



## Máquinas de Vacío Orved S.L



### MAQUINARIA 2024

- TERMOSELLADORAS
- ENVASADORAS
- TERMOCIRCULADORES
- COCEDORES AL VACÍO
- ABATIDORES
- SONDAS
- HAMBURGUESERAS
- FORMADORAS DE PASTA
- AMASADORAS
- CORTADORAS
- PICADORAS
- RALLADORAS
- CUTTERS
- BATIDORAS
- DISPENSER
- BARQUETAS
- BOBINAS DE FILM
- RECIPIENTES PARA VACÍO
- BOLSAS DE VACÍO

C/ Baix Llobregat 23-27, nave 7 trasera,  
Pol. Can Prunera, 08759 Vallirana, Barcelona.  
93 431 14 47, [info@orved.es](mailto:info@orved.es)

ABATIDORES VESTA .....	3
ENVASADORAS I-SHOP ORVED .....	4-5
COCEDORES AL VACÍO THE SPACE .....	5
ENVASADORAS VM DIGITALES ORVED .....	6-7
SONDAS SOUSVIDE / BARBACOAS VESTA .....	8
ENVASADORAS CON OPCION DE MARINADO VESTA .....	9
ENVASADORAS LERICA by ORVED .....	10
TERMOCIRCULADORES VESTA .....	11
TERMOCIRCULADORES FAMA Y DISPENSER, .....	12-13
CUÑAS, IMPRESORA, EMBUDO, VALVULAS SYV Y CARROS ORVED .....	12-13
ENVASADORAS EXTERNAS BOLSA LISA ORVED .....	14
ENVASADORAS EXTERNAS ORVED y TRESPADE .....	14-15
ENVASADORAS DE DOBLE CAMPANA TEPRO .....	16
TERMOSELLADORAS MANUALES SIN VACÍO PROFI ORVED .....	17
TERMOSELLADORAS ATM VGP ORVED .....	18
TERMOSELLADORAS VGP SKIN y COMBI SKIN ORVED .....	19
TERMOSELLADORAS ATM / SKIN DE CAJON TM50 y TM40 TECHPA .....	20
TERMOSELLADORAS MANUALES SIN VACÍO DE CAJÓN TM20 y TM25 TECHPA .....	22
TERMOSELLADORA ATM DE CAJON DE GRAN FORMATO "I/I" TEPRO .....	22
TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS BMB .....	23
CORTADORAS FIAMBRE OMEGA LA MINERVA .....	24
CORTADORAS CARNE OMEGA LA MINERVA .....	25
CORTADORAS ESSEDUE Y ABLANDADOR CORTADOR DE TIRAS LA MINERVA .....	26
RALLADORA / LAMINADORA FAMA .....	27
MAQUINAS PARA HACER PASTA FAMA .....	28-29
AMASADORAS Y PLANETARIA FAMA .....	29
PICADORAS REFRIGERADAS LA MINERVA .....	30
PICADORAS FAMA Y KIT TOP CHEF MIXER FAMA .....	31
BATIDORAS Y MEZCLADORAS FAMA .....	32
HAMBURGUESERAS SEMIAUTOMÁTICAS LA MINERVA .....	33-34
CUTTER DE VERDURAS FAMA, .....	35

- Los precios no incluyen el IVA.
- Se establece un **descuento por pronto pago, en maquinaria, del 2%**, 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 h. siguientes horas a su recepción.**
- Pedido mínimo es 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 pago previo / contado.
- **PORTES CONSUMIBLES, RECAMBIOS Y MAQUINARIA: La mercancía viaja a portes debidos por su agencia. Rogamos indiquen la agencia de transportes. En caso contrario el envío se hará por nuestra agencia y se cargarán los portes "precios netos" en factura.**  
En el catalogo de maquinaria encontraran el peso y las medidas del bulto así como el tipo de bulto y coste para envíos NACIONAL PENINSULAR. Para envíos a Baleares y Canarias consultar.  
Si lo desean podrán también recoger el pedido, en nuestro almacén de Vallirana.
- **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 y siempre paletizada.
- 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 giros, 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 maquinaria industrial (excepto las envasadoras ORVED : I-SHOP y VM 3 años y todas las envasadoras domesticas ORVED y TRESPADE 2 años y en todos los productos VESTA tambien 2 años)** 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.

**Respetuosos con el medio ambiente con refrigerante avanzado R290**  
**Auto descongelación y evaporación automático.**



## BF100 • Abatidor micro • VESTA PRECISION

**ENFRIAMIENTO RÁPIDO** Para los alimentos cocinados de 90°C a 3°C en 90 minutos para reducir la cantidad de tiempo que la comida está en el punto crítico. Rango de temperatura de 5 a 63 °C  
**CONGELACIÓN RÁPIDA** Pulsar un botón para reducir la temperatura del alimento de 90°C a -18°C en 240 minutos. Este programa funciona tanto con alimentos cocidos como con alimentos crudos.  
**CON Sonda DE TEMPERATURA** integrada que le permite ver la temperatura dentro del alimento durante el proceso.  
**ACERO INOXIDABLE** Con buenos acabados y fácil de limpiar.  
 Enfriamiento y congelación rápidos, y mantenimiento constante de la temperatura.

**Capacidad de enfriamiento rápido**  
 +90°C a +3°C en 90 minutos 4 Kg.  
 (en el corazón de producto)  
**Capacidad de congelación rápida**  
 +90°C a -18° en 240 minutos 3 Kg.  
 (en el corazón de producto)  
**Bandejas:**  
 2 x GN1/2 (32,5x26,5cm) incluye 1 uni.

**Dimensiones totales:** 45x50,7x64,7 cm  
**Dimensiones cámara:** 33,5x30x20 cm  
**Material:** Acero inox.  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Potencia máx. absorbida:** 285 W  
**Agente espumante:** C5H10  
**Gas Refrigerante:** R290  
**Peso neto:** 32 Kg.

**NEW**

Ref. BF100 **BF100**.....1.583 €  
 Bulto en pallet de 60x80x86cm, 39 Kg: (Me).....20,25 €

## BF200 • Abatidor mini • VESTA PRECISION

**ENFRIAMIENTO RÁPIDO** Para los alimentos cocinados de 90°C a 3°C en 90 minutos para reducir la cantidad de tiempo que la comida está en el punto crítico. Rango de temperatura de 5 a 63 °C  
**CONGELACIÓN RÁPIDA** Pulsar un botón para reducir la temperatura del alimento de 90°C a -18°C en 240 minutos. Este programa funciona tanto con alimentos cocidos como con alimentos crudos.  
**CON Sonda DE TEMPERATURA** integrada que le permite ver la temperatura dentro del alimento durante el proceso.  
**ACERO INOXIDABLE** Con buenos acabados y fácil de limpiar.  
 Enfriamiento y congelación rápidos, y mantenimiento constante de la temperatura.

**Capacidad de enfriamiento rápido**  
 +90°C a +3°C en 90 minutos 7 Kg.  
 (en el corazón de producto)  
**Capacidad de congelación rápida**  
 +90°C a -18° en 240 minutos 4 Kg.  
 (en el corazón de producto)  
**Bandejas:**  
 3 x GN1/2 (32,5x26,5cm), incluye 2 uni.

**Dimensiones totales:** 63x58,5x47,5 cm  
**Dimensiones cámara:** 33x38x23,5 cm  
**Material:** Acero inox.  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Potencia máx. absorbida:** 400 W  
**Agente espumante:** C5H10  
**Gas Refrigerante:** R290  
**Peso neto:** 39 Kg.

**NEW**

Ref. BF200 **BF200**.....1.979 €  
 Bulto en pallet de 70x80x68cm, 49 Kg: (Gr) .....26,50 €

## BF300 • Abatidor pequeño • VESTA PRECISION

**ENFRIAMIENTO RÁPIDO** Para los alimentos cocinados de 90°C a 3°C en 90 minutos para reducir la cantidad de tiempo que la comida está en el punto crítico. Rango de temperatura de 5 a 63 °C  
**CONGELACIÓN RÁPIDA** Pulsar un botón para reducir la temperatura del alimento de 90°C a -18°C en 240 minutos. Este programa funciona tanto con alimentos cocidos como con alimentos crudos.  
**CON Sonda DE TEMPERATURA** integrada que le permite ver la temperatura dentro del alimento durante el proceso.  
**ACERO INOXIDABLE** Con buenos acabados y fácil de limpiar.  
 Enfriamiento y congelación rápidos, y mantenimiento constante de la temperatura.

**Capacidad de enfriamiento rápido**  
 +90°C a +3°C en 90 minutos 14 Kg.  
 (en el corazón de producto)  
**Capacidad de congelación rápida**  
 +90°C a -18° en 240 minutos 12 Kg.  
 (en el corazón de producto)  
**Bandejas:**  
 3-5xGN1/1 (53x32,5cm) incluye 3 uni.

**Dimensiones totales:** 75x73x84,2 cm  
**Dimensiones cámara:** 62,4x41x37,5 cm  
**Material:** Acero inox.  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Potencia máx. absorbida:** 450 W  
**Agente espumante:** C5H10  
**Gas Refrigerante:** R290  
**Peso neto:** 66 Kg.

**NEW**

Ref. BF300 **BF300**.....3.365 €  
 Bulto en pallet de 80x120x114cm, 124 Kg: (B5).....61,25 €



### I-SHOP 30 • ORVED




310 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	425x479x376h mm (35,5 Kg)
Cámara de vacío	340x351x170h mm
Barra de soldadura	1 x 310 mm
Bomba de vacío	8 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (600W)
Ancho máx de bolsa	300 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado   Vacío   Vacío exterior   Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar

#### Equipamiento de serie

-  Panel digital
-  Sensor de vacío absoluto
-  10 programas de usuario
-  Deshudificación bomba
-  Vacío externo
-  Vacío en contenedores

#### Opcional

-  Tubo de aspiración

Ref. I-SHOP30      I-SHOP30 ..... 2.713 €  
 Bulto en pallet de 60x80x70cm, 42,40 Kg: (Me) ..... 20,25 €

### I-SHOP 31 • ORVED




310 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	415x569x437h mm (46,5 Kg)
Cámara de vacío	434x343x175h mm
Barra de soldadura	1 x 310 mm
Bomba de vacío	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (700W)
Ancho máx de bolsa	300 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado   Vacío   Vacío exterior   Vacío ATM   V.en contenedores
Presión final	2 mbar
Boquillas gas por barra	2

#### Equipamiento de serie

-  Programa progresivo
-  Vacío Gas (ATM)
-  Panel digital
-  Sensor de vacío absoluto
-  10 programas de usuario
-  Deshudificación bomba
-  Vacío externo
-  Vacío en contenedores

#### Opcional

-  Tubo de aspiración

Ref. I-SHOP31G      I-SHOP31 GAS ..... 3.437 €  
 Bulto en pallet de 60x80x70cm, 53,36 Kg: (Me) ..... 20,25 €

### I-SHOP 40 • ORVED



410 mm

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	531x576x440h mm (61Kg)
Cámara de vacío	440x448x170h mm
Barra de soldadura	1 x 410 mm
Bomba de vacío	16 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (800W)
Ancho máx de bolsa	400 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado   Vacío   Vacío exterior   Vacío en contenedores
Presión final	2 mbar

#### Equipamiento de serie

-  Panel digital
-  Sensor de vacío absoluto
-  10 programas de usuario
-  Deshudificación bomba
-  Vacío externo
-  Vacío en contenedores

#### Opcional

-  Tubo de aspiración

Ref. I-SHOP40      I-SHOP40 ..... 3.590 €  
 Bulto en pallet de 60x80x75cm, 64,72 Kg: (Gr) ..... 26,50 €

GARANTÍA 3 años



410 mm



Cubas hidroformadas sin juntas.  
Barras extraíbles. Sistema de fijación de la tapa.


## I-SHOP 41 • ORVED

Carrocería	Acero inoxidable
Medidas	531x576x440h mm (62 Kg)
Cámara de vacío	440x448x170h mm
Barra de soldadura	1x 410 mm
Bomba de vacío	20 mc/h
Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / I Ph + N + PE (900W)
Ancho máx de bolsa	400 mm
Métodos de embalaje	Sólo sellado   Vacío   Vacío exterior   V.ATM   V.contenedores
Presión final	2 mbar
Boquillas gas por barra	2

### Equipamiento de serie

-  Programa progresivo
-  Vacío Gas (ATM)
-  Panel digital
-  Sensor de vacío absoluto
-  10 programas de usuario
-  Deshudificación bomba
-  Vacío externo
-  Vacío en contenedores

### Opcional

-  Tubo de aspiración

Ref. I-SHOP41G **I-SHOP-41 GAS** ..... 4.049 €  
 Bulto en pallet de 60x80x75cm, 68,28 Kg: (Gr) ..... 26,50 €

Ref. ORI605129 Tubo de aspiración profesional Gama I-SHOP ..... 92 €



# SOUS VIDE TheSpace

GARANTÍA 2 años

**NEW**

## COCEDORES Sous-Vide • SIN AGUA NI BOLSA • THE SPACE

### Neovide NSV100 doméstico NSV 500 profesional

Un cocedor sous-vide todo en uno: Integra las funciones de marinado, cocción sous-vide y sellado/dorado de alimentos en un solo aparato. **El agua y las bolsas no son necesarias.**

### CARACTERÍSTICAS

Simplifica el proceso de cocción sous-vide. / Control preciso de la temperatura. / Panel de mandos intuitivo, por medio de una APP. / Cocción al vacío sostenible. / Protege la forma y textura de los alimentos gracias al funcionamiento sin bolsa.



#### NSV100

**Voltaje:** 220-240V 50 Hz  
**Potencia:** 720W  
**Volumen bandeja:** 3 L  
**Dimensiones dispositivo:** 467 x 263 x 208 mm  
**Dimensiones bandeja:** 260 x 180 x 65 mm  
**Rango temperatura (Vacío):** 20°C - 95°C  
**Rango temperatura (Dorado):** 150°C - 210°C  
**Marinado:** 1 - 10 ciclos, 5 min/ciclo  
**Peso:** 8.1 kg  
**Apps:** App Store y Google Play

#### NSV500

**Voltaje:** 220-240V 50 Hz  
**Potencia:** 1500W  
**Volumen bandeja:** 8,6 L  
**Dimensiones dispositivo:** 587 x 343 x 294 mm  
**Dimensiones bandeja:** 380 x 260 x 90 mm  
**Rango temperatura (Vacío):** 20°C - 95°C  
**Rango temperatura (Dorado):** 150°C - 210°C  
**Marinado:** 1 - 10 ciclos, 5 min/ciclo  
**Peso:** 13.9 kg  
**Apps:** App Store y Google Play

Ref. N100 **Neovide 100** ..... 593 €  
 Bulto en pallet de 57x37x33.cm, 11 Kg: (Pe) ..... 12,75 €

Ref. N500 **Neovide 500** ..... 989 €  
 Bulto en pallet de 71x48x40.cm, 19 Kg: (Pe) ..... 12,75 €

### VM 18 Digital • ORVED



420 mm    420 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	582x574x496h mm
Cámara de vacío	440x448x185h mm
Peso	74 kg
Bomba	25 mc/h
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1200W
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío externo   Vacío en recipientes
Presión final	0,5 mbar
Barras de sellado por encargo	2x 420 mm

- Equipamientos de serie**
- Programas Usuario
  - Sensor de vacío
  - Panel digital
  - Vacío externo con bolsa gofrada
  - Deshumidificación bomba

- Accesorios opcionales**
- Boquilla para recipientes
  - Softair
  - Vacío Gas (ATM) 2 boquillas x barra.

