



MAQUINAS DE VACIO ORVED, S.L.



CATÁLOGO 2011 segunda edición



Kolossal / Noaw / Essedue / La Minerva / Techfrost / Fama / S.a.p



Condiciones de venta

- Los precios son en euros y no incluyen el IVA.
- Se establece un descuento por pronto pago del 3%, entendiéndose por pronto pago la entrega del importe anticipadamente o en el momento de retirar la mercancía.
- La mercancía viaja siempre con riesgo a cargo del comprador. Rogamos verifiquen el estado de la misma a su llegada y efectúen las reclamaciones correspondientes al transportista.
- **Pedidos mínimos de 60 € (excluidos recambios que si no llegaran al pedido mínimo se cobrarán 7 € en concepto de manipulación y embalaje).**
- Cualquier envío de **importe inferior a 60 € será a contrareembolso o pago previo** mediante transferencia bancaria.
- **PORTES CONSUMIBLES Y RECAMBIOS:** La mercancía viaja a **portes debidos**. Rogamos indiquen la agencia de transportes. En caso contrario se mandará por nuestra agencia y se cargarán los portes en factura.
- **PORTES MAQUINÁRIA:**
 - **PENÍNSULA:** La mercancía viaja a **portes pagados** desde Barcelona a través de nuestra agencia de transportes. Los envíos que a petición del cliente se hagan a través de otras agencias, se realizarán a portes debidos.
 - **BALEARES DEBIDOS:** Abono del coste del mismo porte nacional.
 - **CANARIAS DEBIDOS:** Abono del coste del mismo porte nacional.
 - **ANDORRA DEBIDOS:** Abono del coste del mismo porte nacional.
 - **CEUTA Y MELILLA DEBIDOS:** Abono del coste del mismo porte nacional.
 - **DESPACHO DE ADUANAS** a cargo del destinatario en envíos a: CANARIAS, CEUTA, MELILLA y ANDORRA.
- La empresa no acepta devoluciones de mercancía transcurridos los 15 días de su envío, si bien, toda devolución debe ser autorizada por M.V. ORVED, S.L. y la mercancía, debe ser devuelta en su embalaje original y a portes pagados.
- De recibirse la mercancía devuelta **sin el embalaje original** se efectuará un cargo mínimo del **10 % sobre el valor de la mercancía**.
- En el caso de **devoluciones con uso o manipulación de la máquina** se aplicará un cargo por depreciación mínima del **25 % sobre el valor de la máquina**.
- En la modalidad de pago mediante efecto (Recibo o Letra), éstos deberán ser domiciliados en la cuenta bancaria del librado.
- La devolución no justificada de efectos genera un cargo del 1,5 % por mes o fracción sobre el total de la devolución desde la fecha valor del impagado hasta la liquidación del mismo.
- **La garantía de nuestros productos es de 1 año y ampara únicamente los defectos de fabricación y no los derivados de un mal uso. Los portes de los recambios y reparaciones de garantías son siempre a cargo del cliente.**
- M.V. ORVED, S.L. se reserva el derecho de modificar total o parcialmente los precios de sus productos en caso de fluctuación importante del euro, o alzas de precios en materias primas.
- M.V. ORVED, S.L. se exime de la responsabilidad de las posibles erratas tipográficas y/o de imprenta de la presente lista de precios.

Indice

VACIO

Envasadoras al vacío sin campana	1/2
Envasadoras al vacío con campana	3/4/5/6/7/8
Envasadoras al vacío empotrables.....	7
Embudo / Moldes / Bases / Adhesivo neopreno.....	7
Envasadoras al vacío Serie Basic.....	8
Termoselladoras con vacío	9

MÁQUINAS VARIAS

Termoselladoras	10
Abatidores de temperatura.....	11
Cortadoras Kolossal / Noaw.....	14 / 15
Baño termostático de agua Orved	16
Cortadoras Noaw / Essedue / Loncheador	16
Especial matanza: Embutidoras / Amasadoras.....	17
Picadoras de carne	18
Picadoras de carne refrigeradas.....	19
Hamburgueseras / Moldes.....	20
Envolvedoras retráctiles / Soldadoras de bolsas.....	21
Afilador / Ralladoras de queso.....	21

