



**Máquinas de Vacío Orved s.l.**

## **Tarifa 2025-26 MAQUINARIA**

**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 traserà,  
Pol. Can Prunera, 08759 Vallirana, Barcelona.  
93 431 14 47, [info@mvovac.es](mailto:info@mvovac.es), [comercial@mvovac.es](mailto:comercial@mvovac.es)

# Bolsas Compostables cocción / conservación

Diseñadas para cocinar al vacío,  
almacenar y envasar alimentos.



Eco-friendly de confianza:  
Tan duradera como las  
bolsas de vacío tradicionales



Perfecta para conservar  
y sous vide: 90 °C hasta  
22 horas.



Materiales compostables cer-  
tificados en laboratorio:  
maíz, campanilla, madera,  
PBAT y PLA



Propiedades de barrera  
de primera clase contra  
gases y agua.



# INDICE 2025-2026

## Enlaces para descargar las fichas de producto por proveedores:

### BMB:

### FAMA INDUSTRIE:

### OMEGA LA MINERVA:

### ORVED SPA:

### TEPRO:

### THE SPACE y VESTA PRECISION:

### MVO by REISERPACK:

TERMOSELLADORAS ATM VGP ORVED.....	4
TERMOSELLADORAS VGP SKIN y COMBI SKIN ORVED.....	5
TERMOSELLADORAS MANUALES SIN VACÍO PROFI ORVED.....	6
TERMOSELLADORAS ATM / SKIN DE CAJÓN MVO40 y ROTATIVA MVO360.....	7-9
TERMOSELLADORA ATM DE CAJÓN DE GRAN FORMATO "1/1" TEPRO.....	10
TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS BMB.....	11
ENVASADORAS VM DIGITALES ORVED.....	12-13
ENVASADORA EVOX31 / I-SHOP ORVED.....	14-15
ENVASADORAS DE DOBLE CAMPANA TEPRO.....	16
ENVASADORAS VESTA.....	17
ENVASADORAS EXTERNAS ORVED y TRESPADE.....	18-19
COCEDORES AL VACÍO THE SPACE.....	20
CUÑAS, EMBUDO Y CARROS ORVED.....	20
SONDAS SOUS VIDE Y BARBACOAS, VESTA / DISPENSER.....	21
ABATIDORES VESTA.....	22
TERMOCIRCULADORES VESTA.....	23
CORTADORAS FIAMBRE OMEGA LA MINERVA.....	24
CORTADORAS CARNE OMEGA LA MINERVA.....	25
CORTADORAS ESSEDUE y RALLADORA QUESO / LAMINADORA FAMA.....	26
CUTTER, ABLANDADOR, CORTADOR DE TIRAS LA MINERVA.....	27
PICADORAS REFRIGERADAS LA MINERVA.....	28
PICADORAS FAMA Y KIT TOP CHEF MIXER FAMA.....	29
HAMBURGUESERAS SEMIAUTOMÁTICAS LA MINERVA.....	30-31
MÁQUINAS PARA HACER PASTA FAMA.....	32
AMASADORAS Y PLANETARIA FAMA.....	33
BATIDORAS Y MEZCLADORAS FAMA.....	34



## 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 y obradores.  
**Formatos estandar:** 325x260 / 160x260 / 165x120  
**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

- 1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm
- 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm
- 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm

- 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) ..... 62,75 €

### 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 P.B 263 x 159mm ..... 619 €
- Ref. 0012Q-C **Molde** de 2 barq. Plato Q 179x179mm Celulosa Compostable P.B ..... 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 P.B 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) ..... 10 €

- 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:** 530x704x1120h mm **Peso:** 141 kg  
**Bomba:** 60 mc/h  
**Alimentación eléctrica:** 230V 50/60Hz+3Ph - 2900W  
**Tamaño máx. barquetas:** 325x260x120h mm  
**Métodos de envasado:** Solo sellado | Vacío | Vacío ATM  
**Ideal para:** Carnicerías, gastronomías, industrias y obradores.  
**Formatos estandar:** 325x260 / 160x260 / 165x120  
**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

- 1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm
- 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm
- 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm



## VGP SKIN • Termoselladora ATM y SKIN • ORVED

**Cuerpo de la máquina:** Acero inoxidable  
**Métodos de envasado:** Solo sellado, Skin, ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KIT MAP + gas + termosellado.  
**Tamaño:** 530x704x1120h mm **Peso:** 178 kg **Bomba:** 60 mc/h  
**Alimentación eléctrica:** 230V 50/60Hz+3Ph - 2900W  
**Tamaño máx. barquetas:** 325x260x120h mm  
**Ideal para:** Carnicerías, gastronomías, industrias y obradores.  
**Formatos estándar:** 180x250, 260x177, 143x229, 238x166, 197x155

### Equipamientos de serie

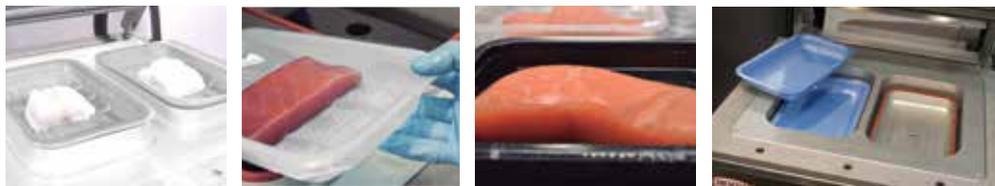
- Panel digital
- Sensor de vacío
- Gas inerte
- Molde corte merma
- Portabobinas frenante

### Opcional

- Kit Skin para elegir

- Estantes estándar
- Barqueta B6 1x 180x250 mm
  - Barquetas B5 2x 143x229 mm
  - Barquetas D2 2x 197x155 mm
  - Barqueta D15 1x 260x177 mm
  - Barquetas D13 2x 238x166 mm

Ref. 0126SK-B6 / -15 **VGP 60 SKIN** molde barqueta B6 / D15 ..... 21.200 €  
 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)..... 62,75 €  
**OPCIONAL:**  
 Ref. KITMAP Accesorio para termosellar ATM con recorte perimetral en el formato de la horma Skin..... 709 €

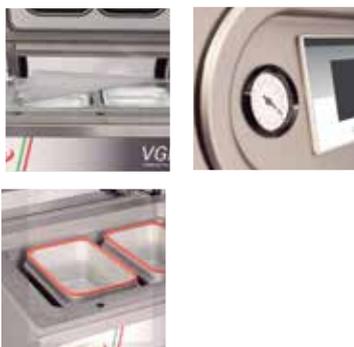


## VGP COMBI SKIN • Termoselladora ATM y SKIN • ORVED

Ref. 0126CK-B6/ 15 /B5/ 13 /D2 **VGP COMBI SKIN** con 1 Horma Skin:  
 B5, B6, D13, D15 o D2..... 23.450 €  
 + 1 cabezal ATM estándar + molde a elegir: 0012B, 0012C ó 0012D\*  
 \*De querer un molde especial, hay un recargo del 25% sobre el estándar 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 €



	Cabezal Skin	Cabezal ATM
<b>Cuerpo de la máquina</b>	Acero inoxidable	Acero inoxidable
<b>Tamaño</b>	530x740x1158h mm	530x740x1158h mm
<b>Peso</b>	178 kg	178 kg
<b>Bomba</b>	60 mc/h	60 mc/h
<b>Alimentación eléctrica</b>	400V /50-60Hz /3Ph+N+PE (2900WV)	400V /50-60Hz /3Ph+N+PE (2900WV)
<b>Tamaño máx. barquetas</b>	B6, B5, D13, D15, D2	325x260x120h mm
<b>Métodos de envasado</b>	Skin   Solo sellado   ATM en moldes estándar o personalizados. <b>ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KITMAP</b>	
<b>Ideal para</b>	Carnicerías   Gastronomías   Industrias   Obradores   Laboratorios de alimentos	
<b>Estantes estándar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Barquetas B6 1x 180x250 mm</li> <li> Barquetas B5 2x 143x229 mm</li> <li> Barqueta D15 1x 260x177 mm</li> <li> Barquetas D2 2x 197x155 mm</li> <li> Barquetas D13 2x 238x166 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> 1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm</li> <li> 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm</li> <li> 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm</li> </ul>
<b>Equipamientos de serie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Panel digital</li> <li> Sensor de vacío</li> <li> Molde corte merma</li> <li> Gas inerte</li> <li> Portabobinas frenante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Panel digital</li> <li> Sensor de vacío</li> <li> Multiprograma</li> <li> Gas inerte</li> <li> Vacío + gas</li> <li> Ultravacío</li> <li> Portabobinas frenante</li> <li> Ultragas</li> </ul>
<b>Accesorios opcionales por encargo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Kit Skin para elegir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Molde corte merma</li> <li> Molde para elegir</li> </ul>

