100W)
Tensión: Solo 220 V. Mn - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.
Ø de la placa de salida: 82 mm.

Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 200 Kg/h.
Medidas: 440x240x510mm.
Peso neto: 22 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5mm.

Ref. 0235 **TS-22 con boca de aluminio (FTS117)**869 €

Ref. 0235A **TS-22 con boca de inoxidable AISI-304 (FTS137)**1.080 €



TI-22 R • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2 Hp. (1.500W)
Tensión: 220 / 380 V. III - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.
Ø de la placa de salida: 82 mm.

Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 400 Kg/h.
Medidas: 450x260x530mm.
Peso neto: 31 Kg.
Otras características: Con inversor de marcha.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 2200 **TI-22R con boca inox (FTI136R)**1.423 €



TI-32 RS • Picadora Boca-32 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. (1.600W)
Tensión: 220 / 380 V. III - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.
Ø de la placa de salida: 98 mm.

Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 500 Kg/h.
Medidas: 510x260x525mm.
Peso neto: 40 Kg.
Otras características: Con inversor de marcha.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 3200 **TI-32 RS con boca inox (FTI138RS)**1.610 €



R-22-S

R-22-S • Picadora Refrigerada • Artex LA MINERVA

P.V.P
recomendado

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 III, 220 III
Producción: 250 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 355x260mm.

Medidas Totales: 443x355x488 mm.
Peso neto: 40 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa superpuesta de metracrilato en la bandeja.

Ref. 0133T **R-22-S Trifásica (A-E22R)**..... 3.110 €
Ref. 0133M **R-22-S Monofásica (A-E22R)**..... 3.438 €



Mod.R-32-S

R-32-S • Picadora Refrigerada • Artex LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. **Tensión:** 380 V.III
Producción: 450 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 485x260mm.

Medidas Totales: 545x340x555 mm.
Peso neto: 52 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa superpuesta de metracrilato en la bandeja.

NEW

Ref. 0138T **R-32-S Trifásica (A-E32R)**..... 4.236 €



R-22-B

R-22-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 III, 220 III
Producción: 300 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 380x380.

Medidas Totales: 516x380x516mm.
Peso neto: 50 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.

Ref. 0134T **R-22-B Trifásica (C-ER22)**..... 3.802 €
Ref. 0134M **R-22-B Monofásica (C-ER22)**..... 4.133 €



R-22-H

R-22-H • Pic. Ref. + Hamburguesera • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.III, 220 III
Producción: 300 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 380x380mm.
Medidas Totales: 516x472/656x516 mm.

Placa en dotación 4,5 mm.
Hamburguesera: Tipo semiautomático.
Porciones constantes. Paro automático.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
Gas ecológico. Termostato electrónico.
Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.
Peso neto: 51 Kg

Ref. 0135T **R-22-H Trifásica (C-ER22H)**..... 4.920 €



Mod.R-32-B

R-32-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 3 Hp. **Tensión:** 380 V.III
Producción: 500 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 485x368mm.

Medidas Totales: 655x445/633x558 mm.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
Gas ecológico. Termostato electrónico.
Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.
Peso neto: 84 Kg.

Ref. 0136 **R-32-B Trifásica (C-ER32)**..... 5.286 €
Ref. 0137 **R-32-B Trifásica (con Hamburguesera) (C-ER32H)**..... 6.402 €

Mod. 652



652 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas.

Potencia motor: 1/3 Hp ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III. Tolva de carga: 18 l.

Peso: 40 Kg.

Medidas totales: 395x525x600 mm.

Producción: 1000 hamburguesas/h.

Ref. 0142T	652 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652)	6.634 €
Ref. 0142M	652 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652)	6.976 €
Opciones:		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal	387 €

P.V.P
recomendado

653 / 653 R



653 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas. Cinta transportadora.

Potencia motor: 1 Hp. ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III.

Tolva de carga: 22 l.

Peso: 50 Kg.

Medidas totales: 485x525x650 mm.

Producción: 2100 hamburguesas/h.

Ref. 0141T	653 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)	8.800 €
Ref. 0141M	653 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)	9.142 €

653R • Hamburguesera Refrigerada • LA MINERVA

Potencia motor: 1 Hp. ventilado.

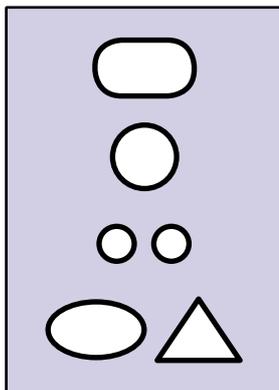
Tensión: 220 V. II ó 380 V. III.