CONSUMIBLES

Bolsas de cocción	anexo
Recipientes / Tapas	“
Bobinas film para termoselladoras y dispenser	“
Barquetas para VGP, LST, PROFI 2 y PROFI 3	“
Bobinas de bolsa gofrada	“
Bolsas de vacío gofrado interno y económico	“

Ref. 1001 / Mod. ECOVACPRO



Mod. ECO VACUUM-PRO • Exterior sin campana

Carrocería: Plástico alimentario. **Mandos:** Digitales. **Vacío y soldadura:** Automático sensorial. **Control de vacío:** Automático con sensor. **Soldadura:** electrónica con 1 nivel de temporización. **Largo soldadura:** 1 de 310 mm. **Sistema apertura tapa:** Manual. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 380W **Bomba vacío:** 11l/mi. 85W Autolubrificante. **Medidas:** 350x260x120 mm. **Peso neto:** 3,38 Kg. **Bolsas:** Gofradas. **Otras posibilidades:** Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Ref. 1001 Envasadora al vacío de exterior sin campana Mod. ECOVACPRO..... 210 €

Nota: Solo serán a portes pagados los pedidos superiores a 4 unidades

Ref. 0001-P / Mod. PROFESIONAL



Mod. PROFESIONAL FAMILY • Exterior sin campana

Carrocería: Plástico alimentario. **Mandos:** Digitales. **Vacío y soldadura:** Automático sensorial. **Control de vacío:** Automático con sensor. **Soldadura:** electrónica con 4 niveles de temporización. **Largo soldadura:** 1 de 310 mm. **Sistema apertura tapa:** Automático. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 380W **Bomba vacío:** 11l/mi. 85W Autolubrificante. **Medidas:** 350x260x120 mm. **Peso neto:** 3,52 Kg. **Bolsas:** Gofradas. **Otras posibilidades:** Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (incluido) y unas tapas con válvula (no incluidas).

Ref. 0001-P Envasadora al vacío de exterior sin campana Mod. PROFESIONAL..... 262 €

Nota: Solo serán a portes pagados los pedidos superiores a 4 unidades

Ref. 1003 / Mod. FAST VACUUM



Mod. FAST VACUUM • Exterior sin campana

Material carrocería: Acero inoxidable. **Mandos:** Digitales con sensor. **Sistema:** Automático y/o manual electrónico. **Barra soldadura:** 1 de 310 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 450W **Bomba vacío:** 11l/mi. 85W Autolubrificante. **Medidas:** 375x297x145 mm. **Peso neto:** 8 Kg. **Bolsas:** Gofradas. **Otras posibilidades:** Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa (incluido) y unas tapas o recipientes con válvula (no incluidas).

Ref. 1003 Envasadora al vacío de exterior sin campana Mod. FAST VACUUM..... 495 €

Ref. 0002 / Mod. EASY



Mod. EASY • Exterior sin campana

Material: Acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos. **Sistema:** Manual con vacuómetro. **Barra soldadura:** 1 de 310 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 450W **Bomba vacío:** 11l/mi. 85W Autolubrificante. **Presión final:** 0,15 Bar. **Medidas:** 373x297x141 mm. **Peso neto:** 8,2 Kg. **Bolsas:** Gofradas. **Otras posibilidades:** Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa y unas tapas con válvula de las cuáles deberá proveerse.

Ref. 0002 Envasadora al vacío de exterior sin campana Mod. EASY..... 736 €

Opciones:

Ref. 0001A Tubo de aspiración..... 4,06 €

P.V.P.
recomendado

Ref. 0074 / Mod. NEW VACUUM



Mod. NEW VACUUM • Exterior sin campana

Material carrocería: Acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos. **Sistema:** Manual con vacuómetro. **Barra soldadura:** 1 de 420 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia total:** 1000W **Bomba vacío:** 30l/mi 120W Autolubrificante. **Presión final:** 0,15 Bar. **Medidas:** 495x320x187 mm. **Peso neto:** 14 Kg. **Bolsas:** Gofradas. **Otras posibilidades:** Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante un tubo de aspiración externa y unas tapas con válvula de las cuáles deberá proveerse.