# TERMOSELLADORAS SOLO SELLADO



## 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, Take away  
**Formatos :** 1x 137x190 mm 1x 137x95 mm

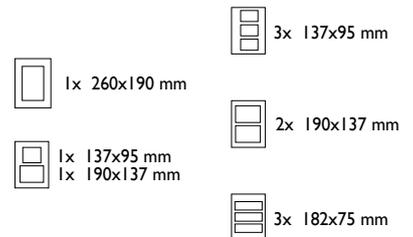


Ref. 0116 **PROFI-1 N** ..... 1.683 €  
 Bulto en pallet de 40x60x53cm, 18,58 Kg: (Pe) ..... 13,50 €



## 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, Take away  
**Formatos :** 260x190 / 137x190 mm / 182x75 mm



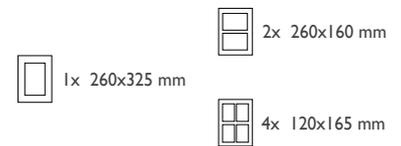
Ref. 0017 **PROFI-2 CON 1 MOLDE OR0008** \*\* ..... 2.346 €  
 Bulto en pallet de 40x62x55cm, 26,80 Kg: (Pe) ..... 13,50 €

Ref. OR0008 **Molde para 1 Barqueta 260x190\*** ..... 186 €  
 Ref. OR0007 **Molde para 2 Barquetas 190x137\*** ..... 186 €  
 Ref. OR0009 **Molde para 2 Barquetas 1 de 190x137 y 1 de 137x95\*** ..... 197 €  
 Ref. OR0010 **Molde para 3 Barquetas 137x95\*** ..... 197 €  
 Ref. OR0011 **Molde para 3 barquetas 182x75 Sándwich\*** ..... 197 €



## 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, Take away  
**Formatos :** 260x190 / 137x190 mm / 182x75 mm



Ref. 0117 **PROFI-3 CON 1 MOLDE ORP301** \*\* ..... 3.009 €  
 Bulto en pallet de 60x80x70cm, 32,60 Kg: (Me) ..... 21,50 €

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.

# TERMOSELLADORAS MVO ATM



## MVO40 • Termoselladora ATM con o sin recorte perimetral • MVO by REISER

**NEW**



El modelo MVO40 pueden configurarse con diferentes sistemas de envasado: Sellado, vacío + sellado + gas (ATM) y también pueden diseñarse con recorte perimetral (hormas) o sin el (molde).

Cuando se trabaja con hormas (recorte perimetral), el cambio es fácil y rápido (3 minutos).

Disponen de control electrónico de temperatura, tiempo de sellado, porcentaje de vacío y de gas, así como tiempo extra de vacío...

Aviso de final de ciclo.

Inserción automática del film con el avance del cajón.

Recogedor de merma de film automático (opcional).

Necesita compresor.

**Dimensiones / peso:** 630x750/970\*x1680mm 170 Kg

\*con el recogedor de film.

**Tamaño máx. barq. (sin recorte):** 420x280mm 100h mm

**Rango máximo de película:** 420 mm / 320 mm Ø

**Pantalla:** con 10 programas

**Bomba:** 25m<sup>3</sup>

**Consumo aire comprimido:** 2,5 bars 6 bars – 6 NL/C

**Modo envasado:** ATM / SELLADO

**Sensor vacío:** Sí

**Ciclos por minuto:** hasta 5

**Programas configurables:** 10

**Voltaje:** 230V-400V - 50Hz

**Conexión:** II 230v. 50/60Hz

### SIN RECORTE ENTRE BARQUETAS

Ref. MVO40	<b>MVO40 Bomba 25m<sup>3</sup> ATM</b> (incluye contramolde estándar, no molde).....	14.781 €
Ref. EMBALAJE	Caja de madera paletizada.....	271 €
Porte MVO40	Caja de madera paletizada 80x120x173cm, 246,40Kg: (B5).....	62,75 €

### MOLDES

Ref. MVO40-M1	<b>Molde</b> para 1 barq. GN1 sin recorte.....	656 €
Ref. MVO40-M2	<b>Molde</b> para 2 barqs. GN2 / B5 / B6 y Plato Q sin recorte.....	741 €
Ref. MVO40-M4	<b>Molde</b> para 4 barqs. GN3 sin recorte.....	927 €

Moldes a medida: incremento del 30% sobre el precio, del molde estándar equivalente

### CON RECORTE PERIMETRAL EN LAS BARQUETAS

Ref. MVO40-R	<b>MVO40R Bomba 25m<sup>3</sup> ATM (horma no incluida)</b> .....	12.769 €
Ref. EMBALAJE	Caja de madera paletizada.....	271 €
Porte MVO40 y MVO40-R	Jaula de madera paletizada 80x120x173cm, 246,40Kg: (B5).....	62,75 €

### HORMAS

Ref. MVO40-H1	<b>Horma</b> de 1 barq. GN1 con corte perimetral.....	3.003 €
Ref. MVO40-H2	<b>Horma</b> de 2 barqs. GN2 B5 B6 Plato Q.....	3.651 €
Ref. MVO40-H4	<b>Horma</b> de 4 barqs. GN3 con corte perimetral.....	4.552 €

Moldes a medida: incremento del 15% sobre el precio, del molde estándar equivalente.

### OPCIONALES

Ref. MVO40-A	<b>Pulsadores</b> apertura y cierre automático.....	2.856 €
Ref. MVO40-F	<b>Recogedor</b> de merma del film.....	2.825 €
Ref. MVO40-T	<b>Fotocelula</b> centrado de la impresión del film.....	717 €
Ref. MVO40-C	<b>Cutter</b> central telescópico.....	617 €



# TERMOSELLADORAS MVO SKIN / SKIN UP



## MVO40S • Termoselladora SKIN con recorte perimetral • MVO by REISER



El modelo MVO42 es ideal para producciones medianas en envase SKIN en barqueta, o SKIN UP en "cartoncillo", en productos hasta 3,5 cm de altura. Cambio fácil y rápido de horma (3 minutos). Control electrónico de temperatura, tiempo de sellado, porcentaje de vacío y de gas, así como tiempo extra de vacío... Aviso de final de ciclo. Inserción automática del film. Apertura automática del cajón (opcional) Necesita compresor.

**NEW**

**Dimensiones / peso:** 630x750x1680mm 170 Kg  
**Tamaño máx. barq. (sin recorte):** 420x280mm 100h mm  
**Rango máximo de película:** 420 mm / 320 mm Ø  
**Pantalla:** con 10 programas  
**Bomba:** 60 m<sup>3</sup>/hora  
**Consumo aire comprimido:** 2,5 bars 6 bars – 6 NL/C  
**Modo envasado:** SKIN

**Sensor vacío:** Sí  
**Ciclos por minuto:** hasta 5  
**Programas configurables:** 10  
**Voltaje:** 230V-400V - 50Hz  
**Conexión:** 60m<sup>3</sup>: 230/400v. 50/60HZ. (3PH+NT+PE)  
 25m<sup>3</sup>: 230v. 50/60Hz (1PH+NT+PE)

**SKIN EN BARQUETA** (el producto puede sobresalir 1,5 cm del labio de la barqueta, y un total de altura máxima de 5cm)

Ref. MVO40S-2	<b>MVO40</b> Bomba 25m <sup>3</sup> <b>SKIN (en barqueta)</b> .....	15.694 €
Ref. MVO40S-6	<b>MVO40</b> Bomba 60m <sup>3</sup> <b>SKIN (en barqueta)</b> .....	16.909 €
Ref. EMBALAJE	Caja de madera paletizada (neto) .....	271 €
	Porte MVO40S-2 y MVO40S-6, jaula de madera paletizada 80x120x173cm, +260Kg: (B6) .....	78,50 €

### HORMAS

Ref. MVO40-H1	<b>Horma</b> de 1 barq. GN1 con corte perimetral .....	3.003 €
Ref. MVO40-H2	<b>Horma</b> de 2 barqs. GN2 / B5 / B6 / Plato Q / 1 plato Ø 28 / con corte perimetral.....	3.651 €
Ref. MVO40-H4	<b>Horma</b> de 4 barqs. GN3 con corte perimetral .....	4.552 €

Hormas a medida: incremento del 15% sobre el precio, del molde estándar equivalente.

**SKIN EN CARTONCILLO** (el producto puede tener una altura de 3,5 cm)

Ref. MVO40SC2	<b>MVO40SC2</b> Bomba 25 m <sup>3</sup> <b>SKIN UP (en cartoncillo)</b> .....	15.694 €
Ref. MVO40SC6	<b>MVO40SC6</b> Bomba 60 m <sup>3</sup> <b>SKIN UP (en cartoncillo)</b> .....	16.909 €
	Porte MVO40SC2 y MVO40SC6, jaula de madera paletizada 80x120x173cm, +260Kg: (B6) .....	€

### HORMAS

Ref. MVO40SC-HU	<b>Horma</b> para 2 cartoncillos corte perimetral B5 /B6 SKIN UP OUT CUT .....	5.052 €
Ref. MVO40SC-HN	<b>Horma</b> para 2 cartoncillos corte perimetral B5 /B6 SKIN UP IN CUT.....	5.052 €

Hormas a medida: incremento del 15% sobre el precio, del molde estándar equivalente.