Compresor frigorífico: 1/8 Hp.

Peso: 60 Kg. Resto de características y opciones iguales al modelo 653

Ref. 0140T	653R Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR. (C/E 653R)	10.292 €
Ref. 0140M	653R Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR. (C/E 653R)	10.634 €
Opciones:		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal	387 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel	752 €
Ref. 0140-VV	Variador de velocidad*	2.850 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*	855 €
Ref. 0140-C4	Cuba de 40 l*	421 €
Ref. 0140-LI	Limpiador rascador neumático	1.881 €

*esta opción no se puede improvisar hay que pedirla de fábrica



Cilindros Moldeadores para Hamburguesas • LA MINERVA

Material: Delrin. **Posibilidades:** Se puede variar el grueso de las hamburguesas.

Ref. 0140-C/ST	Cilindro Hamburguesa estandar	1.140 €
	<i>Redonda de 90 mm /100 mm. / 110 mm. / 120 mm.</i>	
	<i>Ovalada 65 x 105 mm.</i>	
Ref. 0140-C/ES	Cilindro de 2 albóndigas de Ø 36 mm.	1.824 €
Ref. 0140-C/PE	Cilindro de cualquier forma, máx. medida 120 x 120 mm	2.280 €



Elite • Cutter de verduras • FAMA NEW

P.V.P
recomendado

Totalmente desmontable sin necesidad de herramientas • Cambio de disco muy rapido y simple • Amplia selección de discos • Carrocería de acero inoxidable 304 • Tapa de acero inoxidable y la bandeja de corte extraíble para una limpieza fácil y completa • Boquilla de descarga inclinada para una mayor productividad • Mango ergonómico con la función de arranque / parada y bloqueo en posición de carga • Todas las partes en contacto con los alimentos están hechos de acero inoxidable o de plástico alimentario • Teclado digital con señales luminosas LED • Regulador de impulsos para una mayor precisión de corte • Motor potente y ventilación adecuada para un uso intensivo

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 250-450 kg/h **Medidas exteriores:** 280x490x530 mm
Potencia motor: 580 W 0,80 Hp. **Tensión:** 220 V Mn.

Ref. 0222-SD	Elite sin discos	1.156 €
Ref. 0222-2D	Elite con 2 discos (E2/Z3)	1.276 €
Ref. 0222-6D	Elite con kit de 6 discos (E2/E10/D10/H10/Z3/Z7)	1.564 €

Corte productos delicados



Ref. **X** 232 €
Regulable de 1 a 8 mm



Ref. **S1, S2** 92 €



Ref. **E3, E4, E6** 92 €



Ref. **E1, E2, E5** 92 €

Ralladores



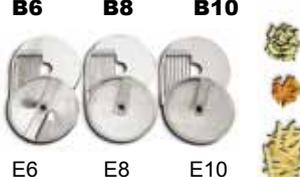
Ref. **Z2, Z3, Z4, Z7, V** 71 €

Corte en tiras curvas



Ref.: **H4, H6, H8, H1** 122€

Corte en tiras



Ref.: **B6, B8, B10** 116 €
En combinación con: E6/E8/E10
Ref.: **E6, E8, E10** 92 €

Corte en cubitos



Ref.: **D8X8, D10X10, D12X12, D20X20** 140 €
En combinación con: E8/E10/E12/E14
Ref.: **E8, E10, E12, E14** 92 €



Totalmente desmontable



GS

GS • Ralladoras de queso • FAMA

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aproximadamente. **Potencia motor:** 1 Hp. **Tensión:** 220 V. II. **Medidas base de apoyo:** GS 380x220 mm.
Características: Puede rallar los tipos de queso indicados y pan.

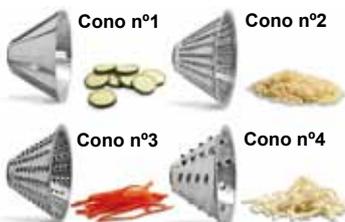
Ref. 0103-GS	GS Tipo Polvo (FGS 107)	760 €
--------------	--------------------------------------	-------



TMC

TMC • Ralla Mozzarella y Cuter Verdura • FAMA

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aprox. **Potencia motor:** 1 Hp. **Tensión:** 220 V. II. **Medidas base de apoyo:** 220x220 mm. **Medidas totales:** 420x220x440 mm.
Dotación: cono de 7mm. (Ref. 2103C4)
Características: Puede rallar quesos blandos como n°4, verduras como n°3, quesos duros como n°2 y laminar verduras como n°1.