Ref. 0074 Env. al vacío de exterior sin campana Mod. NEW VACUUM 1.222 €

Opciones:

Ref. 0001A Tubo de aspiración 4,06 €

Ref. 0079 / Mod. VM-98



Mod. VM-98 • Exterior sin campana • Sistema patentado

Material carrocería: Acero inox. **Mandos:** Electromecánicos. **Sistema:** Manual con vacuómetro. **Barra soldadura:** 1 de 420 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia total:** 1000W **Bomba vacío:** 30l/mi 120W Autolubrificante. **Presión final:** 0,15 Bar. **Medidas:** 490x415x195 mm. **Peso neto:** 20 Kg. **Bolsas:** Puede trabajar con "bolsas lisas", ya que dispone de un sistema especial para sacar el aire de estas con el consiguiente ahorro para el usuario. **Otras posibilidades:** Puede hacer el vacío en recipientes reutilizables rígidos para envasar líquidos y productos delicados o especiales, mediante un tubo de aspiración externa y unas tapas con válvula, de las cuáles deberá proveerse.

Ref. 0079 Envasadora al vacío de exterior sin campana Mod. VM-98 1.638 €

Opciones:

Ref. 0001A Tubo de aspiración 4,06 €

Trabaja con "bolsas lisas"

Ref. 1003 / Mod. VM-14



Mod. VM-14/90 • Ext. sin campana • Sistema patentado

Material carrocería: Acero inox. **Mandos:** Electromecánicos. **Sistema:** Manual con vacuómetro. **Superficie de trabajo:** Polietileno alimentario. **Barra soldadura:** 1 biactiva de 520 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia total:** 1350W **Bomba vacío:** 4m3/h 300W aceite. **Presión final:** 2Mb. **Medidas:** 565x480x280 mm. **Peso neto:** 37 Kg. **Bolsas:** Puede trabajar con "bolsas lisas", ya que dispone de un sistema especial para sacar el aire de estas con el consiguiente ahorro para el usuario. **Otras posibilidades:** Puede hacer el vacío en recipientes reutilizables rígidos para envasar líquidos y productos delicados o especiales, mediante un tubo de aspiración externa y unas tapas con válvula, de las cuáles deberá proveerse.

Ref. 1006 Envasadora al vacío de exterior sin campana Mod. VM-14/90 2.460 €

Opciones:

Ref. 0001A Tubo de aspiración 4,06 €

Trabaja con "bolsas lisas"



Recipientes con tapa • Tapas con válvula

Disponemos de recipientes rectangulares y redondos para hacer el vacío mediante tubo de aspiración, y tapas con válvula (para hacer vacío en cualquier recipiente).

Ideales para envasar alimentos con salsas o líquidos, con las **envasadoras de vacío exterior: Mods. Profesional (Family y Ecovacpro), Fast Vacuum, Easy, New Vacuum y VM-98.** (precios en lista de consumibles anexa)

Material: Policarbonato. Para precios y medidas consultar pag nº 24 de la sección de consumibles.

Ref. 0004 / Mod. VM-12



Mod. VM-12 • Con campana

Material: Enteramente en acero inox. **Mandos:** Electromecánicos. **Barra soldadura:** 1 de 250 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 450W **Bomba vacío:** Aceite - 8 m3/h. 250W **Presión final:** 2 mbar. **Medidas exteriores:** 385x520x370 mm. **Medidas cámara:** 270x400x100+60 mm. **Peso neto:** 36 Kg. Equipada con grifo de aspiración.