### OPCIONALES

Ref. MVO40-A	<b>Pulsadores</b> apertura y cierre automático.....	2.856 €
Ref. MVO40-T	<b>Fotocélula</b> para centrado de la impresión del film.....	717 €

### LEYENDA Y FORMATOS ESTÁNDAR

GN1: 325x265mm, GN2: 160x260mm, GN3: 165x120mm, B5: 150x230mm, B6: 180x250mm, Plato Q: 180x180mm

SKIN (barqueta): Hasta 1,5 cm del borde de la bandeja y máximo 5 cm del fondo de la misma.  
 SKIN UP (cartoncillo): Hasta 3,5 cm de altura desde la base del cartón plano, pudiendo llegar a 5cm (en maquinas especiales con modificaciones y suplemento de precio).

En skin up (cartoncillo) se puede elegir dos tipos de corte, el OUT CUT o el IN CUT:  
 - OUT CUT es el corte alrededor de la bandeja por fuera (corte perimetral exterior)  
 - IN CUT es el corte por el interior del cartón (corte perimetral interior)  
 - Para moldes mixtos de SKIN UP (cartoncillo) + SKIN (bandeja) el corte debe ser siempre OUT CUT.



# TERMOSELLADORA ROTATIVA MVO ATM / SKIN



## MVO360 • Termoselladora ROTATIVA ATM / SKIN con recorte • MVO by REISER



El modelo MVO360 es ideal para medio-altas producciones, ya que se optimizan de forma sorprendente los tiempos de producción ya que con su sistema rotativo, mientras el operario posiciona las barquetas, el equipo esta realizando un ciclo a la vez, reduciendo los tiempos a la mitad .

Puede configurarse con diferentes sistemas de envasado: Sellado, sellado + gas (ATM), y SKIN. (en barqueta o cartoncillo).

Acabados con recorte perimetral en las barquetas y /o cartoncillos.

Cambio fácil y rápido de horma (3 minutos).

Control electrónico con pantalla de 7", que configura: temperatura, tiempo de sellado, porcentaje de vacío y de gas, así como tiempo extra de vacío...

Inicio de ciclo al giro del plano de trabajo, con aviso sonoro y luminoso de fin de ciclo.

Recogedor de merma de film automático, en dotación.

Elevador de barquetas para su fácil extracción, (opcional).

Necesita compresor

**NEW**

**Dimensiones / peso:** 930/1010\*x1128x1615h.mm 300 Kg  
**Tamaño máx. barq. (sin recorte):** 420x280mm 100h mm  
**Rango máximo de película:** 340 mm / 230 mm Ø  
**Pantalla:** con 10 programas  
**Bomba:** 60 m3/hora  
**Modo envasado:** ATM / SKIN / SELLADO (según mod.)  
**Consumo aire comprimido:** 6 bars – 6 NL/C

**Presión gas:** Max. 3 bars  
**Sensor vacío:** Sí  
**Ciclos por minuto:** hasta 5  
**Programas configurables:** 10  
**Voltaje:** III 400V - 50Hz  
**Conexión:** III 400v. 50/60HZ.  
 (3PH+NT+PE)

Ref. MVO360	<b>MVO360 Bomba 60m3 ATM</b> .....	29.800 €
Ref. MVO360-S	<b>MVO360 Bomba 60m3 SKIN / SKIN UP</b> .....	31.550 €
Ref. EMBALAJE	Caja de madera paletizada (neto) .....	374 €
Porte MVO360 y MVO360-S,	jaula de madera paletizada 80x120x173cm, +260Kg: (B6) .....	78,50 €

### HORMAS

Ref. MVO360-H1	<b>Horma</b> de 1 barq. GN1 con corte perimetral.....	3.457 €
Ref. MVO360-H2	<b>Hormas</b> 2 barqs. GN2 / B5 / B6 / Plato Q .....	4.193 €
Ref. MVO360-H4	<b>Horma</b> de 4 barqs. GN3 con corte perimetral.....	5.278 €

Moldes a medida: incremento del 15% sobre el precio, del molde estándar equivalente.

### OPCIONALES

Ref. MVO360-E	<b>Expulsor barquetas</b> .....	1.465 €
Ref. MVO360-100	Incremento <b>Bomba 100m3</b> .....	1.290 €
Ref. MVO360-T	<b>Fotocelula</b> centrado de la impresión del film.....	717 €
Ref. MVO360-X	Incremento <b>Bomba 60m3 OXIGENO</b> .....	consultar

### OPCIONALES PARA SKIN UP

Ref. 360-HT	<b>HORMA PARA SKIN UP "OUT CUT" B6</b> .....	5.902 €
Ref. 360-HN	<b>HORMA PARA SKIN UP "IN CUT" B6</b> .....	5.602 €



# TERMOSELLADORA ATM GRAN FORMATO



## SPP-4.3 TERMOSELLADORA • TEPRO

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

Con el modelo de termoselladora de bandejas **SPP-4.3**, se doblan las producciones ya que su cajón extra ancho permite unas dimensiones máximas del envase son 560 x 365 x 100 mm. (el doble que los equipos de cajón que suelen llegar solo hasta 1/2 gastronorm).

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.** (2 ciclos minuto)

Apertura y cierre del cajón manual.

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

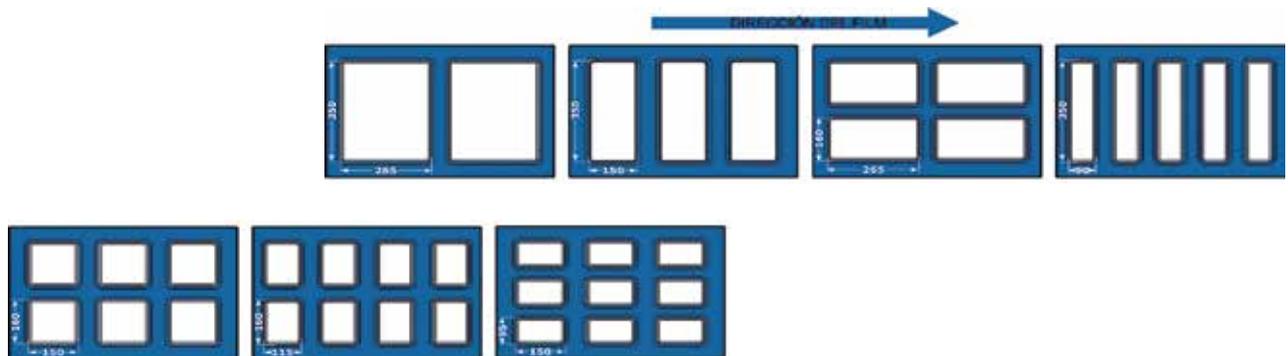
### OPCIONAL:

**Sistema de elevación de las barquetas para facilitar el trabajo del operario.**

**Medidas máximas de barquetas y nº de barquetas/ciclo:**

- 6 barquetas hasta: 16x15 cm, por ciclo.
- 8 barquetas hasta: 16x11,5 cm, por ciclo.
- 9 barquetas hasta: 9,5x15 cm, por ciclo.
- 2 barquetas hasta: 35x26,5 cm, por ciclo.
- 2 platos de Ø hasta 26,9 cm por ciclo.
- 3 barquetas hasta: 35x15 cm, por ciclo.

Precios de hormas extras, pvp y dto consultar.



**Dimensiones máximas:** 570x350mm.

**Altura máxima de barquetas** 100mm.

**Ancho máximo bobina** 420mm.

**Diámetro máximo bobina** 280mm.

**Presión aire comprimido** 4 / 6 bar.

**Sistema inyección de aire:** Si

**Presión de gas inerte:** 1,5 +/- 2,5bar

**Bomba** 100m3

**Alimentación:** 3 x 400W / 50 HZ

**Potencia máx. absorbida:** + - 5KW (según sea la configuración)

**Peso:** 460Kg.

**Bulto:** 120x143x154hcm 672 Kg (



## TSC 70 / 175 / XXL • TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS • BMB

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

De dimensiones muy reducidas, de acero inox. con ruedas y con la bomba vacío de 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.
- Termosellado en carton.

### La instalación estándar puede ser completada con:

- zona de carga ampliada.
- desapilador 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, TSC-175 y TSC-XXL

### Posibilidades configuración

Molde y contramolde 1 barqueta , 2, 3 ó 4 + Tablas de relleno.

### Opcional

- Cinta para transporte envasado 500 mm.
- Cinta adicional 500 mm.
- Fotocélula lectura film impreso.
- Opcional efecto skin./ carton
- Carrito inox porta moldes .
- Carrito inox para moldes con precalentamiento de horma.
- Bomba roja (oxígeno), bomba externa de 300m<sup>3</sup>



\*Precios y medidas según opciones. Consultar.