Ref. 18D	<b>VM-18 DIGITAL</b> .....	5.242 €
Ref. 18DB	Con 2 Barras .....	5.696 €
Ref. 18G	Gas inerte (ATM).....	530 €
Ref. 18B	Boquilla para vacío en recipientes con válvula .....	103 €
Ref. 18S	Soft Air (descompresión suave).....	260 €
Bulto en pallet de 70x80x75cm, 81,06 Kg: (Gr).....		26,50 €

### VM 53 Digital • ORVED



455 mm    520 mm    455 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	607x692x493h mm
Cámara de vacío	556x492x175h mm
Peso	96 kg
Bomba	25 mc/h
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1200W
Tamaño máximo bolsa	450x550 mm
Interese barras	445 mm (cortas) - 520 mm (largas)
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío externo   Vacío en recipientes
Presión final	0,5 mbar
Barras de sellado por encargo	2x 455 mm     2x 520 mm

- Equipamientos de serie**
- Programas Usuario
  - Sensor de vacío
  - Panel digital
  - Vacío externo con bolsa gofrada
  - Deshumidificación bomba
  - Doble soldadura (5mm x 2)

- Accesorios opcionales**
- Boquilla para recipientes
  - Softair
  - Vacío Gas (ATM) 2 boquillas x barra.
  - Corte Merma

Ref. 53D	<b>VM-53 DIGITAL</b> .....	6.240 €
Ref. 53E	1 Barra Extra.....	510 €
Ref. 53G	Gas inerte (ATM).....	609 €
Ref. 53R	Recorte sobrante de bolsa .....	393 €
Ref. 53B	Boquilla para vacío en recipientes con válvula .....	103 €
Ref. 53S	Soft Air (descompresión suave).....	260 €
Bulto en pallet de 65x80x85cm, 104 Kg: (B4) .....		42,50 €

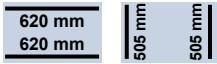
### VM 20 Digital • ORVED



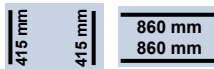
Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	772x682x1034h mm
Cámara de vacío	536x650x200h mm
Peso	168,5 kg / <b>198,5 kg</b>
Bomba de vacío	60 mc/h / <b>106 mc/h</b>
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3Ph+PE - 2200w / <b>5100w</b>
Tamaño máximo bolsa	variable
Boquillas de gas por barra	Barras Largas 4+4 / Barras cortas 3+3
Barras sellado por encargo	2x 620 mm     2x 505 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío ATM   Vacío en recipientes
Presión final	0,5 mbar

- Equipamientos de serie**
- Programas Usuario
  - Sensor de vacío
  - Panel digital
  - Deshumidificación bomba
  - Doble soldadura (5mm x 2)

- Accesorios opcionales**
- Boquilla para recipientes
  - Softair
  - Vacío Gas (ATM) 2 boquillas x barra.
  - Corte Merma



*Super robustas y digitales para trabajar con procesos de vacío exactos y eficientes para grandes producciones.*



## VM 20 Digital • ORVED

Ref. 20D	<b>VM-20 DIGITAL</b> Bomba 60 .....	10.506 €
Ref. 20D-106	<b>VM-20 DIGITAL</b> Bomba 106 .....	11.587 €
Ref. 20D-106-3H	<b>VM-20 DIGITAL</b> Bomba 106 y cuba de 30 cm de profundidad .....	14.076 €
Ref. 20G	GAS inerte (ATM) .....	1.006 €
Ref. 20R	Recorte sobrante de bolsa .....	422 €
Ref. 20B	Boquilla para vacío en recipientes con válvula .....	103 €
Ref. 20S	Soft Air (descompresión suave) .....	260 €
Ref. 20U	Tercera barra .....	1.321 €
Jaula en pallet de 98x88x130cm, 230 Kg: (B5) .....		61,25 €

## VM 1800 Digital • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	1043x610x1033h mm
Cámara de vacío	903x463x200h mm
Peso	180 kg
Bomba de vacío	60 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3Ph +PE (2200W)
Tamaño máximo bolsa	Variable
Boquillas de gas por barra	Barras cortas 2+2 Barras largas 6+6
Posibles configuraciones	2x 415 mm  2x 860 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío ATM   Vacío en recipientes
Presión final	0,5 mbar

- Equipamientos de serie**
- Programas Usuario
  - Sensor de vacío
  - Panel digital
  - Deshumidificación bomba
  - Doble soldadura (5mm x 2)

- Accesorios opcionales**
- Boquilla para recipientes
  - Softair
  - Vacío Gas (ATM) 2 boquillas x barra.
  - Corte Merma

Ref. 180D	<b>VM-1800 DIGITAL</b> Bomba 60 .....	11.465 €
Ref. 180G	GAS inerte (ATM) .....	1.006 €
Ref. 180R	Recorte sobrante de bolsa .....	422 €
Ref. 180B	Boquilla para vacío en recipientes con válvula .....	103 €
Ref. 180S	Soft Air (descompresión suave) .....	260 €
Jaula de madera en pallet de 75x118x130cm, 230 Kg: (B5) .....		61,25 €

## VM 30 Digital • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	1100x790x1067h mm
Cámara de vacío	980x585x230h mm
Peso	250 kg / <b>261 kg</b>
Bomba de vacío	106 mc/h / <b>151 mc/h</b>
Potencia máx. absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3ph+PE 2700W <b>400V 50/60Hz 3ph+PE 5100W</b>
Tamaño máximo bolsa	Variable
Boquillas gas por barra	Barras cortas 4+4 Barras largas 6+6
Posibles configuraciones	2x 555 mm  2x 955 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío ATM   V. en recipientes
Presión final	0,5 mbar

- Equipamientos de serie**
- Programas Usuario
  - Sensor de vacío
  - Panel digital
  - Deshumidificación bomba
  - Doble soldadura (5mm x 2)

- Accesorios opcionales**
- Boquilla para recipientes
  - Softair
  - Vacío Gas (ATM) 2 boquillas x barra.
  - Corte Merma

Ref. 30D	<b>VM-30 DIGITAL</b> Bomba 106 .....	14.270 €
Ref. 30D-151	<b>VM-30 DIGITAL</b> Bomba 151 .....	15.912 €
Ref. 30D-151-3H	<b>VM-30 DIGITAL</b> Bomba 151 y cuba de 30 cm de profundidad .....	18.350 €
Ref. 30G	GAS inerte (ATM) .....	1.345 €
Ref. 30R	Recorte sobrante de bolsa .....	488 €
Ref. 30B	Boquilla para vacío en recipientes con válvula .....	103 €
Ref. 30S	Soft Air (descompresión suave) .....	260 €
Ref. 30U	Tercera barra .....	2.244 €
Jaula de madera en pallet de 138x108x135cm, 305 Kg: (B7) .....		139,50 €

**GARANTÍA 2 años**



**NEW**

## VESTEMP BP20 • Sonda inalámbrica • VESTA PRECISION

La sonda termoelectrica Vestemp Precision es una sonda inalámbrica independiente ideal para pinchar a corazón de producto en : BARBACOAS, COCINA ALVACÍO, HORNOS...  
 Simplemente pinche en el corazón de producto y controle sin esfuerzo la temperatura de los alimentos durante el sous vide (directamente dentro de la bolsa), brasa, (directo en la carne) etc. en el visor digital de la sonda o mediante la APP para movil.

**Alcance de señal Bluetooth:** 100 mt  
**Impermeabilidad:** IP67  
**Capacidad Batería:** 3000 mAh  
**Base de carga:** USB Tipo-C/5-12V DC  
**Consumo base de carga:** 5W  
**Rango de temperatura:** de 25 C° a 98 C°

**Tiempo de carga:** 20 minutos  
**Duración batería:** 72 h  
**Dimensiones:** 182 x 52 x 34,5 mm  
**Peso del centro de carga:** 213 gr  
**Ambiente máximo:** 300 C°  
**Máximo interno:** 100 C°

Ref. BP20 **BP20** ..... 117 €  
 Bulto (Mi) ..... 9,50 €



**NEW**

## VESTEMP BP50 • 4 sondas • VESTA PRECISION

La sonda termoelectrica Vestemp BP 50 Precision viene con cuatro sondas individuales, lo que le permite hacer seguimiento de la temperatura de diferentes platos con facilidad en procesos de asado, horneado o cocción al vacío, a la perfección.

Simplemente pinche en el corazón de producto y controle sin esfuerzo la temperatura de los alimentos durante el sous vide, brasa, plancha etc. directamente en el visor digital de la base con pantalla a color o mediante la APP para movil.



**Alcance de señal Bluetooth:** 110 mt  
**Impermeabilidad:** IPX7  
**Capacidad Batería:** 3000 mAh  
**Base de carga:** USB Tipo-C/5-12V DC  
**Consumo base de carga:** 5W  
**Rango de temperatura:** de 0 C° a 100 C°

**Tiempo de carga:** 20 minutos  
**Duración batería:** 72 h  
**Dimensiones:** 168 x 100 x 33 mm  
**Ambiente máximo:** 300 C°  
**Máximo interno:** 100 C°

Ref. BP50 **BP50** ..... 355 €  
 Bulto (Mi) ..... 9,50 €

# BOLSAS COMPOSTABLES COC./CONSER.

**Las bolsas de vacío Bio se compostan en 18 semanas. No contienen plástico. Aptas para conservación y cocción.**

**NEW**

**Materiales:** PLA + PBAT. **Grosor:** 75 micras. **Rango de temperaturas:** -30°C / +100°C **Tiempo de cocción:** 22 horas a 90°C.  
**Temperatura de sellado:** 118°C – 125°C

Ref.	Descripción
CCC15x25	100u Bolsa 75 µm 15x25 (cj. de 18 pq./100 u)
CCC15x30	100u Bolsa 75 µm 15x30 (cj. de 14 pq./100 u)
CCC15x40	100u Bolsa 75 µm 15x40 (cj. de 12 pq./100 u)
CCC15x50	100u Bolsa 75 µm 15x50 (cj. de 10 pq./100 u)
CCC15x70	100u Bolsa 75 µm 15x70 (cj. de 6 pq./100 u)
CCC20x25	100u Bolsa 75 µm 20x25 (cj. de 14 pq./100 u)
CCC20x30	100u Bolsa 75 µm 20x30 (cj. de 12 pq./100 u)
CCC20x40	100u Bolsa 75 µm 20x40 (cj. de 8 pq./100 u)

Ref.	Descripción
CCC25x35	100u Bolsa 75 µm 25x35 (cj. de 8 pq./100 u)
CCC25x40	100u Bolsa 75 µm 25x40 (cj. de 6 pq./100 u)
CCC25x60	100u Bolsa 75 µm 25x60 (cj. de 5 pq./100 u)
CCC30x40	100u Bolsa 75 µm 30x40 (cj. de 6 pq./100 u)
CCC30x50	100u Bolsa 75 µm 30x50 (cj. de 5 pq./100 u)
CCC35x50	100u Bolsa 75 µm 35x50 (cj. de 4 pq./100 u)
CCC40x50	100u Bolsa 75 µm 40x50 (cj. de 4 pq./100u)
CCC40x60	100u Bolsa 75 µm 40x60 (cj. de 3 pq./100u)



GARANTÍA 2 años

**Las envasadoras CV con vacío por sensor y programa de marinado automático en tres etapas, y también programa SMART VAC están diseñadas para restaurantes, cocinas que utilicen funciones de marinados, infusionados etc. todo ello fácilmente configurable desde el panel muy fácil de usar. La cámara inclinada permite sellar sopas, guisos, adobos y otros alimentos, es perfecta para preparar alimentos para cocción al vacío.**



## V700 • VESTA PRECISION

**NEW**

De capacidad pequeña diseñada para el uso comercial para producciones medianas (tiendas cafeterías, restaurantes...) Con bomba de aceite de **8 m3** y barra de **26 cm**. Con función de sellado instantáneo, y ciclo ajustable en porcentaje de vacío y tiempo de sellado. **Con programa de marinado en 3 etapas: vacío-mantenimiento y descompresión.** Panel de control sencillo para facilitar el uso y vacuómetro para visualizar el nivel de vacío.

**Material:** Acero inox. + ABS + PMMA  
**Mandos:** Digitales  
**Peso neto:** 22 Kg.  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Potencia máx. absorbida:** 800 W  
**Bomba vacío:** 8 m3/h.  
**Vacío:** SENSOR

**Programas:** MARINADO (3 etapas configurable de 9 a 99"/ciclo).+ SMART VAC + MANUAL  
**Medidas ext.:** 46,4x33,4x33,2h cm  
**Medidas cámara:** 26,8x33x10 cm  
**Barra soldadura:** 1 de 26 cm con 2 soldaduras de 2 mm.  
**Dimensiones max. de bolsa:** 25x30 cm

Ref.V700 **V700**..... 1.055 €  
 Bulto en pallet de 45x60x54cm, 30 Kg: (Pe) ..... 12,75 €



## C17AF • VESTA PRECISION

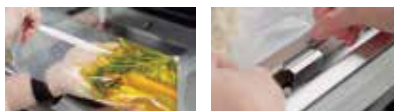
**NEW**

De capacidad media y perfectamente diseñado para el uso comercial para producciones pequeñas (bistros, cafeterías, restaurantes...) Con bomba de aceite de **6 m3** y barra de **30 cm**. Con función de sellado instantáneo y ciclo ajustable en porcentaje de vacío y tiempo de sellado. **Con programa de marinado en 3 etapas: vacío-mantenimiento y descompresión** Panel de control sencillo para facilitar el uso y vacuómetro para visualizar el nivel de vacío.

**Material:** Acero inox. + ABS + PMMA  
**Mandos:** Digitales  
**Peso neto:** 23,6 Kg.  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Potencia máx. absorbida:** 950 W  
**Bomba vacío:** 6 m3/h.  
**Vacío:** por SENSOR

**Programas:** MARINADO (3 etapas configurable de 9 a 99"/ciclo).+ SMART VAC + MANUAL  
**Medidas ext.:** 35,9x42,5x36,6h cm  
**Medidas cámara:** 30x35x13,5h cm  
**Barra soldadura:** 1 de 30 cm con 5 mm soldadura  
**Dimensiones max. de bolsa:** 30x35 cm

Ref. C17AF **C17AF**..... 1.405 €  
 Bulto en pallet de 47x60x59cm, 32 Kg: (Me) ..... 20,50 €



## C20AF • VESTA PRECISION

**NEW**

De capacidad media y perfectamente diseñado para el uso comercial para producciones medias (obradores, caterings, restaurantes...) Con bomba de aceite de **20 m3** y barra de **41 cm**. Con función de sellado instantáneo y ciclo ajustable en porcentaje de vacío y tiempo de sellado. **Con programa de marinado en 3 etapas: vacío-mantenimiento y descompresión** Panel de control sencillo para facilitar el uso y vacuómetro para visualizar el nivel de vacío.