Ref. 2103	TMC Cuter verdura y talla mozzarella	842 €
Ref. 2103C1	C1 Cono laminador verdura* 2 mm	84 €
Ref. 2103C2	C2 Cono rallador de quesos duros* 2,5 mm	84 €
Ref. 2103C3	C3 Cono ralla verduras* 4 mm	84 €
Ref. 2103C4	C4 Cono rallador de quesos blandos, mozzarella* 7 mm	84 €

* Portes incluidos solo junto al envío de la máquina

TOOLLIO • Robot Multifunción • TRE SPADE

P.V.P
recomendado



El primer robot profesional que combina diferentes funciones con el mismo cuerpo, de muy fácil montaje y con un diseño ergonómico para trabajar cómodamente en todas sus modalidades.

**Ralladora de queso duro - Ralladora de mozzarella - Ablandador de bistecs
Triturador de tomate - Cutter de verdura - Picadora de carne - Embutidora**

Motor: 1Hp **Grupo reductor** de aceite con engranajes forjados
Tensión : 380V / 50Hz --220V / 50Hz **Dimensiones** 390 x 400 x 340h.
Potencia absorbida: 750W **Peso** 19 kg

Ref. TO33M	Mod. Toollio completo (rojo) Mn.	2.008 €
Ref. TO33T	Mod. Toollio completo (gris) Tf.	2.008 €



SELLADORA



Mods. 200/300/400/500 • Selladora de bolsas

Largo Soldadura: Mod.: **FPS-200:** 200 mm., **FPS-300:** 300 mm. **FPS-400:** 400 mm. **FPS-500:** 500 mm.
Ancho Soldadura: 2mm. **Peso:** Mod.: **200:** 1,91 Kg. **300:** 3,45 Kg. **400:** 4,15 Kg. **500:** 4,90 Kg.
Para otros modelos de selladoras de bolsas, con pedal, con recorte, industriales... consultar.

Ref. 2000	200 Potencia 260 W*	106 €
Ref. 3000	300 Potencia 380 W*	157 €
Ref. 4000	400 Potencia 500 W*	190 €
Ref. 5000	500 Potencia 700 W*	274 €

* **PORTES NO INCLUIDOS**

DISPENSER



Mods. DISPENSER-450 • Envolvedora retráctil

Carrocería: Acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos. **Soldadura:** Por placa caliente teflonada de 385x125 mm. **Zona de trabajo:** Placa de acero inoxidable. **Tensión:** 220 V. II.
Medidas exteriores: 490x630x130 mm.

Ref. 0601	DISPENSER 450	294 €
-----------	----------------------	-------

SHAP3



SHARP-3 • Afilador de cuchillos

Material: Acero inoxidable. **Tipos de cinta:** Esmeril fina y/o gruesa para vaciar el filo y Scotch para avivar el filo. **Tensión:** 220 V. II. **Otras características:** De fácil manejo para personas inexpertas.

Ref. 0045B	SHARP-3	306 €
------------	----------------	-------

H100



H-100 y H-130 • Hamburgueseras manuales • NOAW

Carrocería: Aluminio anodizado y acero inoxidable. **Medidas exteriores:** **H-100;** 270x310x330 mm. **H-130;** 290x310x330mm. **Otras características:** Contenedor de papel. Sistema de expulsión por palanca. Robusta, fiable y de fácil manejo. Totalmente desmontable para una mejor limpieza.