## TSC 70 / TSC 175

**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Dimensiones:** 1811 x 881 x 1647h mm  
**Medidas de barquetas:**  
 1 de 420 x 280 mm, ó 2 de 180 x 280 mm,  
 ó 3 de 130 x 280 mm, ó 4 de 80 x 228 mm  
**Ancho del film:** 470 mm  
**Estaciones de carga:** 2+1 (70) y 5+1 (175)  
**Profundidad máx.:** 110 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 /300m<sup>3</sup>  
**Productividad:** 6/14 ciclo/min.  
**Peso:** 400 kg (70) y 490 kg (175)

## TSC XXL

Acero inoxidable  
 3389 x 1110 x 1760h mm  
**Medidas de barquetas:**  
 a consultar.

585mm  
 7+1  
 110 mm  
 300 mm  
 400V / 50 Hz / 3Ph+N+PE  
 4 kW  
 6/8 Bar  
 Automático  
 300m<sup>3</sup>  
 6/14 ciclo/min. sellado, atm, skin  
 535 kg

**NEW**

# ENVASADORAS VM ALTA PRODUCCIÓN



## GARANTÍA 3 años

**DOBLE SOLDADURA** que asegura un sellado eficaz y seguro, incluso en presencia de agua y aceite.  
**PISTONES POTENCIADOS** que garantizan una doble fuerza de empuje durante la soldadura, ofreciendo un sellado más eficaz incluso con bolsas de mayor grosor o remontadas.  
**PANTALLA TÁCTIL digital.**  
**SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO** Garantiza un vacío siempre perfecto.  
**RECORTE DE BOLSA** Elimina la merma desde el sellado, (opcional)  
**BOLSAS SUPERPUESTAS** Sella hasta 3 bolsas superpuestas, garantizando un sellado siempre perfecto.  
**ASA.** Reduce el esfuerzo físico y la fatiga del operario, haciendo que el cierre de la tapa sea sencillo, (opcional).  
**DURABILIDAD DE LA CAMPANA.** El grosor de la campana asegura máxima seguridad y larga durabilidad.  
**CONTRA BARRA DESMONTABLE** sin herramientas, simplifica la limpieza de la tapa. Con la barra de soldadura extraíble, el mantenimiento del sistema de soldadura es más rápido.  
**BARRA DE SOLDADURA EXTRAÍBLE** Completamente desmontable sin herramientas.  
**BORDES REDONDEADOS** El diseño de la cámara con bordes redondeados garantiza una limpieza sencilla y precisa.

**ACCESIBILIDAD INTERNA** Las envasadoras de pie, están equipadas con paneles desmontables para un acceso rápido, haciendo que el mantenimiento sea más sencillo.  
**APERTURA DE LA CARCASA** (máq. de sobremesa). Se abaten, garantizando un acceso sencillo facilitando el mantenimiento.  
**SISTEMA DE INYECCIÓN DE GAS INERTE (ATM)** permite envasar productos delicados sin chafarlos.  
**DEGAS** Procesos manuales de vacío progresivo, ideales para estandarizar los procesos de desaireación.  
**FILTRO DE POLVO** (excepto VM42) captura polvos ligeros, como harina, garantizando el rendimiento y la eficiencia de la bomba.

### OPCIONALES:

- ASA (solo VM62H y VM96H)
- RECORTE SOBRENTE
- BARRA EXTRA
- FILTRO POLVOS (excepto VM-42)
- GASY SOFTAIR+ DEGAS

El retorno controlado y gradual del área, al final del ciclo, permite un asentamiento delicado de la bolsa sobre el producto envasado. Este sistema es perfecto para el envasado de quesos curados o carne con huesos, mariscos etc

## VM 41 • ORVED

NEW



**Dimensiones ext.:** 580×665×509h mm  
**D. Cuba** 520×450×180h  
**Barra sellado:** 415mm  
**Peso** 87Kg.  
**Bomba:** 25m<sup>3</sup>  
**E. Eléctrica:** 220-240V / 50-60 Hz, 1200 W  
**D. Max. Bolsas:** 400×450mm  
**Panel:** digital  
**Sensor:** absoluto  
**Avisos:** automáticos

**Programas:** de usuario configurables  
 Doble soldadura de 5mm cada una.

### Opcional:

Barra extra  
 Entrada de gas inerte (ATM) + Softair (descompresión suave)  
 Degas (vacíos progresivos)  
 Recorte sobrante de bolsa

Ref.VM-41	<b>VM-41</b> .....	4.950 €
Ref.VM41-DB	<b>VM-41</b> con 2 Barras .....	5.550 €
Ref. 41G	Gas inerte (ATM) + Softfair.....	350 €
Ref. 41D	Gas inerte (ATM) + Softfair + Degas .....	500 €
Ref. 41R	Recorte sobrante.....	350 €
Bulto en pallet de 70x80x75cm, 94 Kg: (B4).....		43 €

## VM 45 • ORVED

NEW



**Dimensiones ext.:** 612×700×500h  
**D. Cuba** 551×487×175h  
**Barra sellado:** 456mm  
**Peso** 95Kg.  
**Bomba:** 25m<sup>3</sup>  
**E. Eléctrica:** 220-240V / 50-60 Hz, 1200 W  
**D. Max. Bolsas:** 450×600mm  
**Panel:** digital  
**Sensor:** absoluto  
**Avisos:** automáticos

**Programas:** de usuario configurables  
 Doble soldadura de 5mm cada una.

### Opcional:

Barra extra  
 Entrada de gas inerte (ATM) + Softair (descompresión suave)  
 Degas (vacíos progresivos)  
 Recorte sobrante de bolsa  
 Filtro polvos

Ref.VM-45	<b>VM-45</b> .....	5.900 €
Ref.VM45-DB	<b>VM-45</b> con 2 Barras .....	6.600 €
Ref. 45G	Gas inerte (ATM) + Softfair.....	350 €
Ref. 45D	Gas inerte (ATM) + Softfair + Degas .....	500 €
Ref. 45R	Recorte sobrante.....	420 €
Bulto en pallet de 70x80x85cm, 103 Kg: (B4).....		43 €

# ENVASADORAS VM ALTA PRODUCCIÓN



**GARANTÍA 3 años**



## VM 45H2 / 45H6 • ORVED

**NEW**

**Dimensiones ext.:** 612x720x1007h  
**D. Cuba** 551x487x175h  
**Barra sellado:** 456mm  
**Peso** 115Kg. / 135Kg.  
**Bomba:** 25m3 / 60m3  
**E. Eléc.:** 25m3: 220-240V / 50-60 Hz, 1200W  
 60m3: 220-240V / 50 Hz, 2.200W (3PH+NT+PE)  
**D. Max. Bolsas:** 450x600mm  
**Panel:** digital  
**Sensor:** absoluto

**Avisos:** automáticos  
**Programas:** de usuario configurables  
 Doble soldadura de 5mm cada una.  
**Opcional:**  
 Barra extra  
 Entrada de gas inerte (ATM) + Softair  
 (descompresión suave)  
 Degas (vacío progresivo)  
 Recorte sobrante de bolsa  
 Filtro polvos. Bomba de 60m3

Ref.VM-45H2	<b>VM-45H2 Bomba 25m3</b> .....	7.650 €
Ref.VM-45DBH2	<b>VM-45H2 con 2 Barras</b> .....	8.350 €
Ref.VM-45H6	<b>VM-45H6 Bomba 60m3</b> .....	8.850 €
Ref.VM-45DBH6	<b>VM-45H6 con 2 Barras</b> .....	9.550 €
Ref. 46G	Gas inerte (ATM)+Softfair.....	350 €
Ref. 46D	Gas inerte (ATM) + Softfair+ Degas.....	500 €
Ref. 46R	Recorte sobrante.....	420 €
Ref. 46F	Filtro polvos.....	450 €
Bulto en pallet de 98x88x130hcm, 180Kg: (B5).....		62,75€



## VM 61H • ORVED

**NEW**

**Dimensiones ext.:** 771x700x1017h  
**D. Cuba** 535x650x200h  
**Barras sellado:** (2) 613mm / (2)500mm  
**Peso** 230Kg.  
**Bomba:** 60m3  
**E. Eléctrica:** 230-400V / 50-60 Hz, 2400 W (3PH+N+PE)  
**D. Max. Bolsas:** variable  
**Panel:** digital **Sensor:** absoluto  
**Avisos:** automáticos

**Programas:** de usuario configurables  
 Doble soldadura de 5mm cada una.  
**Opcional:** Posición de las barras:  
 derecha-izquierda o delante-detrás  
 Entrada de gas inerte (ATM) + Softair  
 (descompresión suave)  
 Degas (vacío progresivo)  
 Recorte sobrante de bolsa  
 Filtro polvos

Ref.VM-61H	<b>VM-61H bomba 60m3 con 2 barras</b> .....	9.950 €
Ref. 61G	Gas inerte (ATM)+Softfair.....	650 €
Ref. 61D	Gas inerte (ATM) + Softfair + Degas.....	800 €
Ref. 61R	Recorte sobrante.....	420 €
Ref. 61F	Filtro polvos.....	450 €
Ref. 61A	Asa de cierre.....	250 €
Bulto en pallet de 98x88x130hcm, 260Kg: (B6).....		78,50 €