**Material:** Acero inox. + ABS + PMMA  
**Mandos:** Digitales  
**Peso neto:** 60 Kg.  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Potencia máx. absorbida:** 1100 W  
**Bomba vacío:** 20 m3/h.  
**Vacío:** SENSOR

**Programas:** MARINADO (3 etapas configurable de 9 a 99"/ciclo).+ SMART VAC + MANUAL  
**Medidas ext.:** 49,1x55,1x45h cm  
**Medidas cámara:** 42,7x45,2x17,5 cm  
**Barra soldadura:** 1 de 41 cm con 2 soldaduras de 3,5 mm cada una.  
**Dimensiones max. de bolsa:** 41x45 cm

Ref. C20AF **C20AF**..... 2.414 €  
 Bulto en pallet de 61x80x77cm, 83 Kg: (Gr) ..... 26,50 €



Levac C254



260 mm

## C254 • Lerica by ORVED

**Material:** Acero inoxidable.  
**Mandos:** Digitales con 10 Programas  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Bomba vacío:** 4 m<sup>3</sup>/h.  
**Vacío por sensor absoluto**  
**Medidas ext.:** 357x490x329h mm.

**Medidas cámara:** 270x352x150h mm  
**Peso neto:** 28 Kg.  
**Barra soldadura:** 1 de 250 mm  
**Potencia máx. absorbida:** 350 W  
**Dimensiones max. de bolsa:** 25x35 cm

Ref. C254	<b>Levac C254</b> .....	2.283 €
Ref. 1605447	<b>Easy Gofradas accesorio de vacío exterior con bolsa gofrada</b> .....	incluido €
	Bulto en pallet de 60x80x70cm, 35Kg: (Me).....	20,25 €



Levac C412-GAS  
y C420-GAS

410 mm  
410 mm

410 mm

## C412-GAS • Lerica by ORVED

**Material:** Acero inoxidable.  
**Mandos:** Digitales con 10 Programas.  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Bomba vacío:** 12 m<sup>3</sup>/h.  
**Vacío por sensor absoluto**  
**Medidas ext.:** 535x598x436h mm

**Medidas cámara:** 448x440x170 h mm  
**Peso neto:** 54 Kg.  
**Barra soldadura:** 1 de 406 mm.  
**Potencia máx. absorbida:** 750 W  
**Dimensiones max. de bolsa:** 40x45 cm  
**Boquillas de gas:** 2

Ref. C412	<b>Levac C412-GAS</b> .....	3.343 €
Ref. BE412	Barra Extra .....	459 €
Ref. 1600913	<b>Tubo de aspiración para recipientes de vacío con válvula</b> .....	20 €
Ref. 1605447	<b>Easy Gofradas accesorio de vacío exterior con bolsa gofrada</b> .....	incluido €
	Bulto en pallet de 70x80x75cm, 63,5Kg: (Gr).....	26,50 €



## C420-GAS • Lerica by ORVED

**Material:** Acero inoxidable.  
**Mandos:** Digitales con 10 Programas.  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Bomba vacío:** 20 m<sup>3</sup>/h.  
**Vacío por sensor absoluto**  
**Medidas ext.:** 535x598x436h mm

**Medidas cámara:** 448x440x170 h mm  
**Peso neto:** 59 Kg.  
**Barra soldadura:** 1 de 406 mm.  
**Potencia máx. absorbida:** 800 W  
**Dimensiones max. de bolsa:** 40x45 cm  
**Boquillas de gas:** 2

Vacío recipientes con el tubo de aspiración.  
 Vacío exterior con bolsa gofrada y Easy Gofradas.

Ref. C420	<b>Levac C420-GAS</b> .....	3.679 €
Ref. BE420	Barra Extra .....	459 €
Ref. 1600913	<b>Tubo de aspiración para recipientes de vacío con válvula</b> .....	20 €
Ref. 1605447	<b>Easy Gofradas accesorio para vacío exterior con bolsa gofrada</b> .....	incluido €
	Bulto en pallet de 70x80x75cm, 67 Kg: (Gr).....	26,50 €

Levac C460-GAS



455 mm

455 mm  
455 mm

520 mm  
520 mm

## C460-GAS • Lerica by ORVED

**Material:** Acero inoxidable.  
**Mandos:** Digitales con 10 Programas.  
**Tensión:** 220V - 240V 50 Hz  
**Bomba vacío:** 25 m<sup>3</sup>/h.  
**Vacío por sensor absoluto**  
**Medidas ext.:** 607x686x496h mm

**Medidas cámara:** 485x550x175h mm  
**Peso neto:** 97 Kg.  
**Barra soldadura:** 1 de 45,5 ó 2 de 45,5 ó 2 de 52 cm  
**Potencia máx. absorbida:** 1200W  
**Dimensiones max. de bolsa:** variable  
**Boquillas de gas:** 2

Vacío recipientes con el tubo de aspiración.  
 Vacío exterior con bolsa gofrada y Easy Gofradas.

Ref. C460	<b>Levac C460-GAS</b> .....	5.558 €
Ref. BE460	Barra Extra .....	461 €
Ref. 1600913	<b>Tubo de aspiración de recipientes para vacío con válvula</b> .....	20 €
Ref. 1605447	<b>Easy Gofradas accesorio para vacío exterior con bolsa gofrada</b> .....	incluido €
	Bulto en pallet de 74x80x75cm, 103 Kg: (B4).....	42,50 €

**GARANTÍA 2 años**



## SV81 • TERMOCIRCULADOR • VESTA PRECISION

Modelo con Wifi para controlar en cocina y a distancia todo el proceso. Con diseño plegable y una gran pantalla. Con cuerpo compacto. Funciona en recipientes poco profundos y se guarda cómodamente en un cajón. Conexión Wifi 2G.

**Dimensiones:** 113x104,6x200mm  
**Materiales:** acero inox. y PC y PPO  
**Tensión:** 220 - 240V 50 Hz  
**Peso:** 1,4 Kg.  
**Altura mínima de agua:** 73,9mm

**Velocidad de bomba:** 4,5 ltr/minuto  
**Volumen de agua:** <30 Ltr.  
**Temperatura de trabajo:** 20°C - 95°C  
**Precisión temperatura:** 0,1°C  
**Consumo:** 1500 W

**NEW**

Ref. SV81 **SV81** ..... 244 €  
 Bulto (Mi) ..... 9,50 €



## SV91 • TERMOCIRCULADOR • VESTA PRECISION

El modelo SV91 con sus capacidades de Wifi inteligente y la APP Vesta, junto con su diseño compacto y portátil, lo hacen ideal para profesionales. Se puede acoplar fácilmente a cualquier recipiente. Puede calentar eficientemente hasta 50 litros. Conexión Wifi 2G.

**Dimensiones:** 135x173x190mm  
**Materiales:** acero inox. y PC y PPO  
**Tensión:** 220 - 240V 50 Hz  
**Peso:** 1,7 Kg.  
**Altura mínima de agua:** 74,1mm

**Velocidad de bomba:** 10 ltr/minuto  
**Volumen de agua:** < 50Ltr  
**Temperatura de trabajo:** 5°C - 95°C  
**Precisión temperatura:** 0,1°C  
**Consumo:** 1500 W

**NEW**

Ref. SV91 **SV91** ..... 329 €  
 Bulto (Mi) ..... 9,50 €



## SV320 • TERMOCIRCULADOR • VESTA PRECISION

Modelo con Wifi inteligente está diseñado para el cocinero profesional. Para trabajar hasta con 80 ltr. Logre resultados deliciosos y tiernos disfrutando de la flexibilidad de controlar los parámetros desde cualquier lugar vía remota. Conexión Wifi 2G.

**Dimensiones:** 218x175x162mm  
**Materiales:** acero inox. y PC y PPO  
**Tensión:** 220 - 240V 50 Hz  
**Peso:** 2,4 Kg.  
**Altura mínima de agua:** 86,6mm

**Velocidad de bomba:** 10 ltr/minuto  
**Volumen de agua:** < 80 Ltr.  
**Temperatura de trabajo:** 5°C - 95°C  
**Precisión temperatura:** 0,1°C  
**Consumo:** 2300 W

**NEW**

Ref. SV320 **SV320** ..... 461 €  
 Bulto (Mi) ..... 9,50 €



## SV330 • TERMOCIRCULADOR • VESTA PRECISION

Modelo con Wifi inteligente 2G., diseñado para la cocina profesional. Diseño de torre con gran pantalla fácil de usar y elemento calefactor de 1800 W combinados con una potente bomba permite que caliente eficientemente hasta 80 litros. Trabaje sobre cualquier recipiente y disfrute de la flexibilidad de cocinar prácticamente en cualquier lugar de la cocina.

**Dimensiones:** 155x174x319mm  
**Materiales:** acero inox. y PC y PPO  
**Tensión:** 220 - 240V 50 Hz  
**Peso:** 3 Kg.  
**Altura mínima de agua:** 99,8mm

**Velocidad de bomba:** 10 ltr/minuto  
**Volumen de agua:** < 80 Ltr.  
**Temperatura de trabajo:** 5°C - 95°C  
**Precisión temperatura:** 0,1°C  
**Consumo:** 2300 W

**NEW**

Ref. SV330 **SV330** ..... 579 €  
 Bulto (Mi) ..... 9,50 €



## FROW - 25 • TERMOCIRCULADOR • FAMA

Termocirculador de inmersión para cocinar al vacío. Estructura de acero inoxidable. Dotado de pantalla LCD táctil con acceso a todos los parámetros muy sencilla e intuitiva y Bluetooth que permite controlar de forma remota el proceso de cocción gracias a la App interactiva. Apto para recipientes termo resistentes.

**Tensión:** 230 V. Mn. **Potencia:** 1,200W. **Capacidad Máxima:** 25 L. (Eco 12 L.)  
**Rango temperatura:** 0,1/95. **Aviso al alcanzar la temperatura:** Si. **Aviso de nivel mínimo de agua:** Si. **Encendido en diferido:** Si. (Eco no) **Medidas totales:** 115x90x355 mm. (Eco: 145x71x340mm) **Peso neto:** 1,80 Kg. (Eco 1,26 kg)

Ref. 1125	Termocirculador FROW-25 .....	864 €
	Bulto de 44x22x17cm, 2,78 Kg: (Mi).....	9,50 €
Ref. 1125-E	Termocirculador FROW-25 Eco .....	704 €
	Bulto de 38x17x11cm, 2,10 Kg: (Mi).....	9,50 €

## IMPRESORA INALAMBRICA TAG • Parametros de envasado etc. • ORVED

Impresora inalámbrica de TRANSFERENCIA TÉRMICA que permite la impresión de etiquetas a través de APP para el editor de etiquetas personalizado.

La peculiaridad de la impresora es el uso incluso en máquinas sin conexión wifi.

Los datos impresos son indelebles, no pierden color y no se arañan: ideal para Horeca.

La impresora inalámbrica se puede colocar en cualquier base de apoyo.

El editor de etiquetas de la APP permite con pasos sencillos y rápidos realizar varios tipos de etiquetas personalizadas con parámetros del envasado, lote, fechas envasado, caducidad, logotipos etc.

Ref. 1605729	Impresora + 1 ribbon 30mt + rollo etiq. 200uni. 50X60 + APP (Bluetooth) .....	670 €
Ref. 1605733	Kit de 4 ribbon negros de 50mmx30mt* .....	90 €
Ref. 1605734	Kit de 9 rollos de etiquetas de 200 uni. 50x60mm* de PVC.....	58 €
Ref. 1605735	Kit de 4 ribbon negros + 9 PVC rollos de etiquetas* .....	145 €

\* Portes no incluidos.

Bulto de 42x33x16cm, 1,86 Kg: (Mi).....	9,50 €
---	--------

GASTRO-VAC



## CUBETAS GASTRO-VAC inox. • Con valvula para hacer vacío • AEXPERIAL

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

**Posibilidades:** tapas en policarbonato ideales para hacer un mínimo vacío para cerrado de cubetas y en acero inoxidable para conservación a máximo vacío, las tapas inoxidables se pueden meter en horno.

**Formatos:** Gastronorm 1/1, 1/2 y 1/3 en diversas alturas (15 y 10 mm)

\*Para precios y medidas consultar anexo consumibles





## DISPENSER-450 • Envolvedora retráctil

**Carrocería:** Acero inoxidable. **Soldadura:** Por placa caliente teflonada de 385x125 mm.  
**Mandos:** Electromecánicos. **Zona de trabajo:** Placa de acero inoxidable. **Tensión:** 230 V. Mn.  
**Potencia total:** 250 W **Medidas exteriores:** 490x630x130 mm.

Ref. 0601	<b>DISPENSER 450</b> .....	346 €
	Bulto de 54x66x19cm, 6,8 Kg: (Pe) .....	12,75€



## CUÑA INOX. PARA ENVASAR LÍQUIDOS • ORVED

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

OR1600823 para I-Shop 30 y 31 .....	46 €	OR1600923 para VM-53 .....	95 €
OR1600877 VM-18 I-Shop 40,41 y C412, C420 .....	55 €	Otras medidas consultar Portes no incluidos	

Bulto (Mi) .....	9,50 €
------------------	--------



## EMBUDO de carga inoxidable • ORVED

Muy cómodo para rellenar las bolsas de productos con salsas o líquidos sin manchar la zona sellable de la bolsa. Ideal para poner una báscula encima de su base y hacer contenidos exactos.

Ref. ORC001 <b>Embudo completo</b> .....	285 €
Bulto de .45x34x25cm, 4,28 Kg: (Mi) .....	9,50 €



## VÁLVULAS SYV • Reutilizable para sonda • ORVED

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 <b>Válvula*</b> .....	61 €
Ref. JSYV <b>Kit de juntas (3 uni. de cada tipo)*</b> .....	20 €
Ref. SSYV <b>Kit de juntas de silicona alimentaria (10 uni.)*</b> .....	20 €
Bulto (Mi) .....	9,50 €



## CARROS envasadoras y termoselladoras • ORVED

Carros en acero inoxidable con ruedas, freno, estante y compartimento cerrado. **Altura y medidas específicas para trabajar cómodamente** con envasadoras o termoselladoras de sobremesa.

Ref. CA-40	570x630x700h mm (para envasadoras grandes aprox. de barra 40 )	19,20 kg .....	635 €
Ref. CA-30	470x570x700h mm (para envasadoras pequeñas aprox. de barra 30)	16,40 kg .....	576 €
Bulto (Gr) .....			26,50 €

La unión perfecta  
entre nivel doméstico  
y profesional

Envasadoras al vacío de tamaño compacto, fáciles de usar, rápidas, adecuadas para envasar productos sólidos en bolsa y productos delicados en recipientes.