Ref. H100	H100 Ø 100*	291 €
Ref. H130	H130 Ø 130*	327 €

* Solo serán a portes pagados los pedidos superiores a 2 unidades

CONDICIONES DE VENTA

- Los precios no incluyen el IVA.
- Se establece un descuento por pronto pago, en maquinaria, del 3%, entendiéndose por pronto pago la entrega del importe anticipadamente o en el momento de retirar la mercancía.
- La mercancía viaja siempre con riesgo a cargo del comprador. Rogamos verifiquen el estado de la misma a su llegada y efectúen las reclamaciones correspondientes al transportista y a nosotros en las 24 siguientes horas a su recepción.
- **Pedido mínimo de 50€ netos. En caso de no alcanzar este importe tendrá un recargo de 7€ o de la diferencia hasta 50€ en concepto de gestión manipulación y embalaje**
- Cualquier pedido de importe inferior a 50 € netos será **contrareembolso**.
- **PORTES CONSUMIBLES Y RECAMBIOS:** La mercancía viaja a **portes debidos por su agencia**. Rogamos indiquen la agencia de transportes. En caso contrario se mandará por nuestra agencia y se cargarán los portes en factura.
- **PORTES MAQUINARIA:**
 - **PENÍNSULA:** La mercancía se enviará a **portes pagados** desde Barcelona a través de nuestra agencia de transportes. Los envíos que a petición del cliente se hagan a través de otras agencias, se realizarán a portes debidos.
 - **BALEARES DEBIDOS:** Abono del coste del mismo porte nacional.
 - **CANARIAS DEBIDOS:** Abono del coste del mismo porte nacional.
 - **ANDORRA DEBIDOS:** Abono del coste del mismo porte nacional.
 - **CEUTA Y MELILLA DEBIDOS:** Abono del coste del mismo porte nacional.
 - **DESPACHO DE ADUANAS** a cargo del destinatario en envíos a: CANARIAS, CEUTA, MELILLA y ANDORRA.
- La empresa no acepta devoluciones de mercancía transcurridos los 15 días de su envío, si bien, toda devolución debe ser autorizada por M.V. ORVED, S.L. y la mercancía, debe ser devuelta en **su embalaje original y a portes pagados**.
- De recibirse la mercancía devuelta **sin el embalaje original** se efectuará un cargo mínimo del **10 % sobre el valor de la mercancía**.
- En el caso de **devoluciones con uso o manipulación de la máquina** se aplicará un cargo por depreciación mínima del **25 % sobre el valor de la máquina**.
- En la modalidad de pago mediante efecto (Recibo o Letra), éstos deberán ser domiciliados en la cuenta bancaria del librado.
- La devolución no justificada de efectos genera un cargo de los gastos bancarios correspondientes.
- **La garantía de nuestros productos es de 1 año y ampara únicamente los defectos de fabricación y no los derivados de un mal uso. Los portes de los recambios y mano de obra de garantías son siempre a cargo del cliente.**
- M.V. ORVED, S.L. se reserva el derecho de modificar total o parcialmente los precios de sus productos en caso de fluctuación importante del euro o alzas de precios en materias primas.
- M.V. ORVED, S.L. se exime de la responsabilidad de las posibles erratas tipográficas y/o de imprenta de la presente lista de precios.

INDICE

ENVASE AL VACÍO

Envasadoras de campana empotrables	2
Envasadoras con campana de sobremesa	3/4/5/6/7
Cuñas para envasar líquidos.....	6
Envasadoras con campana de pie.....	7/8/9
Envasadoras de doble campana.....	9
Envasadoras de exterior.....	10/11
Envasadoras de exterior LERICAS by ORVED	
Accesorios de cocina al vacío	12
Envasadoras con campana	
de sobremesa LERICAS by ORVED.....	13
Termoselladoras con vacío VGP.....	14
Termoselladoras con vacío VGP SKIN	15
Termoselladora automática OPM.....	15

MÁQUINAS VARIAS

Termoselladoras sin vacío.....	16
Baños termostáticos de agua	17
Cortadoras Kolossal / Smarty / Noaw	18 / 19
Cortadoras Noaw / Essedue	20
Amasadoras y Embutidoras	20 / 21
Picadoras de carne / Picadora de Hielo	22
Picadoras de carne refrigeradas.....	23
Hamburgueseras automáticas / Moldes.....	24
Cuter de verduras / Ralladoras de queso.....	25
Envolvedoras retráctiles / Soldadoras de bolsas	25
Afilador	25
Hamburgueseras manuales / Robot Multifunción.....	25

Información consumibles en anexo.

- Bolsas de vacío Lisas, transparentes y metalizadas.
- Bolsas de vacío Cocción lisas y gofradas.
- Bolsas de vacío Gofrado Económico.
- Bolsas de vacío Gofrado Interno.
- Rollos de bolsas vacío Gofrado Económico.
- Recipientes rígidos redondos para vacío de policarbonato.
- GASTRO-VAC: recipientes gastronorm con válvula para vacío de Inox.
- Film para Termoselladoras y Dispensers.
- Barquetas de polipropileno GN1, GN2, GN3, GA, Plato 180x180.



Termoselladora VGP-SKIN

Portada realizada con productos envasados con la nueva **VGP-SKIN** (pag. 15)

Envasadoras EVOX-30 y 25 (pag. 3)

Cortadora Kolossal 370 VKTC (pag. 18)

Picadora refrigerada R-32-S (pag. 23)

Cutter ELITE (pag. 25)...