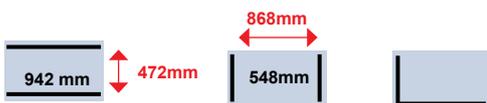
## VM 95H • ORVED

**NEW**

**Dimensiones ext.:** 1100x804x1050h  
**D. Cuba** 585x980x230h  
**Barras sellado:** (2) 942mm / (2) 548  
**Peso** 290Kg.  
**Bomba:** 100m3  
**E. Eléctrica:** 230-400V / 50-60 Hz, 3400 W (3PH+NT+PE)  
**D. Max. Bolsas:** variable  
**Panel:** digital **Sensor:** absoluto  
**Avisos:** automáticos

**Programas:** de usuario configurables  
 Doble soldadura de 5mm cada una  
**Opcional:** Posición de las barras:  
 derecha-izquierda o delante-detrás,  
 "L", (+1 barra extra: "C" y "U")  
 Entrada de gas inerte (ATM)  
 + Softair (descompresión suave)  
 Degas (vacío progresivo)  
 Recorte sobrante de bolsa Filtro polvos

Ref.VM-95H	<b>VM-95H bomba 100m3 con 2 barras</b> .....	14.750 €
Ref. 95E	Barra extra.....	1.300 €
Ref. 95G	Gas inerte (ATM)+Softfair.....	750 €
Ref. 95D	Gas inerte (ATM) + Softfair + Degas.....	900 €
Ref. 95R	Recorte sobrante.....	490 €
Ref. 95F	Filtro polvos.....	450 €
Ref. 95A	Asa de cierre.....	280 €
Bulto en pallet de 138x108x135hcm, 305Kg: (B7).....		144,50 €



# ENVASADORAS EVOX SOBREMESA



**GARANTÍA 3 años**

## EVOX31 Hi LINE • ORVED



**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Medidas:** 495x645x288h mm **Peso:** (43 Kg)  
**Cámara de vacío:** 355x365x190h mm  
**Barra de sellado:** 1x 310 mm  
**Bomba de vacío:** 12 mc/h  
**Alimentación eléctrica:** 220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (750W)  
**Medida máx de bolsa:** 300x400 mm  
**Presión final:** 2 mbar  
**Panel:** digital **Sensor:** Absoluto

**Métodos de uso:** Sólo sellado | Vacío + gas | Vacío exterior | Vacío en contenedores  
**Programas:** CHEF lavado de mejillones, marinados en recipiente y en bolsa, infusión en bolsa, non stop y salsas densas, + programa de deshumidificación de H2O. DEGAS mini, medio, maxi,  
**Vacío externo:** en bolsa con Easy gofrada  
**Vacío en recipientes:** si  
**Tubo de aspiración externo:** incluido



Preparación de mejillones y almejas



Salsas densas



Infusión en bolsas



No stop



Marinar en bolsas



Marinar en contenedores



Tarros MIN



Tarros MED



Tarros MAX

Ref. EVOX31	<b>EVOX31</b> .....	3.270 €
	Embalaje .....	29 €
Bulto en pallet de 60x80x70cm, 43 Kg: (Me).....		21,50 €

# ENVASADORAS I-SHOP SOBREMESA



**GARANTÍA 3 años**

## I-SHOP 30 • ORVED



**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Medidas:** 425x479x376h mm  
**Peso:** (35,5 Kg)  
**Cámara de vacío:** 340x351x170h mm  
**Barra de sellado:** 1x 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  
**Presión final:** 2 mbar

**Métodos de uso:** Sólo sellado | Vacío | Vacío exterior | Vacío en contenedores  
**Panel:** digital  
 Programas usuario 10  
 + programa de deshumidificación de H2O  
**Sensor:** Absoluto  
**Vacío externo:** en bolsa con Easy gofrada  
**Vacío en recipientes:** si  
**Tubo de aspiración externo:** opcional

Ref. I-SHOP30	<b>I-SHOP30</b> .....	2.981 €
Bulto en pallet de 60x80x70cm, 43 Kg: (Me).....		21,50 €



Ref. OR1605129	<b>Tubo de aspiración profesional</b> Gama I-SHOP .....	92 €
----------------	---	------



## I-SHOP 31G • ORVED

**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Medidas:** 415x569x437h mm  
**Peso:** 46,6Kg  
**Cámara de vacío:** 434x343x175h mm  
**Barra de sellado:** 1x 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  
**Presión final:** 2 mbar  
**Boquillas por barra:** 2

**Métodos de uso:** Sólo sellado | Vacío | Vacío exterior | Vacío en contenedores  
**Panel:** digital  
 Programas usuario 10 + programa de deshumidificación de H2O  
**Programas progresivos:** si manual, para marinados, salsas, infusiones...  
**Sensor:** Absoluto  
**Vacío externo:** en bolsa con Easy gofrada  
**Vacío en recipientes:** si  
**Tubo de aspiración externo:** opcional

Ref. I-SHOP31G **I-SHOP-31 GAS**..... 3.487 €  
 Bulto en pallet de 60x80x70cm, 53,36 Kg: (Gr)..... 28,25 €



## I-SHOP 40 • ORVED

**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Medidas:** 531x576x440h mm  
**Peso:** 61Kg  
**Cámara de vacío:** 440x448x170h mm  
**Barra de sellado:** 1x 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  
**Presión final:** 2 mbar

**Métodos de uso:** Sólo sellado | Vacío | Vacío exterior | Vacío en contenedores  
**Panel:** digital  
 Programas usuario 10 + programa de deshumidificación de H2O  
**Sensor:** Absoluto  
**Vacío externo:** en bolsa con Easy gofrada  
**Vacío en recipientes:** si  
**Tubo de aspiración externo:** opcional

Ref. I-SHOP40 **I-SHOP40**..... 3.750 €  
 Bulto en pallet de 60x80x75cm, 64,72 Kg: (Gr)..... 28,25 €



## I-SHOP 41G • ORVED

**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Medidas:** 531x576x440h mm  
**Peso:** 62Kg  
**Cámara de vacío:** 440x448x170h mm  
**Barra de sellado:** 1x 410 mm  
**Bomba de vacío:** 20 mc/h  
**Alimentación eléctrica:** 220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (900W)  
**Ancho máx de bolsa:** 400 mm  
**Presión final:** 2 mbar  
**Boquillas por barra:** 2

**Métodos de uso:** Sólo sellado | Vacío | Vacío exterior | Vacío en contenedores  
**Panel:** digital  
 Programas usuario 10 + programa de deshumidificación de H2O  
**Programas progresivos:** si manual, para marinados, salsas, infusiones...  
**Sensor:** Absoluto  
**Vacío externo:** en bolsa con Easy gofrada  
**Vacío en recipientes:** si  
**Tubo de aspiración externo:** opcional

Ref. I-SHOP41G **I-SHOP-41 GAS**..... 4.295 €  
 Bulto en pallet de 70x80x75cm, 68,28 Kg: (Gr)..... 28,25 €

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

De acero inoxidable.  
Con panel digital.  
Equipada con ruedas.  
Bomba de vacío de 63 m<sup>3</sup>

**Opcional:**  
Atmósfera modificada (MAP).  
Recorte sobrante de bolsa.  
Bomba de vacío de 100 m<sup>3</sup>



460 mm  
490 mm  
490 mm

## 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 100m<sup>3</sup> 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 160m<sup>3</sup>.



600 mm  
650 mm  
650 mm

## 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 m<sup>3</sup> 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.



740 mm  
830 mm  
830 mm

	PP22	PP25	PP30
Dimensiones cámara mm	530x600x180h	780x780x225h	900x920x240h
Largo soldadura mm	490	650	830
Doble soldadura	de serie	de serie	de serie
Recorte (con 1 soldadura)	opcional	opcional	opcional
Bomba m <sup>3</sup> /h	63m <sup>3</sup> , <b>opcional 100</b>	100m <sup>3</sup> , <b>opcional 200</b>	250m <sup>3</sup>
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 m<sup>3</sup>/h**

Ref. PP25  
Ref. 1625

**PP-25**  
**Bomba 200 m<sup>3</sup>/h**

Ref. PP30  
Ref. GA30  
Ref. RS30

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

**GARANTÍA 2 años**

**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, perfecta para cocción al vacío.**

## V700 • VESTA PRECISION

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 máx. de bolsa:** 25x30 cm

Ref.: V700 **V700**..... 1.107 €  
 Bulto en pallet de 43x60x52cm, 23,75 Kg: (Pe)..... 13,50 €

## C17AF • VESTA PRECISION

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:** 8 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 máx. de bolsa:** 30x35 cm

Ref. C17AF **C17AF**..... 1.475 €  
 Bulto en pallet de 47x60x59cm, 24,95 Kg: (Pe)..... 13,50 €

## C20AF • VESTA PRECISION

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 máx. de bolsa:** 41x45 cm

Ref. C20AF **C20AF**..... 2.535 €  
 Bulto en pallet de 61x80x77cm, 83 Kg: (Gr) ..... 28,25 €



*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.