420 mm

## VM 98 • Bolsa Lisa • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	490x415x200h mm
Peso	20 kg
Bomba	30 lt/min autolubricante
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1000W
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío en recipientes
Ideal para	Tiendas alimentarias   Bar

Equipamientos  
de serie

- Sistema manual
- Vacío en recipiente
- Tubo de aspiración

Ref. 0079 **VM-98** ..... 1.814 €  
Bulto en pallet de 60x80x40cm, 25 Kg: (Pe) ..... 12,75 €



520 mm

## VM 14/90N • Bolsa Lisa • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	565x480x280h mm
Peso	37 kg
Bomba	4 mc/h autolubricante
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1350W
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío en recipientes
Ideal para	Tiendas alimentarias   Bar

Equipamientos  
de serie

- Sistema manual
- Vacío en recipiente
- Tubo de aspiración

Ref. 1006 **VM 14/90** ..... 3.101 €  
Bulto en pallet de 60x80x50cm, 40 Kg: (Me) ..... 20,25 €  
Ref. 0001A Tubo de aspiración para vacío en recipientes ..... 19 €

T 43 PRO



430 mm

## T 43 PRO • Bolsa Gofrada • TRESPADE

**Carrocería:** Acero inoxidable y ABS.

**Mandos:** Digitales con sensor.

**Vacío y soldadura:** Automático y/o manual electrónico, ciclo vacío en recipientes y/o solo sellado (para rollos de bolsas gofradas)

**Control de vacío:** Automático con sensor.

**Soldadura:** Doble 3 + 3 mm. Electrónica.

**Aspiración externa:** Integrada.

**Tensión:** 220 - 240 V. / 50 Hz

**Potencia Total:** 600W

**Bomba vacío:** Bomba 32 l/min.

**Medidas:** 480x245x155h mm.

**Peso neto:** 8,2 Kg.

**Barra soldadura:** 430 mm.

**Bolsas:** Gofradas.

**Dotación:** 20 bolsas y 2 válvulas.

**Otras posibilidades:** Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante las válvulas Ref. 69550

Ref. 68000 **T43 PRO** ..... 799 €  
Bulto de 35x55x24cm, 10 Kg: (Mi) ..... 9,50 €

# EXTRACCIÓN EXTERNA



**GARANTÍA 2 años**

## Kit de recipientes con válvula • ORVED



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** ..... 42 €  
 Ø 140x70h + Ø 140x125h+ Ø 140x185h  
 + tubo de aspiración  
 Bulto de 30x16x24cm, 1,5 Kg: (Mi) ..... 9,50 €

## ECO VACUUM PRO • Bolsa Gofrada • ORVED



310 mm

Cuerpo de la máquina	Plástico alimentario blanco
Tamaño	360x265x126h mm
Peso	3,5 kg
Bomba	1 l/min autolubrificante
Soldadura	1 nivel de temporización   Apertura automática
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 450W
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío en recipientes

Ideal para Comercios | Bares | Hogar

**Equipamientos de serie**

- Sistema automático + manual
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración

Ref. 1001-N **Eco Vacuum Pro** ..... 238 €  
 Bulto de 37x28x14cm, 4,3 Kg: (Mi) ..... 9,50 €

## VACUUM FAMILY • Bolsa Gofrada • ORVED



310 mm

Cuerpo de la máquina	Plástico alimentario blanco
Tamaño	360x265x126h mm
Peso	3,5 kg
Bomba	1 l/min autolubrificante
Soldadura	4 niveles de temporización temporización   Apertura automática
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 450W
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío en recipientes

Ideal para Comercios | Bares | Hogar

**Equipamientos de serie**

- Sistema automático + manual
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración

Ref. 0001-PV **Vacuum Family** ..... 286 €  
 Bulto de 37x28x14cm, 4,2 Kg: (Mi) ..... 9,50 €

## FAST VACUUM • Bolsa Gofrada • ORVED



310 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	360x300x150h mm
Peso	8 kg
Bomba	1 l/min autolubrificante
Soldadura	4 niveles de temporización   Apertura automática
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 450W
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío en recipientes

Ideal para Comercios | Bares | Hogar

**Equipamientos de serie**

- Sistema automático + manual
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración

Ref. 1003 **FAST VACUUM** ..... 557 €  
 Bulto de 45x23x24cm, 7 Kg: (Mi) ..... 9,50 €

## PP-22 • Envasadora de doble campana • TEPRO

De acero inoxidable.  
Con panel digital.  
Equipada con ruedas.  
Bomba de vacío de 63 m3

**Opcional:**  
Atmósfera modificada (MAP).  
Recorte sobrante de bolsa.  
Bomba de vacío de 100 m3



Mod.: PP-22

## PP-25 • Envasadora de doble campana • TEPRO

De acero inoxidable, con atmósfera modificada (MAP), recorte sobrante de bolsa y sistema de bloqueo de bolsas.

Superficie de trabajo plana, barras de sellado extraíbles para la correcta limpieza.

La eficiente bomba de vacío de 100m3 y la construcción de 2 cámaras permiten obtener una alta velocidad de envasado.

La cubierta se mueve entre las cámaras por brazos apoyados con un sistema especial de muelles.

Equipada con prensa neumática de juntas de sellado. Independientemente de la presión en cámara, el sistema proporciona una fuerza óptima en el proceso de sellado.

Equipada con frenos de ruedas y regulador de alineación extraíble que permite nivelar la máquina.

**Opcional:** bomba de 160m3.



Mod.: PP-25

## PP-30 • Doble C. AUTOMÁTICA • TEPRO

- Completamente en acero inoxidable.

La campana se mueve neumáticamente entre las cámaras al presionar el botón de control, o automáticamente en intervalos de tiempo programados.

La bomba de vacío incorporada de alta eficiencia es de 250 m3

está equipada con una unidad móvil separada que permite extraer la bomba para un rápido mantenimiento.

Equipada con prensa neumática del sistema de sellado. Independientemente de la presión de la cámara, el sistema proporciona una fuerza óptima en el proceso de sellado.

Con frenos de rueda y un regulador de altura, permite nivelar la máquina.

Controlador microprocesador con sensor de vacío instalado en la máquina.

Puede programar hasta 25 programas de envasado con nombres únicos.

- Cada programa individual permite la edición de todos los parámetros del proceso de envasado (vacío [%], gas [%], tiempo de sellado [s], tiempo de corte [s], etc.).

Los parámetros anteriores se muestran en la pantalla en tiempo real durante el envasado.

- Contador de ciclos con función de reinicio.

- Protección con contraseña para la edición de los programas.

- Función para comprobar la estanqueidad de la cámara y el sistema de vacío.

- Comprobación rápida de parámetros.

- Desaireación: permite parar automáticamente

el proceso de vacío, importante especialmente cuando se envasan productos con alto contenido de humedad:

está destinada a obtener un nivel de vacío óptimo evitando la formación de vapor.

### Opcional:

- Vacío progresivo: vacío a intervalos, para obtener una evacuación más suave y precisa del aire escondido en los productos porosos y de los productos con burbujas de aire.

- Soft Air: Se aplica en productos delicados y afilados.



Mod.: PP-30  
AUTOMÁTICA

	PP22	PP25	PP30
Dimensiones cámara mm	530x600x180	780x780x225	900x920x240
Largo soldadura mm	490	650	830
Doble soldadura	de serie	de serie	de serie
Recorte (con 1 soldadura)	opcional	opcional	opcional
Bomba m3/h	63m3, <b>opcional 100</b>	100m3, <b>opcional 200</b>	250m3
Dimensiones exteriores mm	1250x730x995	1690x1000x1065	2050x1150x1150
Peso Kg	270	495	600
Tensión	400V/50Hz/3Ph+N+Pe	400V/50Hz/3Ph+Pe	400V/50Hz/3Ph+N+Pe
Potencia Total Kw	1,5	3	5,5
Gas	opcional	de serie	opcional

Ref. PP22  
Ref. GA22  
Ref. RE22  
Ref. 1022

**PP-22**  
**Gas**  
**Recorte sobrante**  
**Bomba 100 m3/h**

Ref. PP25  
Ref. 1625

**PP-25**  
**Bomba 200 m3/h**



Ref. PP30  
Ref. GA30  
Ref. RS30

**PP-30 Automática.**  
**Gas**  
**Recorte sobrante**





## PROFI 1N • Uso intensivo • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	240x460x320h mm
Peso	14 kg
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 340W
Métodos de envasado	Sólo sellado
Ideal para	Supermercados   Gastronomías   Comida rápida   Restaurantes para llevar
Estantes estándar	 1x 137x190 mm  1x 137x95 mm








Equipamientos |  Sistema molde de trineo

Ref. 0116 **PROFI-1 N**..... 1.683 €  
 Bulto en pallet de 40x60x53cm, 18,58 Kg: (Pe)..... 12,75 €



## PROFI 2 • Uso intensivo • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	290x480x355h mm
Peso	16,5 kg
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 750W
Métodos de envasado	Sólo sellado
Ideal para	Supermercados   Gastronomías   Comida rápida   Restaurantes para llevar
Estantes estándar	 1x 260x190 mm  1x 137x95 mm  1x 190x137 mm  3x 137x95 mm  3x 182x75 mm

Accesorios opcionales |  Molde a medida




Equipamientos de serie |  1 molde estándar

Ref. 0017 **PROFI-2 CON 1 MOLDE OR0008 \*\***..... 2.346 €  
 Bulto en pallet de 40x62x55cm, 26,80 Kg: (Pe)..... 12,75 €

Ref. OR0008 **Molde** para 1 Barqueta 260x190\* ..... 160 €  
 Ref. OR0007 **Molde** para 2 Barquetas 190x137\* ..... 172 €  
 Ref. OR0009 **Molde** para 2 Barquetas 1 de 190x137 y 1 de 137x95\* ..... 195 €  
 Ref. OR0010 **Molde** para 3 Barquetas 137x95\* ..... 195 €  
 Ref. OR0011 **Molde** para 3 barquetas 182x75 Sándwich\* ..... 195 €



## PROFI 3 • Uso intensivo • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	350x600x420h mm
Peso	23,5 kg
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 1650W
Métodos de envasado	Sólo sellado
Ideal para	Supermercados   Gastronomías   Comida rápida   Restaurantes para llevar
Estantes estándar *	 4x 120x165 mm  2x 260x160 mm  1x 260x325 mm

Accesorios opcionales |  Molde a medida

Equipamientos de serie |  1 molde estándar

Ref. 0117 **PROFI-3 CON 1 MOLDE ORP301 \*\*** ..... 3.009 €  
 Bulto en pallet de 60x80x70cm, 32,60 Kg: (Me)..... 20,25 €

Ref. **ORP301** Molde 1 barqueta 1/2 GN Polipropileno o Celulosa Compostable\* ..... 377 €  
 Ref. **ORP302** Molde 2 barquetas 1/4 GN y Ref. **ORP302-C** Molde 2 barquetas 1/4 GN Compostable PB\* ..... 420 €  
 Ref. **ORP304** Molde 4 barquetas 1/8 GN y Ref. **ORP304-C** Molde 4 barquetas 1/8 GN Compostable PB\* ..... 510 €

**Moldes personalizados: incremento de un 25% sobre el pvp de los estandar.**

**\*\* De querer otro mod. de molde se facturará la diferencia.**

\* Moldes portes incluidos solo junto al envío de la máquina.



## VGP 25 N • Termoselladora ATM • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable								
Tamaño	530x704x1120h mm								
Peso	118 kg								
Bomba	25 mc/h								
Alimentación eléctrica	230V 50/60Hz - 2850W								
Tamaño máx. barquetas	325x260x120h mm								
Métodos de envasado	Solo sellado   Vacío   Vacío ATM								
Ideal para	Carnicerías   Gastronomías   Industrias   Obradores Laboratorios de alimentos								
Estantes estándar *	<table border="0"> <tr> <td></td> <td>1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm</td> <td></td> <td>1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm		1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm		1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm		
	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm		1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm						
	1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm								
* Moldes personalizables por encargo									
Tiempo Ciclo	40 segundos haciendo máximo vacío + gas + termosellado								

### Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Multiprograma
- Equipo introducción gas inerte
- Vacío Gas (ATM)
- Ultravacío
- Ultragas
- Portabobinas frenante

### Accesorios opcionales

- Molde corte merma
- Molde para elegir
- Módulo Wi-Fi

Ref. 0012 **VGP 25** sin molde bomba de 25m3/h ..... 13.770 €  
 Ref. 00126 **VGP 60** sin molde bomba de 60m3/h ..... 16.544 €  
 Todos los modelos de VGP Jaula de madera paletizada 75x88x135cm, 163 Kg: (B5) ..... 61,25 €

### MOLDES VGP-25 y 60 SIN RECORTE ENTRE ELLAS

Ref. 0012B Molde de 1 barqueta 1/2 GN 325 x 260mm ..... 534 €  
 Ref. 0012C Molde de 2 barq. 1/4 GN 160 x 260mm ..... 619 €  
 Ref. 0012C-C Molde de 2 barq. 1/4 GN Celulosa Compostable PB 263 x 159mm ..... 619 €  
 Ref. 0012Q-C Molde de 2 barq. Plato Q 179x179mm Celulosa Compostable PB ..... 619 €  
 Ref. 0012D Molde de 4 barq. 1/8 GN 165 x 120mm ..... 704 €  
 Ref. 0012D-C Molde de 4 barq. 1/8 GN Celulosa Compostable PB 160x130mm ..... 704 €  
 Ref. 0012S Molde de 6 barquetas Sanwiches 182 x 75mm ..... 840 €  
 Moldes personalizados: + 25% del precio de los estandar.  
 Porte de 1 molde (Mi) ..... 9,75€

Ref. 0012R **VGP R 25** para horma con recorte y bomba de 25m3/h ..... 11.985 €  
 Ref. 00126R **VGP R 60** para horma con recorte y bomba de 60m3/h ..... 14.719 €

### HORMAS CON RECORTE (cabezal compl. cuchillas + molde inferior) VGP-25 y 60 para Barq. Cuki

Ref. 0012BR Horma de 1 barq. con corte recto de la forma de la barqueta 1/2 y B6 ..... 2.504 €  
 Ref. 0012CR Horma de 2 barq. con corte recto entre barquetas 1/4 y B5 ..... 3.338 €  
 Ref. 0012DR Horma de 4 barq. con corte en forma de cruz entre barquetas 1/8 ..... 4.172 €  
 \* Recortes perimetrales de la barqueta con curvas o easypeel consultar

### OPCIONALES

Ref. 0012X VGP-25 con Bomba ROJA para + 21% de OXIGENO ..... 17.840 €  
 Ref. 00126X VGP-60 con Bomba ROJA para + 21% de OXIGENO ..... 21.797 €

## VGP 60 N • Termoselladora ATM • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable								
Tamaño	530x740x1120h mm								
Peso	141 kg								
Bomba	60 mc/h								
Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz +3Ph - 2900W								
Tamaño máx. barquetas	325x260x120h mm								
Métodos de envasado	Solo sellado   Vacío   Vacío ATM								
Ideal para	Carnicerías   Gastronomías   Industrias   Obradores Laboratorios de alimentos								
Estantes estándar *	<table border="0"> <tr> <td></td> <td>1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm</td> <td></td> <td>1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm		1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm		1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm		
	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm		1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm						
	1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm								
* Moldes personalizables por encargo									
Tiempo Ciclo	23 segundos haciendo máximo vacío + gas + termosellado								

### Equipamientos de serie

- Pantalla táctil
- Sensor de vacío
- Multiprograma
- Equipo introducción gas inerte
- Vacío Gas (ATM)
- Ultravacío
- Ultragas
- Portabobinas frenante

### Accesorios opcionales

- Molde corte merma
- Molde para elegir
- Módulo Wi-Fi



## VGP SKIN • Termoselladora ATM y SKIN • ORVED

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	530x740x1158h mm
Peso	178 kg
Bomba	60 mc/h
Alimentación eléctrica	400V / 50-60Hz /3Ph+N+PE (2900W)
Métodos de envasado	Skin   Solo sellado <b>ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KIT MAP</b>
Ideal para	Carnicerías   Gastronomías   Industrias   Obradores   Laboratorios de alimentos
Estantes estándar	<input type="checkbox"/> Barqueta B6 1x 180x250 mm <input type="checkbox"/> Barquetas B5 2x 143x229 mm <input type="checkbox"/> Barquetas D2 2x 197x155 mm <input type="checkbox"/> Barqueta D15 1x 260x177 mm <input type="checkbox"/> Barquetas D13 2x 238x166 mm