Ref. 0004	Envasadora Mod. VM-12 electromecánica	2.098 €
Ref. 0004-GAS	Envasadora Mod. VM-12 electromecánica con gas.....	2.398 €

Opciones:

Ref. 0004E	Barra soldadura extra.....	341 €
------------	----------------------------	-------



P.V.P
recomendado

Ref. 0005 / Mod. VM-16



Mod. VM-16 • Con campana

Material: Enteramente en acero inox. **Mandos:** Electromecánicos. **Barra soldadura:** 1 de 310 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 750W **Bomba vacío:** Aceite - 12 m3/h. 450W **Presión final:** 2 mbar. **Medidas exteriores:** 440x530x430 mm. **Medidas cámara:** 330x430x165 mm. **Peso neto:** 51 Kg.

Ref. 0005	Envasadora Mod. VM-16 electromecánica	2.736 €
Ref. 0005-GAS	Envasadora Mod. VM-16 electromecánica con gas.....	3.066 €

Opciones:

Ref. 0005E	Barra soldadura extra.....	358 €
------------	----------------------------	-------



Ref. 0006 / Mod. VM-18



Mod. VM-18 • Con campana

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos o digitales con sensor (a elegir) **Barra soldadura:** 1 ó 2 (1 de serie + 1 opcional) de 415 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 1200W **Bomba vacío:** Aceite - 25 m3/h. 750 W **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas exteriores:** 545x580x510 mm. **Medidas cámara:** 435x435x210 mm. **Peso neto:** 80 Kg.

Ref.0006	Envasadora Mod. VM-18 con mandos electromecánicos	3.595 €
Ref.0006-GAS	Envasadora Mod. VM-18-GAS electromecánica con gas	3.957 €
Ref.0006-DIG	Envasadora Mod. VM-18-DIG con mandos digitales	3.949 €
Ref.0006G-DIG	Envasadora Mod. VM-18-GAS-DIG digital con gas	4.296 €
Ref.0006-DB	Envasadora Mod. VM-18 electromecánica con una barra extra.....	3.970 €

Opciones:

Ref. 0006E	Barra soldadura extra.....	379 €
------------	----------------------------	-------



Los Modelos con GAS no se pueden improvisar hay que pedirlos de fábrica. Si se precisara softair, doble soldadura o recorte sobrante de bolsa rogamos consultar precio y disponibilidad.

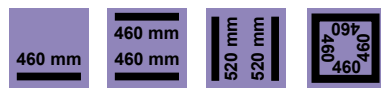
Ref. 0080 / Mod. VM-53



Modelo. VM-53 • Con campana

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos o digitales con sensor (a elegir). **Barra soldadura:** 1 de serie de 460 mm. **Opciones:** 2 de 460 mm. ó 2 de 520 ó 4 de 460 comunicadas entre sí por todo el perímetro de la caja. **Bomba vacío:** Aceite - 25 m3/h. 750W **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas exteriores:** 600x700x500 mm. **Medidas cámara:** 485x550x175 mm. **Peso neto:** 96 Kg. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 1200W / 3500W

Ref.0080	Envasadora Mod. VM-53 con mandos electromecánicos	4.262 €
Ref.0080-GAS	Envasadora Mod. VM-53-GAS electromecánica con gas	4.623 €
Ref.0080-DIG	Envasadora Mod. VM-53-DIG con mandos digitales	4.602 €
Ref.0080G-DIG	Envasadora Mod. VM-53-GAS-DIG digital con gas	4.971 €
Opciones:		
Ref. 0080E	1 Barra soldadura extra (con 2 barras).....	379 €
Ref. 0080F	3 Barras soldadura extra (con 4 barras)	1.120 €



Los Modelos con GAS no se pueden improvisar hay que pedirlos de fábrica. Si se precisara **softair**, **doble soldadura** o **recorte sobrante de bolsa** rogamos consultar precio y disponibilidad.

P.V.P
recomendado



Mod. CUISSON SV-41 • Con campana Especial hostelería



Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Digitales con sensor. **Barra soldadura:** 1 de 415 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 1200W **Bomba vacío:** Aceite - 25 m3/h. **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas exteriores:** 555x620x455 mm. **Medidas cámara:** 435X500X110 mm., más una cavidad de 190 mm. en la zona frontal de la cuba para la colocación de bolsas con líquido, en sentido vertical. **Peso neto:** 100 Kg. **Otras características:** Dos Grabadores de fecha de envasado en el margen de las bolsas. Instalación de gas (dos tomas).