## VM 98 • Bolsa Lisa • ORVED



420 mm

**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Tamaño:** 490x415x200h mm  
**Peso:** 20 Kg  
**Bomba:** 30 lt/min autolubricante  
**Alimentación eléctrica:** 230V 50/60Hz  
1000W

**Metodos de envasado:** Solo sellado, vacío en bolsa lisa y vacío en recipientes.  
**Sistema:** Manual  
**Vacío en recipientes:** Si  
**Tubo aspiración externo:** Si  
**Ideal para:** Tiendas alimentaria, Bares

Ref. 0079 **VM-98** ..... 1.814 €  
Bulto en pallet de 60x80x40cm, 25 Kg: (Pe)..... 13,50 €



## VM 14/90N • Bolsa Lisa • ORVED



520 mm

**Carrocería:** Acero inoxidable  
**Tamaño:** 565x480x280h mm  
**Peso:** 37 Kg  
**Bomba:** 4 m<sup>3</sup> autolubricante  
**Alimentación eléctrica:** 230V 50/60Hz  
1350W

**Metodos de envasado:** Solo sellado, vacío en bolsa lisa y vacío en recipientes.  
**Sistema:** Manual  
**Vacío en recipientes:** Si  
**Tubo aspiración externo:** Si  
**Ideal para:** Tiendas alimentaria, Bares

Ref. 1006 **VM 14/90** ..... 3.101 €  
Bulto en pallet de 60x80x50cm, 40 Kg: (Me)..... 21,50 €

## T 43 PRO • Bolsa Gofrada • TRESPADE



430 mm

**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.

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

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

**GARANTÍA 2 años**

## Kit de recipientes con válvula • ORVED



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

Ref. 3CBOX	<b>Kit 3CBOX</b> .....	45 €
	Ø 140x70h + Ø 140x125h+ Ø 140x185h + tubo de aspiración	
	Bulto de 30x16x24cm, 1,5 Kg: (Mi).....	10 €
Ref. 0001A	Tubo de aspiración para vacío en recipientes .....	19 €

## ECO VACUUM PRO • Bolsa Gofrada • ORVED



310 mm

**Carrocería:** Plástico alimentario blanco  
**Tamaño:** 360x265x126h mm  
**Peso:** 3,5 Kg  
**Bomba** 1 llt/min  
**Alimentación eléctrica:** 230V 50/60Hz  
 450W

**Metodos de envasado:** Solo sellado, vacío en bolsa gofrada y vacío en recipientes.  
**Sistema:** Manual y automático  
**Vacío en recipientes:** Si  
**Tubo aspiración externo:** Si  
**Ideal para:** Tiendas alimentaria, Bares, hogares

Ref. 1001-N	<b>Eco Vacuum Pro</b> .....	278 €
	Bulto de 37x28x14cm, 4,3 Kg: (Mi).....	10 €

## VACUUM FAMILY • Bolsa Gofrada • ORVED



310 mm

**Carrocería:** Plástico alimentario blanco  
**Tamaño:** 360x265x126h mm  
**Peso:** 3,5 Kg  
**Bomba** 1 llt/min  
**Alimentación eléctrica:** 230V 50/60Hz  
 450W  
**Apertura:** automática a fin de ciclo.

**Metodos de envasado:** Solo sellado, vacío en bolsa gofrada y vacío en recipientes.  
**Sistema:** Manual y automático  
**Vacío en recipientes:** Si  
**Tubo aspiración externo:** Si  
**Ideal para:** Tiendas alimentaria, Bares, hogares

Ref. 0001-PV	<b>Vacuum Family</b> .....	316 €
	Bulto de 37x28x14cm, 4,2 Kg: (Mi).....	10 €

## FAST VACUUM • Bolsa Gofrada • ORVED



310 mm

**Carrocería:** Plástico alimentario blanco  
**Tamaño:** 360x265x126h mm  
**Peso:** 3,5 Kg  
**Bomba** 1 llt/min  
**Alimentación eléctrica:** 230V 50/60Hz  
 450W  
**Apertura:** automática a fin de ciclo.

**Metodos de envasado:** Solo sellado, vacío en bolsa gofrada y vacío en recipientes.  
**Sistema:** Manual y automático  
**Vacío en recipientes:** Si  
**Tubo aspiración externo:** Si  
**Ideal para:** Tiendas alimentaria, Bares, hogares

Ref. 1003	<b>FAST VACUUM</b> .....	616 €
	Bulto de 45x35x24cm, 7 Kg: (Mi).....	10 €

**GARANTÍA 2 años**



## 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:** 220-240 V 50 Hz **Potencia:** 720W  
**Volumen bandeja:** 3 L **Peso:** 8.1 kg  
**Dimensiones ext.:** 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 - 21,500°C  
**Marinado:** 1 - 10 ciclos, 5 min/ciclo  
**Apps:** App Store y Google Play

#### NSV500

**Voltaje:** 220-240 V 50 Hz **Potencia:** 1500W  
**Volumen bandeja:** 8,6 L **Peso:** 13.9 kg  
**Dimensiones ext.:** 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 - 21,500°C  
**Marinado:** 1 - 10 ciclos, 5 min/ciclo  
**Apps:** App Store y Google Play

Ref. NSV100	<b>Neovide 100</b> .....	622 €
	Bulto en pallet de 57x37x33.cm, 11 Kg: (Pe).....	13,50 €
Ref. NSV500	<b>Neovide 500</b> .....	1.038 €
	Bulto en pallet de 71x48x40.cm, 19 Kg: (Pe).....	13,50 €

## ACCESORIOS



### 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 envasadoras de barra entre 30 y 35 cm.....	49 €
OR1600877	para envasadoras de barra entre 40 y 45 cm.....	58 €
Bulto (Mi)	.....	10 €



### 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> .....	299 €
	Bulto de 45x34x25cm, 4,28 Kg: (Mi).....	10 €



### 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)	.....		28,25 €



# SONDAS

**GARANTÍA 2 años**



## 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 AL VACÍO, 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:** 21,503 gr

**Ambiente máximo:** 300 C°

**Máximo interno:** 100 C°

**NEW**

Ref. BP20	<b>BP20</b> .....	123 €
Bulto (Mi)	.....	10 €

**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	<b>BP50</b> .....	373 €
Bulto (Mi)	.....	10 €

## 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> .....	396 €
Bulto de 54x66x19cm, 6,8 Kg: (Pe)	.....	13,50 €

**GARANTÍA 2 años**

**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.

Ref. BF100 **BF100** ..... 1.662 €  
 Bulto en pallet de 60x80x86 cm, 39 Kg: (Me) ..... 21,50 €

## 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.

Ref. BF200 **BF200** ..... 2.078 €  
 Bulto en pallet de 70x80x68cm, 49 Kg: (Gr) ..... 28,25 €

## 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.

Ref. BF300 **BF300** ..... 3.533 €  
 Bulto en pallet de 80x120x114cm, 124 Kg: (B5) ..... 62,75 €



**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

Ref. SV81 **SV81** ..... 256 €  
 Bulto (Mi) ..... 10 €



## 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

Ref. SV91 **SV91** ..... 345 €  
 Bulto (Mi) ..... 10 €



## 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:** 21,508x175x162mm  
**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

Ref. SV320 **SV320** ..... 484 €  
 Bulto (Mi) ..... 10 €



## 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 1800W 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

Ref. SV330 **SV330** ..... 608 €  
 Bulto (Mi) ..... 10 €



## 300 GXE-K • 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 de corte:** de 0 a 15 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 190, □ 290x170 mm.  
**Medidas:** 670x530x450h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 540x400 mm.  
**Peso neto:** 30 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.

Ref. 300GXE-K-M **300 GXE K (Mn.)** Ref. 300GXE-KT-T **300 GXE K (Tf.)** ..... 3.078 €  
 Bulto paletizado 65x80x70cm, 44 Kg: (Gr) ..... 28,25 €



## 300 GST • Cortadora de fiambre • OMEGA

**NEW**

**Cuchilla:** Ø 300 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado.  
**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 de corte:** de 0 a 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 220, □ 265x170mm.  
**Medidas:** 686x540x654h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 540x395mm.  
**Peso neto:** 37 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.

Ref. 300 GST-M **(Mn.)** Ref. 300 GST -T **(Tf.)** ..... 2.700 €  
 Bulto paletizado 60x80x72cm, 44 Kg: (Gr) ..... 28,25 €



## 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 de corte:** de 0 a 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 240, □ 295x205 mm.  
**Medidas:** 750x566x651h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 541x419 mm.  
**Peso neto:** 35 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 350GLX-M **350 GLX (Mn.)** Ref. 350GLXT-T **350 GLX (Tf.)** ..... 3.499 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 48 Kg: (B4) ..... 43 €



## 350 GST • Cortadora de fiambre • OMEGA

**NEW**

**Cuchilla:** Ø 350 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado.  
**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:** 325 mm.  
**Espesor de corte:** de 0 a 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 245, □ 265x180 mm.  
**Medidas:** 777x611x650h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 540x395 mm.  
**Peso neto:** 38 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.