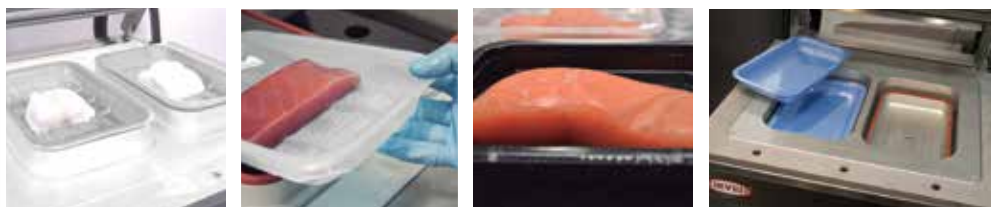
### Equipamientos de serie

-  Panel digital
-  Sensor de vacío
-  Gas inerte
-  Molde corte merma
-  Portabobinas frenante

















### Opcional

-  Kit Skin para elegir

Ref. 0126SK-B6 / -15 **VGP 60 SKIN** molde barqueta B6 / D15 ..... 21.114 €  
 Ref. 0126SK-B5 / -13 / -D2 **VGP 60 SKIN** molde de 2 barquetas B5 / D13 / D2..... 21.613 €  
 Todos los modelos de VGP Jaula de madera paletizada 75x88x135cm, 169 Kg: (B5)..... 62,25 €  
**OPCIONAL:**  
 Ref. KITMAP Accesorio para termosellar ATM con recorte perimetral en el formato de la horma Skin..... 709 €



## VGP COMBI SKIN • Termoselladora ATM y SKIN • ORVED

	Cabezal Skin	Cabezal ATM
Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Tamaño	530x740x1158h mm	530x740x1158h mm
Peso	178 kg	178 kg
Bomba	60 mc/h	60 mc/h
Alimentación eléctrica	400V /50-60Hz /3Ph+N+PE (2900W)	400V /50-60Hz /3Ph+N+PE (2900W)
Tamaño máx. barquetas	B6, B5, D13, D15, D2	325x260x120h mm
Métodos de envasado	Skin   Solo sellado   ATM en moldes estandar o personalizados. <b>ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KITMAP</b>	
Ideal para	Carnicerías   Gastronomías   Industrias   Obradores   Laboratorios de alimentos	
Estantes estándar	<input type="checkbox"/> Barquetas B6 1x 180x250 mm <input type="checkbox"/> Barquetas D15 1x 260x177 mm <input type="checkbox"/> Barquetas B5 2x 143x229 mm <input type="checkbox"/> Barquetas D2 2x 197x155 mm <input type="checkbox"/> Barquetas D13 2x 238x166 mm	<input type="checkbox"/> 1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm <input type="checkbox"/> 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm <input type="checkbox"/> 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm
Equipamientos de serie	 Panel digital  Sensor de vacío  Molde corte merma  Portabobinas frenante  Gas inerte	 Panel digital  Sensor de vacío  Multiprograma  Gas inerte  Vacío + gas  Ultravacío  Portabobinas frenante  Ultragas
Accesorios opcionales por encargo	 Kit Skin para elegir	 Molde corte merma  Molde para elegir

Ref. 0126CK-B6/ 15 /B5/ 13 /D2 **VGP COMBI SKIN** con 1 Horma Skin:  
 B5, B6, D13, D15 o D2..... 23.965 €  
 + 1 cabezal ATM estandar + molde a elegir: 0012B, 0012C ó 0012D\*  
 \*De querer un molde especial, hay un recargo del 25% sobre el estandar equivalente.

### OPCIONAL:

Ref. SCK-B6 y Ref. SCK-D15 Cabezal skin formato 1 barqueta B6 / D15..... 7.342 €  
 Ref. SCK-B5, SCK-D13 y SCK-D2 Cabezal skin formato 2 barquetas B5 / D13 / D2..... 7.841 €  
 Ref. KITMAP Accesorio para termosellar ATM con recorte perimetral en el formato de la horma Skin ..... 709 €



## TM50 PLC • Termoselladora ATM / SKIN + recorte perimetral • TECHPA

Mod.: TM50

**NEW**



TM50 PLC equipado con un PLC de última generación y un panel de pantalla táctil a color de 4,3" de fácil uso en varios idiomas. Recogedor automático de film "gomato". Además de la posibilidad de aprovechar una larga lista de opciones como la fotocélula para película impresa, la conexión para asistencia remota, la opción de apertura y cierre automático, bomba roja... Necesita compresor.

**Dimensiones / peso:** 81 cm x 55 cm x 130,5 h cm / 140 kg  
**Tamaño máximo de bandeja:** 38 cm x 27 cm x 12h cm  
**Rango máximo de película:** 42 cm (skin 45 cm)  
**Pantalla táctil a color de 4":** de serie  
**Bomba:** 25-60 m3/hora (según modelo)  
**Modo de envasado:** ATM / SKIN / SELLADO (según modelo)  
**Consumo aire comprimido:** aprox. 7-8 NI/ciclo a 6 Bares.

**Sensor vacío:** Sí  
**Ciclos por minuto:** hasta 5  
**Programas configurables:** 100  
**Voltaje:** 230V-400V - 50Hz  
**Energía eléctrica:** en 60m3 máx. 2,8 Kw y en 25m3 2,5 Kw

Ref. TM50	Bomba 25 m3 PLC y recogedor "gomato" .....	21.352 €
Ref. TM506	Bomba 60 m3 PLC y recogedor "gomato" .....	22.810 €
Ref. TM506SK	SKIN en BARQUETA Bomba 60 m3 PLC y recogedor "gomato" .....	25.107 €
Ref. TM506SC	SKIN en CARTONCILLO Bomba 60 m3 PLC y recogedor "gomato" .....	26.397 €
Todos los modelos de TM50 Jaula de madera paletizada 80x120x173cm, 246,40Kg: (B5).....		61,25 €

### HORMAS CON RECORTE (cabezal completo cuchillas + molde inferior)

Ref. TMH1	Horma para 1 barq. con corte perimetral .....	3.484 €
Ref. TMH2	Horma para 2 barqs. con corte perimetral.....	4.078 €
Ref. TMH3	Horma para 3 barqs. con corte perimetral.....	4.516 €
Ref. TMH4	Horma para 4 barqs. con corte perimetral.....	5.019 €
Ref. TMH5	Horma para 5 barqs. con corte perimetral.....	5.419 €
Ref. TMH6	Horma para 6 barqs. con corte perimetral.....	5.858 €
Ref. TMH1S, TMH2S, TMH3S, TMH4S, TMH5S, TMH5S,	Hormas para SKIN .....	(+15%) €
Ref. TMHC1	Horma para 1 barq. con corte peri. sobre carton max. altura 4 cm .....	5.987 €
Ref. TMHC2	Horma para 2 barqs. con corte peri. sobre carton max. altura 4 cm .....	7.613 €
Ref. TMOSB	Suplemento OVER SKIN BARQUETA para altura adicional de 1 cm .....	619 €

**NEW**

Mod.: TM50 + Apertura y cierre automático



### OPCIONALES

Ref. TM50X	Suplemento Bomba 25 m3 ROJA para + 21% de OXIGENO .....	2.813 €
Ref. TM506X	Suplemento Bomba 60 m3 ROJA para + 21% de OXIGENO .....	4.392 €
Ref. TM50A	Pulsadores apertura y cierre automático .....	3.277 €
Ref. TM50F	Fotocélula para el centrado de film.....	1.032 €
Ref. TM50T	Kit teleasistencia (control remoto solo versión PLC) .....	749 €
Ref. TM50P	Compresor silencioso interno.....	1.523 €

## CONSUMIBLES • Barquetas • Film • Bolsas de vacío

Ofrecemos un servicio completo con nuestra gama de consumibles para termosellar con o sin vacío y envasar en bolsa al vacío para conservación y cocción.

- Barquetas de PP GN1, GN2 y GN3 Blancas y transparentes aptas vacío y pasteurizaciones hasta 120°, microondas y congelación.
- Barquetas GA de P.P. aptas para microondas.
- Barquetas de celulosa formatos GN y Plato Q con peliclado de polipropileno pelable (compostables y biodegradables una vez peladas) aptas para hornos a convección. Aptas para vacío + ATM.

Film en diferentes anchos y distinta composición que se adaptan a nuestras termoselladoras, disponemos de antivaho, normal y pelable.

Bolsas para envasar al vacío de diversos tipos:

- Compostables para conservación y cocción.
- Conservación lisas
- Conservación plata
- Conservación gofradas
- Cocción lisas
- Cocción gofradas

## TM50S • Termoselladora ATM • TECHPA

Mod.: TM50S



Mod.: TM50C Cutter central util para cortar el film por el centro del molde.  
Ejemplo: 2 bandejas de 1/4, B5...



El uso de la máquina es extremadamente sencillo, además, igual que la versión con PLC, el cambio de horma se realiza en tan solo unos minutos. El cajón está montado sobre guías especiales que le permiten moverse sin esfuerzo.

Trabaja con moldes sin recorte perimetral.

**Incorpora de serie el sistema de corte de film posterior "Lama Dritta" para reducir el sobrante posterior a la mínima expresión, 5 mm a diferencia de otros sistemas de corte que tienen mucha más merma.**

Posibilidad de bomba roja, cuchilla para separar de forma automática las barquetas en moldes varias cavidades.

**Dimensiones / peso:** 81 cm x 55 cm x 130 h cm / 150 kg  
**Tamaño máximo de bandeja:** 38 cm x 27 cm x 12h cm  
**Rango máximo de película:** 42 cm  
**Bomba:** 25-60 m3/hora (según modelo)  
**Modo de envasado:** ATM / SELLADO (según modelo)  
**Consumo aire comprimido:** aprox. 7-8 NI/ciclo a 6 Bares.

**Sensor vacío:** Sí  
**Ciclos por minuto:** hasta 5  
**Programas configurables:** 5  
**Voltaje:** 230V-400V - 50Hz  
**Energía eléctrica:** en 60 m3 máx. 2,8 Kw y en 25m3 2,5 Kw

Ref. TM50S	Bomba 25 m3 con cabezal estandar y sistema corte posterior Lama Dritta .....	15.674 €
Ref. TM50S6	Bomba 60 m3 con cabezal estandar y sistema corte posterior Lama Dritta .....	17.132 €
Todos los modelos de TM50S Jaula de madera paletizada .90x62x160cm, 178,56 Kg: (B5).....		61,25 €

### MOLDES INFERIORES

Ref. TM1	Molde para 1 barq. ....	877 €
Ref. TM2	Molde para 2 barqs. ....	981 €
Ref. TM3	Molde para 3 barqs. ....	1.071 €
Ref. TM4	Molde para 4 barqs. ....	1.161 €
Ref. TM5	Molde para 5 barqs. ....	1.239 €
Ref. TM6	Molde para 6 barqs. ....	1.316 €

### OPCIONALES

Ref. TM50X	Suplemento Bomba 25 m3 ROJA para + 21% de OXIGENO .....	2.813 €
Ref. TM506X	Suplemento Bomba 60 m3 ROJA para + 21% de OXIGENO .....	4.392 €
Ref. TM50C	Cutter central para separar barquetas ejemp. 1/4, B5 etc.....	207 €
Ref. TM50P	Compresor silencioso interno.....	1.523 €

## TM40 • Termoselladora ATM • TECHPA

Mod.: TM40



Este modelo es la versión de sobremesa del modelo TM50S. Al ser muy compacta la bomba va montada externamente. Necesita compresor.

**Incorpora de serie el sistema de corte de film posterior "Lama Dritta" para reducir el sobrante posterior a la mínima expresión, 5mm.**

**Dimensiones / peso:** 43 cm x 80 cm x 60h cm / 80Kg  
**Tamaño máximo de bandeja:** 32 cm x 26,5 cm x 11h cm  
**Rango máximo de película:** 34 cm  
**Pantalla táctil a color de 4":** de serie  
**Modo de envasado:** ATM / SELLADO  
**Consumo aire comprimido:** aprox. 7-8 NI/ciclo a 6 Bares.

**Bomba:** 25 m3/hora  
**Sensor vacío:** Sí  
**Ciclos por minuto:** hasta 5  
**Programas configurables:** 5  
**Voltaje:** 230V - 50Hz  
**Energía eléctrica:** 2,5 Kw

Ref. TM40	Bomba 25 m3 con "lama Dritta posterior" .....	14.572 €
Bulto en pallet de 60x80x103cm, 86,40 Kg: (B4) .....		42,50 €

### MOLDES INFERIORES

Ref. TM4-1	Molde para 1 barq. ....	826 €
Ref. TM4-2	Molde para 2 barqs. ....	929 €
Ref. TM4-3	Molde para 3 barqs. ....	1.020 €
Ref. TM4-4	Molde para 4 barqs. ....	1.936 €

### OPCIONALES

Ref. TM50C	Cutter central para separar (2 barq, de 1/4, B5 etc) .....	207 €
------------	--	-------

**NEW**



## TM20 • Termoselladora • TECHPA

Termoselladora de sobremesa muy robusta solo sellado, con moldes intercambiables y colocación de film mediante el cajón.

**Dimensiones / peso:** 25 cm x 45 cm x 56 h cm / 30 kg  
**Tamaño máximo de bandeja:** 20 cm x 27 cm x 10 h cm  
**Rango máximo de película:** 20 cm  
**Molde personalizable:** si

**Modo de envasado:** Sellado  
**Ciclos por minuto:** hasta 5  
**Voltaje:** 230V-400V - 50Hz  
**Energía eléctrica:** máx. 1 Kw

Ref. TM20	TM20 .....	2.988 €
	Bulto en pallet de 40x60x78cm, 32,6 Kg: (Me) .....	20,25 €

### MOLDES

Ref. TM201	Molde para 1 barqueta .....	723 €
Ref. TM202	Molde para 2 barquetas.....	800 €

### OPCIONALES

Ref. TM20C	Suplemento Cuchillas para corte perimetral (precio por cavidad) .....	1.290 €
------------	---	---------

**NEW**



## TM25 • Termoselladora • TECHPA

Termoselladora de sobremesa muy robusta solo sellado, con moldes intercambiables y colocación de film mediante el cajón.

**Dimensiones / peso:** 44 cm x 45 cm x 58 h cm / 45 kg  
**Tamaño máximo de bandeja:** 34 cm x 27 cm x 10 h cm  
**Rango máximo de película:** 38 cm  
**Molde personalizable:** si

**Modo de envasado:** Sellado  
**Ciclos por minuto:** hasta 5  
**Voltaje:** 230V- 50Hz  
**Energía eléctrica:** máx. 1,5 Kw

Ref. TM25	TM25 .....	4.251 €
	Bulto en pallet de 60x80x83cm, 53,90 Kg: (Gr).....	26,50 €

### MOLDES

Ref. TM25-1	Molde para 1 barqueta .....	916 €
Ref. TM25-2	Molde para 2 barquetas.....	968 €
Ref. TM25-3	Molde para 3 barquetas.....	1.045 €
Ref. TM25-4	Molde para 4 barquetas.....	1.084 €

### OPCIONALES

Ref. TM25C	Suplemento Cuchillas para corte perimetral (precio por cavidad) .....	1.290 €
Ref. TM50C	Cutter central para separar (2 barq. de 1/4, B5 etc) .....	207 €



## SPP-4.3 TERMOSELLADORA • TEPRO

### Recorte y arrastre de film automático. Formato 1/1 gastronorm.

La termoselladora de bandejas **SPP-4.3** es la que tiene el cajón más grande producido por TEPRO.

Las dimensiones máximas del envase son 560 x 365 x 100 mm.

La profundidad de los envases se ajusta fácilmente mediante plaquitas de llenado extraíbles (profundidad máxima 100 mm).

El precio de la máquina incluye el coste de un molde de hasta 4 cavidades. Los moldes son fácilmente intercambiables.