Ref. 0082	Envasadora Mod. CUISSON SV-41 Mandos digitales. Con todas las opciones	6.232 €
-----------	---	---------



Mod. CUISSON SV-31 • Con campana Especial hostelería



Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Digitales con sensor. **Barra soldadura:** 1 de 310 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 750W **Bomba vacío:** Aceite - 12 m3/h. **Presión final:** 2 mbar. **Medidas exteriores:** 440x615x430 mm. **Medidas cámara:** 330X432X100+60 mm., más una cavidad de 190 mm. en la zona frontal de la cuba para la colocación de bolsas con líquido, en sentido vertical. **Peso neto:** 58 Kg. **Otras características:** 1 Grabador de fecha de envasado en el margen de las bolsas. Instalación de gas (una toma).

Ref. 0083	Envasadora Mod. CUISSON SV-31 Mandos digitales. Con todas las opciones	4.626 €
-----------	---	---------



Ref. 0007 / Mod. VM-18-H



Mod. VM-18-H • Con campana

P.V.P
recomendado

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos o digitales con sensor (a elegir). **Barra soldadura:** 1 ó 2 (1 de serie + 1 opcional) de 415 mm. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 1200W **Bomba vacío:** Aceite - 25 m3/h. 750 W **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas exteriores:** 545x580x1010 mm. **Medidas cámara:** 430x430x220 mm. **Peso neto:** 95 Kg.

Ref.0007	Envasadora Mod. VM-18H con mandos electromecánicos	4.692 €
Ref.0007-GAS	Envasadora Mod. VM-18H-GAS electromecánica con gas	4.911 €
Ref.0007-DIG	Envasadora Mod. VM-18H-DIG con mandos digitales	5.030 €
Ref.0007G-DIG	Envasadora Mod. VM-18H-GAS-DIG digital con gas	5.390 €
Opciones:		
Ref. 0007E	Barra soldadura extra	379 €



Ref. 0080-H / Mod. VM-53-H



Modelo. VM-53-H • Con campana

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos o digitales con sensor (a elegir). **Barra soldadura:** 1 de serie de 460 mm. **Opciones:** 2 de 460 mm. ó 2 de 520 ó 4 de 460 comunicadas entre sí por todo el perímetro de la caja. **Medidas exteriores:** 600x700x1035 mm. **Medidas cámara:** 485x550x175 mm. **Peso neto:** 116 Kg. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Potencia Total:** 1200W / 3500W. **Bomba vacío:** Aceite - 25 m3/h. 750W **Presión final:** 0,5 mbar.

Ref.0080-H	Envasadora Mod. VM-53H con mandos electromecánicos	4.912 €
Ref.0080H-GAS	Envasadora Mod. VM-53H-GAS electromecánica con gas	5.274 €
Ref.0080H-DIG	Envasadora Mod. VM-53H-DIG con mandos digitales	5.252 €
Ref.0080H-G-DI	Envasadora Mod. VM-53H-GAS-DIG digital con gas	5.612 €
Opciones:		
Ref. 0080E	1 Barra soldadura extra (con 2 barras)	379 €
Ref. 0080F	3 Barras soldadura extra (con 4 barras)	1.137 €
Ref. 0080G	Con Bomba de vacío de 60m3/h. A380V.III	920 €



Ref. 0081-DIG / Mod. VM-1800



Mod. VM-1800 • Con campana

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos o digitales con sensor (a elegir). **Barras soldadura:** Elegir entre; 2 de 850 mm. ó 2 de 400 mm. ó 1 de 400 mm. + 1 de 800 mm. **Tensión:** 380 V. - 50 Hz III. **Potencia Total:** 1500W / 3500W **Bomba vacío:** 60 m3/h. 1500W **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas exteriores:** 998x610x1056 mm. **Medidas cámara:** 870x435x200 mm. **Peso neto:** 180 Kg.