Ref. 350GST-M **350 GST (Mn.)** Ref. 350GST-T **350 GST (Tf.)** ..... 2.916 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 58 Kg: (B4) ..... 43 €



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

**Cuchilla:** Ø 350 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado.  
**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. **Peso neto:** 59 Kg.

**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) ..... 43 €



## 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-M **350 C5 (Mn.)** Ref. 350C5T-T **350 C5 (Tf.)** ..... 3.780 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 61 Kg: (B4)..... 43 €



## 350 CX5 • Cortadora de carne • OMEGA

**NEW**

**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:** 380 mm.  
**Espesor de corte:** de 0 a 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 270, □ 305x270 mm.  
**Medidas:** 888x687x678h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 593x475 mm.  
**Peso neto:** 45 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 350VCX5-M **350 CX5 (Mn.)** Ref. 350CX5-T **350 CX5 (Tf.)** ..... 3.780 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 58 Kg: (B4)..... 43 €



## 370 C7 • Cortadora de carne • OMEGA

**Cuchilla:** Ø 370 mm. Slayer Blades  
**Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado.  
**Afilador:** Incorporado.  
**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 de corte:** de 0 a 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 285, □ 285x325 mm.  
**Medidas:** 796x766x582h mm. **Peso neto:** 46 Kg.  
**Medidas base de apoyo:** 593x475 mm.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 370C7-M **370 C7 (Mn.)** Ref. 370C7T-T **370 C7 (Tf.)** ..... 3.888 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 62 Kg: (B4)..... 43 €



## 370 CX7 • Cortadora de carne • OMEGA

**NEW**

**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:** 0,27 Kw Hp 0,35 Mn / 0,33 Kw Hp 0,44 Tf

**Recorrido del carro:** 380 mm.  
**Espesor de corte:** de 0 a 23 mm.  
**Medidas de corte:** Ø 285, □ 325x285 mm.  
**Medidas:** 879x766x582h mm.  
**Medidas base de apoyo:** 593x475mm.  
**Peso neto:** 46 Kg.  
 Bloqueo de vela y plato desmontable.  
**Opcional:** Protector en aluminio

Ref. 370CX7-M **CX7 370 K (Mn.)** Ref. 370CX7-T **CX7 370 K (Tf.)** ..... 3.888 €  
 Bulto paletizado 75x95x84cm, 58 Kg: (B4)..... 43 €

## 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 suplemento.

## 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

**NEW**

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 21,500 □ 260x21,500h mm.	16 mm.	600x480x420 mm.	470x320 mm.	21,50,5 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).....	866 €
	+ SCTE-220 Suplemento cuchilla TEFLONADA.....	65 €
Ref. 0035	<b>ES 250 C Económica</b> Bulto paletizado 46x60x55cm, 19 Kg: (Pe).....	918 €
Ref. 0031	<b>ES 250</b> Bulto paletizado 60x80x60cm, 23 Kg: (Me).....	990 €
	+ SCTE-250 Suplemento cuchilla TEFLONADA.....	65 €
Ref. 0032	<b>ES 275</b> Bulto paletizado 60x80x60cm, 26 Kg: (Me).....	1.111 €
	+ SCTE-275 Suplemento cuchilla TEFLONADA.....	65 €
Ref. 0033	<b>ES 300 E Económica</b> Bulto paletizado 60x80x60cm, 27 Kg: (Me).....	1.321 €
Ref. 0034	<b>ES 300 G Reforzada</b> Bulto paletizado 60x80x60cm, 34 Kg: (Me).....	1.614 €
	+ SCTE-300 Suplemento cuchilla TEFLONADA.....	65 €
	PORTES:..... (Pe):	13,50 €
	PORTES:..... (Me):	21,50 €

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.

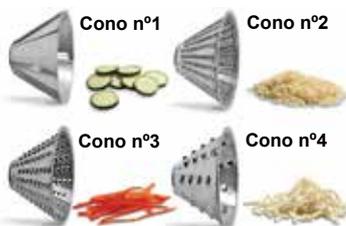
Ref. 0103-GS	<b>GS</b> Tipo Polvo (FGS 107).....	1.004 €
	Bulto paletizado 40x60x55cm, 22 Kg: (Pe).....	13,50 €

TMC



## TMC • Ralla Mozzarella y Cuter Verdura • FAMA

**Carenado:** Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aprox. **Potencia motor:** 1 Hp. **Tensión:** 220V - 240V 50Hz **Medidas base de apoyo:** 220x220 mm. **Medidas totales:** 420x220x440 mm. **Dotación:** cono de 7mm. (Ref. 21,5003C4) **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> .....	1.199 €
	Bulto paletizado 40x60x65cm, 24 Kg: (Pe).....	13,50 €
Ref. 2103C1	<b>C1</b> Cono laminador verdura* 2 mm.....	128 €
Ref. 2103C2	<b>C2</b> Cono rallador de quesos duros* 2,5 mm.....	128 €
Ref. 2103C3	<b>C3</b> Cono ralla verduras* 4 mm.....	128 €
Ref. 2103C4	<b>C4</b> Cono rallador de quesos blandos, mozzarella* 7 mm.....	128 €

## 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.....	4.500 €
	Bulto paletizado 66 x 79 x 50cm, 53 Kg: (Gr) .....	28,25 €

## 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 .....	2.880 €
--------------	----------------------------------	---------

### OPCIONALES

Ref. TSC6AB	Grupo cuchillas ablandado .....	1.560 €
Ref. TSC6C5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm carnes.....	1.440 €
Ref. TSC6C10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm carnes.....	1.152 €
Ref. TSC6C15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm carnes.....	1.020 €
Ref. TSC6P5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm verduras y pescado .....	1.077 €
Ref. TSC6P10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm verduras y pescado .....	897 €
Ref. TSC6P15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm verduras y pescado .....	840 €
Ref. TSC6X	Cubeta en acero inoxidable .....	80 €
	Bulto paletizado 52x60x93cm, 38 Kg: (Me).....	21,50 €



## 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.....	2.880 €
	Bulto paletizado .....x.....x.....cm, .....Kg: (Pe).....	13,50 €



TSC 300

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) .....	3.672 €
Ref. 0133M	<b>R-22-S</b> Monofásica (A-E22R) .....	3.888 €
	Bulto paletizado 40x60x75cm, 45 Kg: (Me) .....	21,50 €

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) .....	4.482 €
	Bulto paletizado 60x80x80cm, 58 Kg: (Gr) .....	28,25 €



## 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) .....	4.158 €
Ref. 0134M	<b>R-22-B</b> Monofásica (C-ER22) .....	4.536 €
	Bulto paletizado 52x61x80cm, 55 Kg: (Gr) .....	28,25 €

R-22-B



## 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) .....	5.584 €
	Bulto paletizado 52x61x80cm, 57 Kg: (Gr) .....	28,25 €

R-22-H



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) .....	28,25 €
Ref. 0137	<b>R-32-B</b> Trifásica (con Hamburguesera) (C-ER32H) .....	6.556 €
	Bulto paletizado 60x80x75cm, 96 Kg: (B4) .....	43 €

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) ..... 1.094 €  
 Bulto paletizado 40x60x58cm, 23 Kg: (Pe) ..... 13,50 €

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) ..... 1.289 €  
 Bulto paletizado 40x60x65cm, 29 Kg: (Pe) ..... 13,50 €

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) ..... 2.074 €  
 Bulto paletizado 40x60x65cm, 37 Kg: (Me) ..... 21,50 €

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) ..... 2.189 €  
 Bulto paletizado 43x61x80cm, 45 Kg: (Me) ..... 21,50 €

## 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 ..... 806 €  
 Bulto paletizado .36x25x80cm, 6 Kg: (Mi) ..... 10 €



Mods. H-SMART

Mods. MAX Refrigerada



## H - SMART • Hamburguesera • LA MINERVA

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 €
<b>Opciones:</b>		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal .....	442 €
Ref. 0140-CP/H	Colocador de papel.....	750 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*.....	912 €
	Bulto paletizado 68x84x114cm, 56 Kg: (B4) .....	43 €

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



Ref. MAXT	<b>MAXT Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	12.300 €
Ref. MAXM	<b>MAXM Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (ver en pag. 34).....	12.750 €
	Bulto paletizado 85x70x125cm, 115Kg: (B4) .....	43 €
<b>Opciones:</b>		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal .....	442 €
Ref. 0140-CP/M	Colocador de papel.....	750 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*.....	912 €
	*esta opción no se puede improvisar hay que pedirla de fábrica	