**Rebobinado y corte de film automático.**

**Bomba de 100 m3.** Apertura y cierre del cajón manual.

Equipada con una fotocélula para el centrado de impresión del film.

**Medidas máximas:** 2 barquetas de 35x26,5 cm, 3 barq. de 35x15cm, 4 barq. de 35x11,5cm, 5 barq. de 35x9cm, 4 barq. de 16x26,5cm, 6 barq. de 16x15cm, 8 barq. de 16x11,5cm, 9 barq. de 9,5x15cm,



# TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS



## TSC 70 / 175 • TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS • BMB

Construidas para garantizar la máxima fiabilidad y sencillez, en el empleo cotidiano, en las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinaria.

De dimensiones muy reducidas, de acero inox. con ruedas y con la bomba vacío de 105m<sup>3</sup>/h dentro de la máquina.

Están dotadas con un plano de trabajo estándar con 2 estaciones (TSC-70) o 5 estaciones (TSC-175) 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 utillajes especiales.

Las múltiples funciones se gestiona por PLC, pantalla táctil muy intuitiva.

Permite 20 programas de trabajo.

### La máquina puede operar en variadas modalidades:

- solo sellado.
- vacío parcial y sellado.
- vacío + gas inerte y sellado.
- vacío y efecto skin .
- gas y sellado.

### La instalación estándar puede ser completada con:

- zona de carga ampliada.
- desafilador automático de bandejas.
- dosificadores de producto o líquido de gobierno.
- fotocélula para film impreso.
- impresión en caliente o traslado térmico.
- cinta para transporte envasados.
- sistemas de peso y etiquetado envasados.



## TSC 70 Y TSC 175

### 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 horma.
- Bomba roja (oxígeno)...



\*Precios y medidas según opciones. Consultar.

### TSC 70

**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Dimensiones:** 1820 x 890 x 1650h mm  
**Medidas de barquetas:**  
1 de 390 x 265 mm, ó 2 de 180 x 265 mm,  
ó 3 de 130 x 265 mm, ó 4 de 75 x 265 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:** 2/10 ciclo/min.  
**Peso:** 400 kg

### TSC 175

**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Dimensiones:** 2890 x 890 x 1650h mm  
**Medidas de barquetas:**  
1 de 390 x 265 mm, ó 2 de 180 x 265 mm  
ó 3 de 130 x 265 mm, ó 4 de 75 x 265 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 kW  
**Aire comprimido:** 6/8 Bar  
**Avance de la película:** Automático  
**Bomba de succión:** 105 mc/h  
**Productividad:** 2/10 ciclo/min.  
**Peso:** 490 kg



## 300 GXE-KI • Cortadora de fiambre • OMEGA

**Cuchilla:** Ø 300 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado.  
**Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.  
**Protección eléctrica:** IPx3.  
**Tensión:** 220 v Mn / 220-380 Tf  
**P.Total:** 0,30 Kw Hp 0,40 Mn / 0,30 Kw Hp 0,40 Tf

**Recorrido del carro:** 320 mm.  
**Espesor max. de corte:** 15 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 190, □ 170x290 mm.  
**Medidas:** 670x530x450h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 540x400 mm.  
**Peso neto:** 30 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.

Ref. 300GXE-KI **300 GXE K/I (Mn.)** Ref. 300GXE-KIT **300 GXE K/I (Tf.)** ..... 2.959 €  
 Bulto paletizado 65x80x70cm, 44 Kg: (Gr) ..... 26,50 €



## 300 BF-I • Cortadora de fiambre • OMEGA

**Cuchilla:** Ø 300 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado. **Peso neto:** 34 Kg.  
**Transmisión:** Correa Poly V  
**Protección eléctrica:** IPx3.  
**Tensión:** 220v Mn / 220-380 Tf  
**P.Total:** 0,24 Kw Hp 0,32 Mn / 0,32 Kw Hp 0,42 Tf

**Recorrido del carro:** 325 mm.  
**Espesor max. de corte:** 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 210, □ 170x210 mm.  
**Medidas:** 642x520x659h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 540x395mm.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 300BF-I **BF 300/I (Mn.)** Ref. 300BF-IT **BF 300/I (Tf.)** ..... 3.078 €  
 Bulto paletizado 60x80x72cm, 41 Kg: (Me) ..... 20,25 €



## 350 GLX • Cortadora de fiambre • OMEGA

**Cuchilla:** Ø 350 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado.  
**Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.  
**Protección eléctrica:** IPx3.  
**Tensión:** 220v Mn / 220-380 Tf  
**P.Total:** 0,27 Kw Hp 0,37 Mn / 0,33 Kw Hp 0,44 Tf

**Recorrido del carro:** 340 mm.  
**Espesor max. de corte:** 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 240, □ 205x295 mm.  
**Medidas:** 764x562x731h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 541x419 mm.  
**Peso neto:** 35 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 350GLX **350 GLX (Mn.)** Ref. 350GLXT **350 GLX (Tf.)** ..... 3.499 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 48 Kg: (B4) ..... 42,50 €



## 350 G5 • Cortadora de fiambre • OMEGA

**Cuchilla:** Ø 350 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado. **Peso neto:** 48 Kg.  
**Transmisión:** Correa Poly V.  
**Protección eléctrica:** IPx3.  
**Tensión:** 220v Mn / 220-380 Tf  
**P.Total:** 0,37 Kw Hp 0,50 Mn / 0,37 Kw Hp 0,50 Tf

**Recorrido del carro:** 365 mm.  
**Espesor max. de corte:** 24 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 250, □ 210x320 mm.  
**Medidas:** 777x611x650h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 568x416 mm.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 350G5 **350 G5 (Mn.)** Ref. 350G5T **350 G5 (Tf.)** ..... 3.617 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 61 Kg: (B4) ..... 42,50 €



## 350 G5A • Cort. de fiambre AUTOMÁTICA • OMEGA

**Cuchilla:** Ø 350 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado. **Peso neto:** 59 Kg.  
**Transmisión:** Correa Poly V.  
**Automatismo de recorrido:** correa dentada de alto rendimiento y motor sin escobillas, 3 recorridos y 3 velocidades.  
**Contador:** Ascendente / Descendente  
**Protección eléctrica:** IPx3.  
**Tensión:** 220 v Mn

**P.Total:** 0,57 Kw Hp 0,76  
**Auto stop:** A los 30" de no uso.  
**Motor Cuchilla:** 0,37 Kw 0,50 Hp  
**Motor Carro:** 0,20 Kw 0,26 Hp  
**Recorrido del carro:** 365 mm.  
**Espesor max. de corte:** 24 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 250, □ 210x320 mm.  
**Medidas:** 780x610x690h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 610x465 mm.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.

Ref. 350G5A ..... 6.588 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 75Kg: (B4) ..... 42,50 €



## 350 C5 • Cortadora de carne • OMEGA



**Cuchilla:** Ø 350 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado. **Peso neto:** 45 Kg.  
**Transmisión:** Correa Poly V  
**Protección eléctrica:** IPx3.  
**Tensión:** 220v Mn / 220-380 Tf  
**P.Total:** 0,37 Kw Hp 0,50 Mn / 0,37 Kw Hp 0,50 Tf

**Recorrido del carro:** 380 mm.  
**Espesor max. de corte:** 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 270, □270x305 mm.  
**Medidas:** 786x766x572h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 593x473 mm.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 350C5    **350 C5 (Mn.)**    Ref. 350C5T **350 C5 (Tf.)** ..... 3.781 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 61 Kg: (B4)..... 42,50 €

## 350 VM-K • Cortadora de carne • OMEGA



**Cuchilla:** Ø 350 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado.  
**Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.  
**Protección eléctrica:** IPx3.  
**Tensión:** 220v Mn / 220-380 Tf  
**P.Total:** 0,37 Kw Hp 0,50 Mn / 0,37 Kw Hp 0,50 Tf

**Recorrido del carro:** 400 mm.  
**Espesor max. de corte:** 22 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 270, □270x305 mm.  
**Medidas:** 813x646x560h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 610x495 mm.  
**Peso neto:** 55 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 350VM-K    **VM 350 K (Mn.)**    Ref. 350VM-KT **VM 350 K (Tf.)** ..... 4.698 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 68 Kg: (B4)..... 42,50 €

## 370 C7 • Cortadora de carne • OMEGA



**Cuchilla:** Ø 370 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado. **Peso neto:** 46 Kg.  
**Transmisión:** Correa Poly V  
**Protección eléctrica:** IPx3.  
**Tensión:** 220v Mn / 220-380 Tf  
**P.Total:** 0,37 Kw Hp 0,50 Mn / 0,37 Kw Hp 0,50 Tf

**Recorrido del carro:** 380 mm.  
**Espesor max. de corte:** 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 285, □285x325 mm.  
**Medidas:** 796x766x582h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 593x475 mm.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 370C7    **370 C7 (Mn.)**    Ref. 370C7T **370 C7 (Tf.)** ..... 3.888 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 62 Kg: (B4)..... 42,50 €

## 370 VM-K • Cortadora de carne • OMEGA



**Cuchilla:** Ø 370 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado.  
**Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.  
**Protección eléctrica:** IPx3.  
**Tensión:** 220v Mn / 220-380 Tf  
**P.Total:** 0,37 Kw Hp 0,50 Mn / 0,37 Kw Hp 0,50 Tf

**Recorrido del carro:** 400 mm.  
**Espesor max. de corte:** 22 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 280, □280x325 mm.  
**Medidas:** 813x646x570h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 610x495mm.  
**Peso neto:** 57 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 370VM-K    **VM 370 K (Mn.)**    Ref. 370VM-K **VM 370 K (Tf.)** ..... 5.022 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 69 Kg: (B4)..... 42,50 €

**NEW**

## Tutor para productos finos

Inmoviliza los embutidos finos para un corte perfecto. Puede usar se en todos los modelos. Recomendado para el en el modelo automático 350G5A.

Ref. 8GB99707 ..... 120 €

**Nota** Todos los modelos se pueden pedir con cuchilla teflonada en lugar de la estándar, con cargo.

## CORTADORAS • Fiambres • ESSEDUE

**Material:** Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado. **Transmisión:** Correa Poliue. **Guías del carro:** Autolubricadas. **Tensión:** 220 V. **Afilador:** Incorporado. **Opcional:** Cuchilla teflonada.



ES-300

MOD.	DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA MOTOR	RECORRIDO CARRO	CAPACIDAD DE CORTE	ESPESOR MAX. CORTE	DIMENSIONES MAX. TOTALES	DIMENSIONES BASE DE APOYO	PESO NETO
ES-220	220	0,23 HP.	205 mm.	Ø 150 □ 200x150h mm.	15 mm.	470x380x340 mm.	400x280 mm.	12,5 Kg.
ES-250-C	250	0,20 HP.	205 mm.	Ø 160 □ 160x190h mm.	15 mm.	470x400x365 mm.	400x280 mm.	13 Kg.
ES-250	250	0,29 HP.	260 mm.	Ø 190 □ 230x190h mm.	15 mm.	580x470x370 mm.	470x320 mm.	16 Kg.
ES-275	275	0,29 HP.	260 mm.	Ø 200 □ 250x200h mm.	16 mm.	580x470x390 mm.	470x320 mm.	18 Kg.
ES-300-E	300	0,29 HP.	270 mm.	Ø 210 □ 260x210h mm.	16 mm.	600x480x420 mm.	470x320 mm.	21,5 Kg.
ES-300-G	300	0,33 HP.	330 mm.	Ø 280 □ 280x220h mm.	16 mm.	690x560x440 mm.	550x370 mm.	26,5 Kg.

Ref. 0030	<b>ES 220</b> Bulto paletizado 46x60x55cm, 19 Kg: (Pe).....	823 €
Ref. 0035	<b>ES 250 C Económica</b> Bulto paletizado 46x60x55cm, 19 Kg: (Pe) .....	901 €
Ref. 0031	<b>ES 250</b> Bulto paletizado 60x80x60cm, 23 Kg: (Me) .....	943 €
Ref. 0032	<b>ES 275</b> Bulto paletizado 60x80x60cm, 26 Kg: (Me) .....	1.087 €
Ref. 0033	<b>ES 300 E Económica</b> Bulto paletizado 60x80x60cm, 27 Kg: (Me) .....	1.357 €
Ref. 0034	<b>ES 300 G Reforzada</b> Bulto paletizado 60x80x60cm, 34 Kg: (Me).....	1.516 €
	(Pe): 12,75 € y (Me:) 20,25 €	

GS



## GS • Ralladoras de queso duro • FAMA

**Carenado:** Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aproximadamente. **Potencia motor:** 1 Hp. **Tensión:** 230 V. Mn . **Medidas base de apoyo:** GS 380x220 mm. **Características:** Puede rallar los tipos de queso indicados y pan.

Ref. 0103-GS	<b>GS</b> Tipo Polvo (FGS 107) .....	956 €
	Bulto paletizado 40x60x55cm, .22 Kg: (Pe) .....	12,75 €

TMC

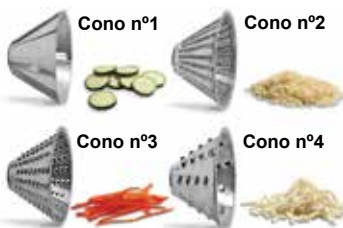


## TMC • Ralla Mozzarella y Cuter Verdura • FAMA

**Carenado:** Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aprox. **Potencia motor:** 1 Hp. **Tensión:** 220 V - 240V 50Hz **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	<b>TMC Cuter verdura y talla mozzarella</b> .....	1.142 €
	Bulto paletizado 40x60x65cm, 24 Kg: (Pe) .....	12,75 €

Ref. 2103C1	<b>C1</b> Cono laminador verdura* 2 mm .....	122 €
Ref. 2103C2	<b>C2</b> Cono rallador de quesos duros* 2,5 mm .....	122 €
Ref. 2103C3	<b>C3</b> Cono ralla verduras* 4 mm .....	122 €
Ref. 2103C4	<b>C4</b> Cono rallador de quesos blandos, mozzarella* 7 mm .....	122 €

\* Porte incluido solo junto al envío de la máquina

**NEW**

## CTE 6 • Cutter Horizontal • LA MINERVA



CTE 6

Cutter horizontal ideal para hacer embutidos, picadas de carne con especias etc, preparaciones de verduras trinchadas etc.

Estructura de acero inoxidable. • Cuchillas y tapa completamente extraíbles (y apto para lavavajillas)

• Máxima seguridad: sensor magnético codificado en el recipiente y la tapa • Freno de cuchilla (cuando la tapa está abierta) • Motor térmicamente protegido • Grupo de corte con 3 palas, fácilmente extraíbles.

**Potencia:** 0,37 Kw / Hp 0,50

**Peso neto:** 43 Kg

**Tensión:** 220V-240V / 50Hz Mn.

**Capacidad de cuba:** 6 ltr.

**Nº de revoluciones de la cuchilla:** 1.400 r.p.m.

**Revoluciones de cuba:** 20 r.p.m.

Ref. CTE 6	<b>CTE 6</b> Cutter horizontal para carnes, verduras etc.....	6.000 €
	Bulto paletizado 66 x 79 x 50cm, 53 Kg: (Gr) .....	26,50 €

## TSC 600L • Ablandador / Cortadora de tiras • LA MINERVA



TSC 600L

Tapa extraíble para fácil limpieza • Cuba plástica de recolección • Amplia y práctica zona carga del producto a procesar • Fácil cambio del grupo de corte • Cuchillas desmontables para facilitar la limpieza • Apertura de seguridad con microchip.