Ref.0081	Envasadora Mod. VM-1800 con mandos electromecánicos	7.599 €
Ref.0081-GAS	Envasadora Mod. VM-1800-GAS electromecánica con gas	8.160 €
Ref.0081-DIG	Envasadora Mod. VM-1800-DIG con mandos digitales	7.938 €
Ref.0081G-DIG	Envasadora Mod. VM-1800-GAS-DIG digital con gas	8.500 €



Los Modelos con GAS no se pueden improvisar hay que pedirlos de fábrica. Si se precisara softair, doble soldadura o recorte sobrante de bolsa rogamos consultar precio y disponibilidad.

Ref. 0009-DIG / Mod. VM-20



Mod. VM-20 • Con campana

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos o digitales con sensor (a elegir). **Barra soldadura:** 2 de 505 mm. ó 2 de 610mm. **Tensión:** 220/380 V. - 50 Hz III. **Bomba vacío:** Aceite - 60 m3/h. 1500W **Potencia total:** 1500W / 3500W **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas ext.:** 765x700x1050 mm. **Medidas cámara:** 650x535x200 mm. **Peso neto:** 167 Kg.

Ref.0009	Envasadora Mod. VM-20 con mandos electromecánicos	6.468 €
Ref.0009-GAS	Envasadora Mod. VM-20-GAS electromecánica con gas	7.030 €
Ref.0009-DIG	Envasadora Mod. VM-20-DIG con mandos digitales	6.808 €
Ref.0009G-DIG	Envasadora Mod. VM-20 -GAS-DIG digital con gas	7.368 €



Ref. 0011 / Mod. VM-30



Mod. VM-30 • Con campana

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos o digitales con sensor (a elegir). **Barra soldadura:** Elegir entre; 2 de 545 mm. ó 2 de 945 mm. ó 1 de 510 mm. + 1 de 900 mm. **Tensión:** 220/380 V. - 50 Hz III. **Bomba vacío:** Aceite - 100 m3/h. 2200W **Potencia total:** 2200W / 2700W **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas ext.:** 1100x800x1070 mm. **Medidas cámara:** 980x585x230 mm. **Peso neto:** 250 Kg.

Ref.0011	Envasadora Mod. VM-30 con mandos electromecánicos	10.615 €
Ref.0011-GAS	Envasadora Mod. VM-30-GAS electromecánica con gas	11.275 €
Ref.0011-DIG	Envasadora Mod. VM-30-DIG con mandos digitales	10.950 €
Ref.0011G-DIG	Envasadora Mod. VM-30-GAS-DIG digital con gas	11.616 €



P.V.P
recomendado

OPM • Termoselladoras Automaticas • Vacío y gas - NOVEDAD -

Construidas utilizando las más modernas tecnologías proyectivas y constructivas para garantizar la máxima fiabilidad y sencillez, en el empleo cotidiano y en las operaciones de limpieza y manutención ordinaria. Son muy compactas de dimensiones muy reducidas de acero inoxidable, montadas sobre ruedas y con la bomba vacío de 105m3/h colocada directamente dentro de la máquina. Están dotadas con un plano de trabajo estándar con 2 estaciones (OPM 1.5) y 5 estaciones (OPM 3.0 y OPM 5.0) útiles para la carga de barquetas de dimensiones en principio 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, las barquetas son transportadas dentro de la estación de envasado donde el ciclo se activa de modo automático en la modalidad prevista por el usuario. También el avance del film ocurre de modo automático y controlado para reducir de ello a lo mínimo el desperdicio del film. El cambio de formato gracias a las soluciones técnicas adoptadas es particularmente simple y veloz y se realiza sin el empleo de llaves o utillajes especiales. La gestión de las múltiples funciones se gestiona por PLC, mientras que un práctico e intuitivo touch screen (pantalla táctil) permite la introducción de los parámetros y la visualización de mensajes y alarmas. La máquina permite la memorización de 20 prog. de trabajo, mientras que la garantía de un envasado óptimo y el nivel final de vacío y gas puede ser detectado por un transductor de presión electrónico.