Mods. 653



Mods. 653 R Refrigerada



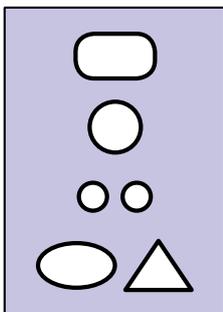
## 653 / 653-R • Hamburgueseras • LA MINERVA

**Características:** Vitrina protectora de metacrilato. 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. /63KG (653R) **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).....	8.750 €
Ref. 0140T	<b>653R REFRIGERTADA Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (pag. 34).....	10.414 €
Ref. 0140M	<b>653R REFRIGERTADA Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR</b> (pag. 34).....	10.844 €
	Bulto paletizado 69x85x125cm, 65 Kg: (B4) .....	43 €
<b>Opciones:</b>		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal .....	442 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel.....	750 €
Ref. 0140-VV	Variador de velocidad*.....	3.060 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*.....	912 €
Ref. 0140-LI	Limpiador rascador neumático.....	1.683 €
	*esta opción no se puede improvisar hay que pedirla de fábrica	



## Cilindros Moldeadores para Hamburguesas • LA MINERVA

**Material:** Delrin.

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

Ref. 0140-C/ST	Cilindro Hamburguesa estandar .....	1.263 €
	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.....	1.771 €
Ref. 0140-C/PE	Cilindro de cualquier forma, máx. medida 120 x 120 mm.....	2.576 €
Ref. 8HF00135	Cilindro ø 135 para modelo MAX .....	2.684 €

## 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) .....	28,25 €
Ref. 0140G	860x600x850mm.....	1.683 €
	Bulto paletizado (B4).....	43 €

## 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



## MINI • Máquina para hacer pasta • FAMA



**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** (FMPMI02)..... 1.794 €  
 Bulto paletizado 40X60X55cm, 20 Kg: (Pe)..... 13,50 €

## MEDIUM • Máquina para hacer pasta • FAMA



**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. MEDIUM **MEDIUM** (FMPMI00)..... 2.514 €  
 Bulto paletizado 40x60x60cm, 32 Kg: (Me)..... 21,50 €

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



**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** (FMPMI00T)..... 3.300 €  
 Bulto paletizado 40x60x60cm, 32 Kg: (Me)..... 21,50 €

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



**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

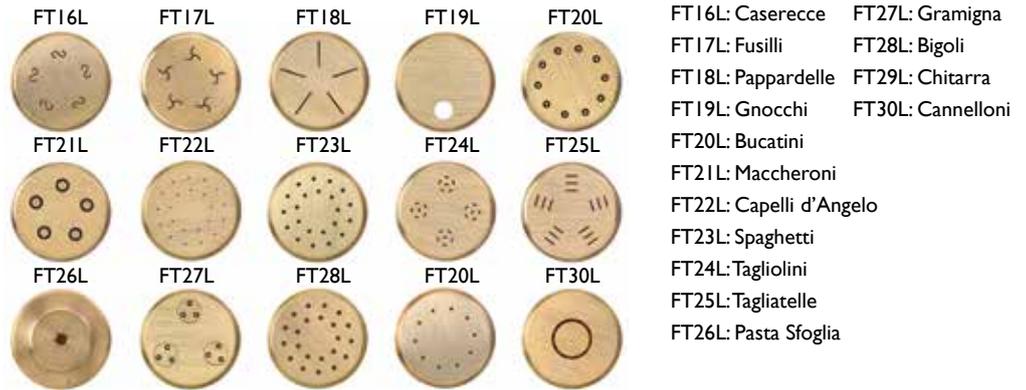
**Capacidad de la cuba:** 4 kg  
**Medidas embalaje:** 28x65x45 cm.  
**Otras características:** Puede trabajar con diferentes placas de salida (formas pequeñas, medianas o grandes) no incluidas, (ver abajo).

Ref. BIGCUT **GRANDE con CUTTER** (FMPMI01)..... 4.885 €  
 Bulto paletizado 40x60x60cm, 45 Kg: (Me)..... 21,50 €

## PLACAS • Pasta pequeña mediana y grande • FAMA

Refs. : Pequeñas	FT01S, FT02S, FT03S, FT04S, FT05S, FT06S, FT07S, FT08S, FT09S, .....	104 €
Refs. : Pequeñas	FT10S, FT12S, FT13S, FT14S, FT15S,.....	104 €
Ref. : Pequeña	FT11S,.....	104 €
Refs. : Grandes	FT16L, FT17L, FT18L, FT19L, FT20L, FT21L, FT22L, FT23L, FT24L, .....	125 €
Refs. : Grandes	FT25L, FT27L, FT28L, FT29L, FT30L .....	125 €
Ref. : Grande	FT26L, .....	163 €

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: Capelli d'Angelo	FT08S: Spaghetti
					FT09S: Tagliolini	FT10S: Tagliatelle
					FT11S: Pasta Sfoglia	



## 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:** 230 V / 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**..... 1.159 €  
 Bulto paletizado 40x60x65cm, 28 Kg: (Pe)..... 13,50 €

## 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:** 230 V / 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. F1A7M **F1A7M**..... 1.556 €  
 Bulto paletizado 40x60x65cm, 28 Kg: (Pe)..... 13,50 €

## 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:** 21,50 Kg.  
**Potencia:** 0.18 Kw  
**Tensión:** 230 V / 50 Hz / IPh+N+PE  
**Velocidad:** 132/234/421,50Rpm

**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**..... 2.017 €  
 Bulto paletizado 43x62x78cm, 26 Kg: (Me)..... 21,50 €

## 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.....	277 €
Ref. FM250VF	<b>Cuerpo Mixer Light 250 VF</b> Velocidad Fija .....	277 €
Accesorios:		
Ref. FM250	<b>Brazo Triturador de 27 cm</b> para 20 litros inox.....	110 €
Ref. FAFLM	<b>Batidora de 29 cm</b> para 10 litros inox. (solo para VV).....	185 €
Ref. FSPM	SopORTE pared individual.....	28 €
Ref. FSPCM	SopORTE pared combinado (1 cuerpo y 2 accesorios).....	39 €

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

Ref. FM300VV	<b>Cuerpo Mixer Light 300 VV</b> Velocidad Variable.....	361 €
Ref. FM400VV	<b>Cuerpo Mixer Light 400 VV</b> Velocidad Variable.....	448 €
Ref. FM500VV	<b>Cuerpo Mixer Light 450 VV</b> Velocidad Variable.....	502 €
Accesorios:		
Ref. FM300L	<b>Brazo Triturador de 33 cm</b> para 30/80 litros inox.....	150 €
Ref. FM400L	<b>Brazo Triturador de 44 cm</b> para 80/120 litros inox.....	165 €
Ref. FM500L	<b>Brazo Triturador de 50 cm</b> para 150/230 litros inox.....	179 €
Ref. FAFL	<b>Batidora de 33 mm</b> para 40 litros inox.....	205 €
Ref. FSPC	<b>SopORTE pared combinado</b> (1 cuerpo y 2 accesorios).....	39 €

## 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.

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

Ref. FM350VF	<b>Cuerpo Mixer Heavy 350 VF</b> Velocidad Fija.....	328 €
Ref. FM450VF	<b>Cuerpo Mixer Heavy 450 VF</b> Velocidad Fija.....	441 €
Ref. FM550VF	<b>Cuerpo Mixer Heavy 550 VF</b> Velocidad Fija.....	498 €
Ref. FM650VF	<b>Cuerpo Mixer Heavy 650 VF</b> Velocidad Fija.....	553 €

Accesorios:		
Ref. FM300	<b>Brazo Triturador de 33 cm</b> para 30/80 litros inox.....	156 €
Ref. FM400	<b>Brazo Triturador de 43 cm</b> para 80/120 litros inox.....	174 €
Ref. FM500	<b>Brazo Triturador de 50 cm</b> para 150/230 litros inox.....	198 €
Ref. FM600	<b>Brazo Triturador de 60 cm</b> para 250/330 litros inox.....	214 €

Ref. FSPS	<b>SopORTE pared individual</b> .....	28 €
-----------	---------------------------------------	------

Todos los modelos de mixers con sus accesorios BulTO (Mi)..... 10 €

# CONDICIONES

---

- 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 caso de que el transportista tenga que concertar un horario específico de entrega, habrá un recargo de 2€, por cada intento de entrega o gestión para realizarla.**  
**Las tarifas de portes están sujetas a los aumentos de la agencia de transportes, por lo que pueden variar.**  
En el catálogo de maquinaria encontrarán 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 domésticas ORVED y TRESPADE 2 años y en todos los productos VESTA también 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.



TheSpace



**MÁQUINAS DE VACÍO ORVED S.L.**

C/ Baix Llobregat 23-27, nave 7 trasera, Pol. Can Prunera,  
08759 Vallirana, Barcelona.

93 431 14 47, [info@mvovac.es](mailto:info@mvovac.es), [comercial@mvovac.es](mailto:comercial@mvovac.es)