**Potencia:** 0,37 Kw / Hp 0,50 **Peso neto:** 24 Kg **Tensión:** 220V-240V / 50Hz Mn. **Boca de carga:** 30x170mm.

Ref. TSC600L	<b>TSC 600L</b> Monofásica .....	2.337 €
--------------	----------------------------------	---------

### OPCIONALES

Ref. TSC6AB	Grupo cuchillas ablandado .....	1.140 €
Ref. TSC6C5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm carnes .....	1.368 €
Ref. TSC6C10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm carnes .....	1.094 €
Ref. TSC6C15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm carnes .....	971 €
Ref. TSC6P5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm verduras y pescado .....	1.026 €
Ref. TSC6P10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm verduras y pescado .....	855 €
Ref. TSC6P15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm verduras y pescado .....	798 €
Ref. TSC6X	Cubeta en acero inoxidable .....	80 €
	Bulto paletizado 52x60x93cm, 38 Kg: (Me) .....	20,25 €



## TSC 300 • Ablandador • LA MINERVA

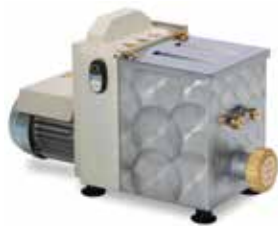
Tapa extraíble para fácil limpieza • Cuba plástica de recolección • Amplia y práctica zona carga del producto a procesar • Cuchillas desmontables para facilitar la limpieza • Apertura de seguridad con microchip

**Potencia:** 0,18 Kw / Hp 0,25 (Sph) **Peso neto:** 24 Kg **Tensión:** 220V-240V / 50Hz Mn. **Boca de carga:** 30x250mm...

Ref. TSC300	<b>TSC 300</b> Grupo de cuchillas ablandadoras incluidas.....	2.736 €
	Bulto paletizado .....x.....x.....cm, .....Kg: (Pe).....	12,75 €



TSC 300



## MINI • Máquina para hacer pasta • FAMA

**NEW**

**Peso neto:** 17,5 Kg.  
**Tensión:** 230 V / 50 Hz / 1Ph+N+PE  
**Potencia:** 0,4 Kw/Hp  
**Producción:** 5 Kg/h  
**Producción mínima:** 0,5 Kg/h

**Capacidad de la cuba:** 1,5 kg  
**Medidas exteriores:** 20x48x29 cm.  
**Otras características:** Puede trabajar con diferentes placas de salida (formas pequeñas, medianas o grandes) no incluidas, (ver abajo).

Ref. MINI **MINI (FMPM102)**..... 1.709 €  
 Bulto paletizado 40X60X55cm, 20 Kg: (Pe) ..... 12,75 €



## MEDIUM • Máquina para hacer pasta • FAMA

**NEW**

**Peso neto:** 30 Kg.  
**Tensión:** 230 V / 50 Hz / 1Ph+N+PE  
**Potencia:** 0,6 Kw/Hp  
**Producción:** 8 Kg/h  
**Producción mínima:** 1 Kg/h

**Capacidad de la cuba:** 2,5 kg  
**Medidas exteriores:** 26x60x35 cm.  
**Otras características:** Puede trabajar con diferentes placas de salida (formas pequeñas, medianas o grandes) no incluidas, (ver abajo).

Ref. MED **MEDIUM (FMPM100)**..... 2.395 €  
 Bulto paletizado 40x60x60cm, 32 Kg: (Me)..... 20,25 €



## MEDIUM + CUTTER • Máquina para hacer pasta • FAMA

**NEW**

**Peso neto:** 30 Kg.  
**Tensión:** 230 V / 50 Hz / 1Ph+N+PE  
**Potencia:** 0,6 Kw/Hp  
**Producción:** 8 Kg/h  
**Producción mínima:** 1 Kg/h

**Capacidad de la cuba:** 2,5 kg  
**Medidas exteriores:** 26x60x35 cm.  
**Otras características:** Puede trabajar con diferentes placas de salida (formas pequeñas, medianas o grandes) no incluidas, (ver abajo).

Ref. MEDCUT **MEDIUM con CUTTER (FMPM100T)**..... 3.143 €  
 Bulto paletizado 40x60x60cm, 32 Kg: (Me)..... 20,25 €



## GRANDE + CUTTER • Máquina para hacer pasta • FAMA

**NEW**

**Peso neto:** 42 Kg.  
**Tensión:** 230 V-400V / 50 Hz / Trifásica  
**Potencia:** 0,8 Kw/Hp  
**Producción:** 13 Kg/h  
**Producción mínima:** 1,5 Kg

**Capacidad de la cuba:** 4 kg  
**Medidas embalaje:** 28x65x45 cm.  
**Otras características:** Puede trabajar con diferentes placas de salida (formas pequeñas, medianas o grandes) no incluidas, (ver abajo).

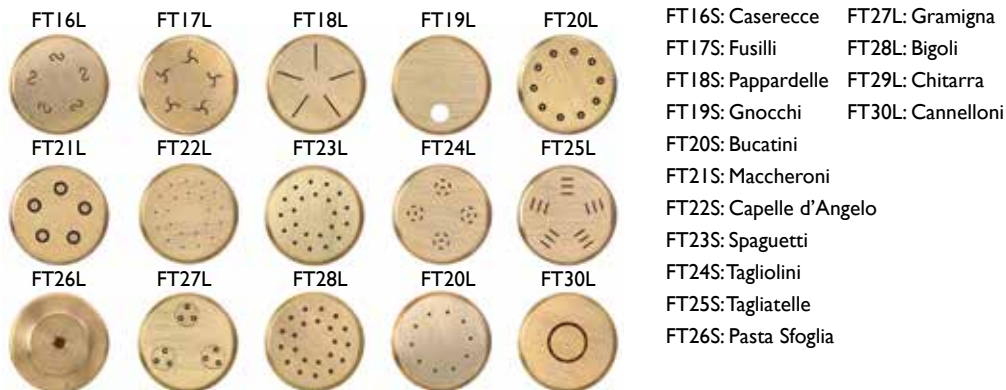
Ref. BIGCUT **GRANDE con CUTTER (FMPM101)**..... 4.652 €  
 Bulto paletizado 40x60x60cm, 45 Kg: (Me)..... 20,25 €

## PLACAS • Pasta pequeña mediana y grande • FAMA

Refs. : Pequeñas	FT01S, FT02S, FT03S, FT04S, FT05S, FT06S, FT07S, FT08S, FT09S, .....	99 €
Refs. : Pequeñas	FT10S, FT12S, FT13S, FT14S, FT15S,.....	99 €
Ref. : Pequeña	FT11S,.....	99 €
Refs. : Grandes	FT16L, FT17L, FT18L, FT19L, FT20L, FT21L, FT22L, FT23L, FT24L, .....	119 €
Refs. : Grandes	FT25L, FT27L, FT28L, FT29L, FT30L .....	119 €
Ref. : Grande	FT26L, .....	156 €

FT01S	FT02S	FT03S	FT04S	FT05S	FT01S: Caserecce	FT12S: Gramigna
					FT02S: Fusilli	FT13S: Bigoli
FT06S	FT07S	FT08S	FT09S	FT10S	FT03S: Pappardelle	FT14S: Chitarra
					FT04S: Gnocchi	FT15S: Cannelloni
FT11S	FT12S	FT13S	FT14S	FT15S	FT05S: Bucatini	FT06S: Maccheroni
					FT07S: Capelle d'Angelo	FT08S: Spaguetti
					FT09S: Tagliolini	FT10S: Tagliatelle
					FT11S: Pasta Sfoglia	

# MAQ. PASTA



## AMASADORA • Cabezal FIJO • FAMA



Para uso profesional. Cabezal fijo. Estructura robusta de acero. Motor reductor de alta potencia fabricado en Italia. Transmisión por cadena. Ejes de transmisión de acero. Poleas y coronas de producción nacional. Micro mecánico en la tapa. Cuba, espiral y varilla de acero inoxidable. Fácil de limpiar.

**Peso neto:** 23 Kg.  
**Tensión:** 230V / 50 Hz / IPh+N+PE  
**Potencia:** 0,37 Kw/HP  
**Medidas exteriores:** 25x45x35 cm  
**Dim. cuba:** 250mm Ø x160h mm

**Capacidad de la cuba:** 7 ltr.  
**Volumen de la cuba:** 5 Kg  
**Espiral de varillas:** 250mm Ø  
**Capacidad cuba "masas":** 5 Kg  
**Capacidad cuba "harinas":** 3 Kg  
**Otras características:** Varillas y cuba en inox



Ref. F17M **F17M**..... 1.104 €  
 Bulto paletizado 40x60x65cm, 28 Kg: (Pe)..... 12,75 €

## AMASADORA • Cabezal ABATIBLE • FAMA



Para uso profesional. Cabezal abatible. Estructura robusta de acero. Motor reductor de alta potencia fabricado en Italia. Transmisión por cadena. Ejes de transmisión de acero. Poleas y coronas de producción nacional. Micro mecánico en la tapa. Cuba, espiral y varilla de acero inoxidable. Fácil de limpiar.

**Peso neto:** 23 Kg.  
**Tensión:** 230V / 50 Hz / IPh+N+PE  
**Potencia:** 0,37 Kw/HP  
**Medidas exteriores:** 25x45x35 cm  
**Dim. cuba:** 250 Ø x160h mm

**Capacidad de la cuba:** 7 ltr.  
**Volumen de la cuba:** 5 Kg  
**Espiral de varillas:** 250 mm Ø  
**Capacidad cuba "masas":** 5 Kg  
**Capacidad cuba "harinas":** 3 Kg  
**Otras características:** Varillas y cuba en inox



Ref. FIA7M **FIA7M**..... 1.482 €  
 Bulto paletizado 40x60x65cm, 28 Kg: (Pe)..... 12,75 €

## PLANETARIA • Cabezal ABATIBLE • FAMA



Maquinaria para uso profesional. Fabricado en metal pintado con esmalte al horno inalterable en el tiempo. Motor asíncrono ventilado. Protección térmica. Transmisión por engranajes. Micro para proteger el tanque de procesamiento. Caja de cambios de 3 velocidades. Controles frontales con botón de parada. Cuba y batidor en acero inoxidable AISI 304. Gancho y espátula de aluminio. Herramientas y recipiente de liberación rápida. Movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del recipiente. Fácilmente lavable. Se suministra con: recipiente, gancho, espátula y batidor.

**Dimensiones:** 28x47x58 cm  
**Peso neto:** 21 Kg.  
**Potencia:** 0.18 Kw  
**Tensión:** 230V / 50 Hz / IPh+N+PE  
**Velocidad:** 132/234/421 Rpm

**Diámetro de la cuba:** 228 Ø x225 mm  
**Capacidad:** 8 Kg  
**Masa panadera:** 1,2 Kg.  
**Bizcocho:** 10 huevos  
**Claras montadas:** 12 huevos



Ref. PK8 **PK8**..... 1.920 €  
 Bulto paletizado 43x62x78cm, 26 Kg: (Me)..... 20,25 €

R-22-S



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

**Grupo picador:** Acero inox. AINSI-304.  
**Carenado:** Acero inoxidable.  
**Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inox.  
**Motor:** 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr. 230 V. Mn  
**Producción:** 250 Kg/h. según placa.  
**Medidas Base:** 355x260 mm.

**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	<b>R-22-S</b> Trifásica (A-E22R) .....	3.408 €
Ref. 0133M	<b>R-22-S</b> Monofásica (A-E22R) .....	3.888 €
	Bulto paletizado 40x60x75cm, 45 Kg: (Me) .....	20,25 €

Mod.R-32-S



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

**Grupo picador:** Acero inox. AINSI-304.  
**Carenado:** Acero inoxidable.  
**Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inox.  
**Motor:** 2,2 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr  
**Producción:** 450 Kg/h. según placa.  
**Medidas Base:** 485x260 mm.

**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.

Ref. 0138T	<b>R-32-S</b> Trifásica (A-E32R) .....	4.266 €
	Bulto paletizado 60x80x80cm, 58 Kg: (Gr) .....	26,50 €

R-22-B



## R-22-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

**Grupo picador:** Acero inox. AINSI-304.  
**Carenado:** Acero inoxidable.  
**Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inox.  
**Motor:** 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr. 230 V. Mn  
**Producción:** 300 Kg/h. según placa.  
**Medidas Base:** 380x380 mm

**Medidas Totales:** 516x380x516mm.  
**Peso neto:** 47 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	<b>R-22-B</b> Trifásica (C-ER22) .....	4.152 €
Ref. 0134M	<b>R-22-B</b> Monofásica (C-ER22) .....	4.536 €
	Bulto paletizado 52x61x80cm, 55 Kg: (Gr) .....	26,50 €



R-22-H

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

**Grupo picador:** Acero inox. AINSI-304.  
**Carenado:** Acero inoxidable.  
**Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inox.  
**Motor:** 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr.  
**Producción:** 300 Kg/h. según placa.  
**Medidas Base:** 380x380 mm.  
**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	<b>R-22-H</b> (C-ER22H) .....	5.270 €
	Bulto paletizado 52x61x80cm, 57 Kg: (Gr) .....	26,50 €



Mod.R-32-B

## R-32-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

**Grupo picador:** Acero inox. AINSI-304.  
**Carenado:** Acero inoxidable.  
**Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inox.  
**Motor:** 3 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr  
**Producción:** 500 Kg/h. según placa.  
**Medidas Base:** 485x368 mm.

**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	<b>R-32-B</b> Trifásica (C-ER32) .....	5.400 €
	Bulto paletizado 62x80x85cm, 70 Kg: (Gr) .....	26,50 €
Ref. 0137	<b>R-32-B</b> Trifásica (con Hamburguesera) (C-ER32H) .....	6.536 €
	Bulto paletizado 60x80x75cm, 96 Kg: (B4) .....	42,50 €

TS-12



## TS-12 • Picadora Boca-12 • FAMA

**Grupo picador:** Acero inoxidable  
**Acabado:** Acero inoxidable.  
**Placa / Cuchilla:** Autoafilante en acero inox.  
**Motor:** 1 Hp. (750 W)  
**Tensión:** Solo 230 V / 50 Hz / IPh+N+PE  
**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:** 370x220x440 mm.  
**Peso neto:** 19 Kg.  
**Otras características:** Con protección térmica.  
**Placa en dotación** 4,5 mm.

Ref. 0035A **TS-12** con boca Inox. (FTS127) ..... 1.042 €  
 Bulto paletizado 40x60x58cm, 23 Kg: (Pe) ..... 12,75 €

TS-22



## TS-22 • Picadora Boca-22 • FAMA

**Grupo picador:** Acero inoxidable  
**Acabado:** Acero inoxidable.  
**Placa / Cuchilla:** Autoafilante en acero inox.  
**Motor:** 1,5 Hp. (1.100 W)  
**Tensión:** Solo 230 V / 50 Hz / IPh+N+PE  
**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:** 440x240x510 mm.  
**Peso neto:** 22 Kg.  
**Otras características:** Con protección térmica  
**Placa en dotación** 4,5 mm.

Ref. 0235A **TS-22** con boca Inox (FTS137) ..... 1.227 €  
 Bulto paletizado 40x60x65cm, 29 Kg: (Pe) ..... 12,75 €

TI-22



## 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. (1.500 W)  
**Tensión:** 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE  
**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:** 450x260x530 mm.  
**Peso neto:** 31 Kg.  
**Boca de carga:** 52 Ø.  
**Placa en dotación** 4,5 mm.

Ref. 2200 **TI-22R** con boca inox (FTI136R) ..... 1.976 €  
 Bulto paletizado 40x60x65cm, 37 Kg: (Me) ..... 20,25 €

TI-32



## 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. (1.600 W)  
**Tensión:** 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE  
**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:** 510x260x525 mm.  
**Peso neto:** 40 Kg.  
**Boca de carga:** 52 Ø.  
**Placa en dotación** 4,5 mm.

Ref. 3200 **TI-32 RS** con boca inox (FTI138RS) ..... 2.085 €  
 Bulto paletizado 43x61x80cm, 45 Kg: (Me) ..... 20,25 €

**NEW**

## KIT TOP CHEF Mixer • Velocidad Variable etc • FAMA



Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Rápido acople de accesorios. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Juntas en polímeros de alta resistencia. Con variador de velocidad Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS)  
**INCLUYE:** Cuerpo mixer de velocidad variable + mezclador de 250 mm + homogenizador de 250mm + multifunción 250mm + batidor + recipiente graduado

**Medidas exteriores caja:** 36x26x80 mm **Peso neto:** 4,5 Kg. **Potencia motor:** 250 W  
**Tensión:** 230V 50Hz **Velocidad:** 2.500 Rpm a 15.000 Rpm.

Ref. TOPCHEF **Kit completo** Velocidad Variable ..... 768 €  
 Bulto paletizado .36x25x80cm, 6 Kg: (Mi) ..... 9,50 €

## Mixer Light 250 VV y VF • Velocidad Variable y Fija • FAMA

Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Rápido acople de accesorios. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Juntas en polímeros de alta resistencia. Con variador de velocidad (modelo VV). Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS)

**Medidas exteriores:** Ø 75x285 mm **Peso neto:** 1 Kg. **Potencia motor:** 250 W **Tensión:** 230V 50Hz **Velocidad:** 15.000 Rpm en el modelo VF (velocidad fija) y de 15.000 Rpm a 2.500 Rpm en el modelo VV (velocidad variable).

Ref. FM250VV	<b>Cuerpo Mixer Light 250 VV</b> Velocidad Variable.....	264 €
Ref. FM250VF	<b>Cuerpo Mixer Light 250 VF</b> Velocidad Fija .....	216 €
Accesorios:		
Ref. FM250	<b>Brazo Triturador de 27 mm</b> para 20 litros inox .....	109 €
Ref. FAFLM	<b>Batidora de 29 mm</b> para 10 litros inox. (solo para VV).....	184 €
Ref. FSPM	<b>Soporte pared individual</b> .....	37 €
Ref. FSPCM	<b>Soporte pared combinado</b> (1 cuerpo y 2 accesorios).....	27 €

## Mixer Light 300 / 400 / 450 VV • Velocidad Variable • FAMA

Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Panel digital LCD. Regulación de 9 velocidades. Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS). Juntas en polímeros de alta resistencia. Acople de accesorios rápido, sistema bayoneta.

<b>Cuerpo / motor:</b>	<b>FM300VV</b>	<b>FM400VV</b>	<b>FM500VV</b>
<b>Medidas exteriores:</b>	Ø 100 x 350 mm	Ø 100 x 350 mm	Ø 100 x 500
<b>Peso neto:</b>	1,8 Kg.	2,1 Kg	2,4 Kg.
<b>Potencia motor:</b>	300 W	400 W	500 W
<b>Tensión:</b>	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
<b>Velocidad:</b>	2.000 / 9.000 /13.000 Rpm	2.000 / 9.000 /15.000	2.000 / 9.000 /15.000

**NEW**

Ref. FM300VV	<b>Cuerpo Mixer Light 300 VV</b> Velocidad Variable.....	346 €
Ref. FM400VV	<b>Cuerpo Mixer Light 400 VV</b> Velocidad Variable.....	432 €
Ref. FM500VV	<b>Cuerpo Mixer Light 450 VV</b> Velocidad Variable.....	486 €
Accesorios:		
Ref. FM300L	<b>Brazo Triturador de 33 mm</b> para 30/80 litros inox.....	149 €
Ref. FM400L	<b>Brazo Triturador de 44 mm</b> para 80/120 litros inox.....	164 €
Ref. FM500L	<b>Brazo Triturador de 50 mm</b> para 150/230 litros inox.....	178 €
Ref. FAFL	<b>Batidora de 33 mm</b> para 40 litros inox.....	203 €
Ref. FSPC	<b>Soporte pared combinado</b> (1 cuerpo y 2 accesorios).....	37 €

## Mixer Heavy 350 / 450 / 550 / 650 VF • Velocidad Fija • FAMA

Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Panel digital LCD. Velocidad fija. Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS). Juntas en polímeros de alta resistencia. Acople de accesorios rápido, sistema bayoneta.

**NEW**

<b>Cuerpo / motor:</b>	<b>FM350VF</b>	<b>FM450VF</b>	<b>FM550VF</b>	<b>FM650VF</b>
<b>Medidas exteriores:</b>	Ø 130 x 360 mm	Ø 130 x 380 mm	Ø 130 x 390 mm	Ø 130 x 400 mm
<b>Peso neto:</b>	2,6 Kg.	3,2 Kg	3,4 Kg.	3,6 Kg.
<b>Potencia motor:</b>	350 W	450 W	550 W	650 W
<b>Tensión:</b>	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
<b>Velocidad:</b>	15.000 Rpm	17.000 Rpm	15.000 Rpm	13.000 Rpm

Ref. FM350VF	<b>Cuerpo Mixer Heavy 350 VF</b> Velocidad Fija .....	313 €
Ref. FM450VF	<b>Cuerpo Mixer Heavy 450 VF</b> Velocidad Fija .....	425 €
Ref. FM550VF	<b>Cuerpo Mixer Heavy 550 VF</b> Velocidad Fija .....	482 €
Ref. FM650VF	<b>Cuerpo Mixer Heavy 650 VF</b> Velocidad Fija .....	536 €

Accesorios:		
Ref. FM300	<b>Brazo Triturador de 33 mm</b> para 30/80 litros inox.....	155 €
Ref. FM400	<b>Brazo Triturador de 43 mm</b> para 80/120 litros inox.....	173 €
Ref. FM500	<b>Brazo Triturador de 50 mm</b> para 150/230 litros inox.....	196 €
Ref. FM600	<b>Brazo Triturador de 60 mm</b> para 250/330 litros inox.....	212 €

Ref. FSPS	<b>Soporte pared individual</b> .....	27 €
-----------	---------------------------------------	------

Todos los modelos de mixers con sus accesorios Bulto (Mi)..... 9,50 €



## H - SMART • Hamburguesera • LA MINERVA



Mods. H-SMART

Vitrina protectora de inox. Cilindros intercambiables para hamburguesas y albóndigas. Limpieza con hilo manual con la maquina en funcionamiento y vitrina frontal cerrada. Pala con montaje rápido. Cinta de salida. Pala en cuba desmontable. Partes en contacto con la carne de simple y rápido desmontaje para limpieza. Sensores de seguridad y protecciones físicas para impedir accidentes con las zonas móviles. Hamburguesas de Ø 50mm a 120mm y albondigas 2 de Ø 28mm a 45mm.

**Potencia motor:** 0,3 Kw. **Tensión:** 230 V. Mn. ó 380 V.Tr.  
**Peso:** 48 Kg. **Tolva de carga:** 18 L.  
**Producción:** 1.000 uni/h. **Medidas totales:** 575x590x570 mm.

Ref. SMARTT	<b>SMARTT Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	6.324 €
Ref. SMARTM	<b>SMARTM Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	6.732 €
Opciones:		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal .....	398 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel.....	714 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*.....	867 €
Bulto paletizado 68x84x114cm, 56 Kg: (B4) .....		42,50 €

Mods. MAX Refrigerada



## H - MAX • Hamb. hasta 135 de diámetro • LA MINERVA

Vitrina protectora de inox. Cilindros intercambiables para hamburguesas y albóndigas. **Limpieza con hilo automático y eléctrico (sin aire comprimido)** con la maquina en funcionamiento y vitrina frontal cerrada. Pala con montaje rápido. Cinta de salida de 40 cm. Pala en cuba desmontable. Partes en contacto con la carne de simple y rápido desmontaje para limpieza. Sensores de seguridad y protecciones físicas para impedir accidentes con las zonas móviles. Hamburguesas de Ø 50mm a 135mm y albondigas 2 de Ø de 28 mm a 45mm.

**Potencia motor:** **Tensión:** 230 V. Mn. ó 380 V.Tr.  
**Mono.:**0,65 Kw. **Trf.:**0,75 Kw. **Tolva de carga:** 40 L.  
**Peso:** 77 Kg. **Medidas totales:** 65x75x71 cm.  
**Producción:** 2.100 uni/h.



Ref. MAXT	<b>MAXT Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	12.240 €
Ref. MAXM	<b>MAXM Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	12.840 €
Bulto paletizado 85x70x125cm, 115Kg: (B4) .....		42,50 €

Mods. 653



## 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:** 0,75 Kw. **Tensión:** 230 V. Mn. ó 380 V.Tr.  
**Peso:** 53 Kg. **Tolva de carga:** 23 L.  
**Producción:** 2.100 uni/h. **M. totales:** 395x555x600 mm. 625x555x650 mm (con cinta)

Ref. 0141T	<b>653 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	8.313 €
Ref. 0141M	<b>653 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	8.721 €
Bulto paletizado 69x85x125cm, 65 Kg: (B4) .....		42,50 €

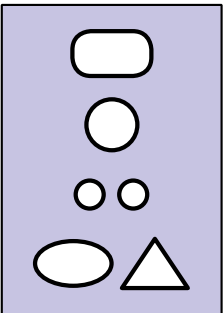
## 653R • Hamburguesera Refrigerada • LA MINERVA

**Potencia motor:** 0,75Kw.  
**Tensión:** 230 V. Mn ó 380 V.Tr.  
**Compresor frigorífico:** 0,1 Kw  
**Peso:** 63 Kg. Resto de características y opciones iguales al modelo 653

Ref. 0140T	<b>653R Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	9.894 €
Ref. 0140M	<b>653R Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	10.302 €
<b>Opciones:</b>		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal .....	398 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel.....	714 €
Ref. 0140-VV	Variador de velocidad*.....	2.550 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*.....	867 €
Ref. 0140-LI	Limpiador rascador neumático.....	1.683 €
*esta opción no se puede improvisar hay que pedirla de fábrica		
Bulto paletizado 69x84x114cm, 76 Kg: (B4) .....		42,50 €

Mods. 653 R Refrigerada





## Cilindros Moldeadores para Hamburguesas • LA MINERVA

**Material:** Delrin.

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

Ref. 0140-C/ST	Cilindro Hamburguesa estandar .....	1.153 €
	Redonda de 90 mm /100 mm. / 110 mm. / 120 mm.	
	Ovalada 65 x 105 mm.	
Ref. 0140-C/ES	Cilindro de 2 albóndigas de Ø 36 mm.....	1.683 €
Ref. 0140-C/PE	Cilindro de cualquier forma, máx. medida 120 x 120 mm.....	2.448 €
Ref. 8HF00135	Cilindro ø 135 para modelo MAX .....	2.448 €

## Mesa Inoxidable para Hamburgueseras • LA MINERVA

**Descripción:** Mesas de acero inoxidable con estante, ruedas y frenos. Altura y medidas adecuadas para trabajar con las hamburgueseras 652 pequeña y 653 grande (con cinta larga).

Ref. 0140P	660x600x740mm.....	1.459 €
	Bulto paletizado (Gr) .....	26,50 €
Ref. 0141G	860x600x850mm.....	1.683 €
	Bulto paletizado (B4).....	42,50 €

## HF • Hamburguesera / Albondiguera Automática • LA MINERVA

Con dispositivo de albóndigas completamente esféricas, integrado.

- Puerta frontal, cuba y tapa de acero inoxidable
- Estructura de acero inoxidable
- Máquina portante, dotada de ruedas autofrenantes
- Función de apilador (para hamburguesas) - Altura útil de apilado: 80 mm
- Limpieza automática del hilo separador
- Ensamblaje palas de desmontaje rápido
- De serie con la máquina:
  - Variador de velocidad (para hamburguesas y albóndigas)
  - Dispositivo colocador de papel
  - Dosificador de aceite (para albóndigas)

Hamburguesas Ø hasta 130mm y albóndigas 2 de Ø 25mm a 39mm.

**Tolva de carga:** 40 L.

**Producción:**

**Hamburguesas:** 3.000 uni/h.

**Albóndigas:** 6.000 uni/h.

**Tensión:** 230 V. Mn.

**Potencia motor:** 0,9 Kw.

**Peso:** 48 Kg

**Medidas totales:** 1150x695x2055 mm.

Ref. (9EHF00150) Máq. hamburguesera HF

Ref. (8HF00100) Cilindro formador hamburguesa Ø 100 hasta máximo 130 mm  
Kit formador albóndigas cilíndricas:

Ref. (8HF02X40) Cilindro formador albóndiga cilíndrica 2 x Ø 40 mm

Ref. (8HF36000) Cilindro formador albóndiga esférica 2 x Ø 36 mm

Consultar precios y descuentos



## ELITE • Cutter de Verduras • FAMA



Totally disassemblable without the need for tools • Change of disc very fast and simple  
 • Wide selection of discs • Carcass of stainless steel 304 • Lid of stainless steel and the cutting tray removable for easy and complete cleaning • Discharge chute inclined for a higher productivity • Ergonomic handle with start / stop and lock function in loading position • All parts in contact with food are made of stainless steel or food grade plastic • Digital keypad with luminous LED signals • Impulse regulator for a higher precision of cutting • Powerful motor and adequate ventilation for intensive use.

**Carenado:** Acero inoxidable.  
**Producción:** 250-450 kg/h  
**Medidas exteriores:** 280x490x530 mm  
**Potencia motor:** 580 W 0,80 Hp.  
**Tensión:** 220- 240V / 50Hz / 1Ph+N+PE



Totally disassemblable

Ref. 0222-2D Elite con 2 discos (E2/Z3)..... 1.556 €  
 Bulto paletizado 40x60x70cm, 27 Kg: (Pe)..... 12,75 €

### Corte productos delicados



Ref. **X**.....312€  
 Regulable de 1 a 8 mm



Ref. **S1, S2**.....125 €

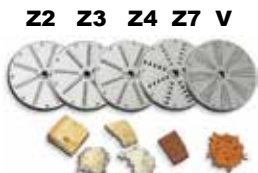


Ref. **E3, E4, E6** ...125 €



Ref. **E1, E2, E5** ..... 125 €

### Ralladores



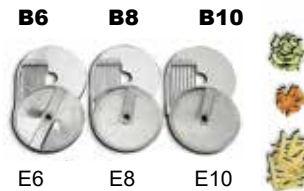
Ref. **Z2, Z3, Z4, Z7, V** .....97 €

### Corte en tiras curvas



Ref.: **H4, H6, H8, H10** .....165€

### Corte en tiras



Ref.: **B6, B8, B10** .....165 €  
 En combinación con: E6/E8/E10  
 Ref.: **E6, E8, E10** ..... 125€

### Corte en cubitos



Ref.: **D8X8, D10X10, D12X12, D20X20** .....186 €  
 En combinación con: E8/E10/E12/E14  
 Ref.: **E8, E10, E12, E14** ..... 125 €

\* Transporte incluido solo junto al envío de la máquina



Vesta precision



TheSpace



TECHPA MACHINERY