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

Bajo pedido la instalación estándar de la máquina puede ser completada con:

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

Varios de los tipos de productos que pueden ser envasados. Entre los cuales: • embutidos • loncheados de cualquier forma y dimensión • carne • volatería • pasta • platos precocinados • productos macrobióticos • pizzas, bocadillos • quesos • fruta y hortaliza • productos farmacéuticos...

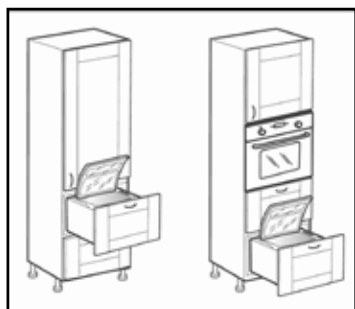


- NOVEDAD -

Envasadora empotrable • Insert Profesional Cuisson

P.V.P
recomendado

Envasadora empotrable • Insert Family Cuisson



Diseñada para ser empotrada en cocinas modulares standar. Ideal para pequeños espacios o cocinas de gama alta en las que los electrodomesticos van empotrados. Envasadora destinada al uso domestico y pequeños negocios de restauración. De muy facil manejo. Permite el envasado en bolsas de conservación, cocción y en contenedores rígidos específicos (que alcanzan un alto nivel de vacío “2 milibares de presión final”). Este nivel de vacío permite una perfecta conservación de los alimentos sin alteraciones en las características organolépticas.

- Medidas: 554x550x435h mm.
- Camara de vacío: 355x365x187(+37) mm.
- Volumen de la cámara: 17,10lt
- Tensión: 220-240V/50Hz
- Potencia Máxima: 350VA
- Bomba de vacío Profesional 8mc/h
- Bomba de vacío Family 4mc/h
- Presión final: 2-4 mbar
- Soldadura: 306 mm.
- Tamaño maximo de bolsas: 300x400 mm.
- Peso Profesional: 47 kg
- Peso Family: 41 kg
- Cuadro mandos: panel digital de 4 sensores.
- Material de cámara Profesional: acero inoxidable.
- Material de cámara Family: de inyección de termopásticos.
- Carroceria: chapa galvanizada, hoja Aisi 430.



Ref. IPC	Mod.:Insert Profesional cuisson	3.445 €
Ref. IFC	Mod.:Insert Family cuisson.....	2.905 €

Ref. ORC001 / Mod. Embudo

Embudo de carga para llenar bolsas • Cocina al vacío

Material: Enteramente en acero inoxidable.

Ref. ORC001	Embudo completo	193 €
-------------	-----------------------	-------

Adhesivo neopreno • Cocina al vacío

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

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

Molde inox circular • Cocina al vacío

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

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

Base para moldes • Tablas de resina

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

Ref. ORC009	15x23	1,20 €
Ref. ORC010	20x33	2,25 €
Ref. ORC011	25x33	2,85 €



Ref. LER38 / Mod. Levac C30 M8



Mod. LEVAC C30 M8 • Con campana

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Digitales con 10 Programas. **Barra soldadura:** 1 de 305 mm. **Tensión:** 220/240 V. - 50/60 Hz. **Bomba vacío:** 8 m3/h. **Medidas exteriores:** 440x440x370 mm. **Medidas cámara:** 330x335x140 mm. **Peso neto:** 36 Kg.

Ref. LER 38 Envasadora Mod. Levac C30 M8 1.953 €

305 mm

P.V.P
recomendado

Ref. LER30 / Mod. Levac C30



Mod. LEVAC C30 • Con campana

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Digitales con 10 Programas. **Barra soldadura:** 1 de 315 mm. **Tensión:** 220/240 V. - 50/60 Hz. **Bomba vacío:** 8 m3/h. **Medidas exteriores:** 440x530x430 mm. **Medidas cámara:** 330x432x100 (más 60 de tapa) mm. **Peso neto:** 46 Kg.

Ref. LER 30 Envasadora Mod. Levac C30 2.647 €

Ref. LER 30-GAS Envasadora Mod. Levac C30 2.957 €

315 mm

Ref. LER35 / Mod. Levac C35



Mod. LEVAC C35 • Con campana

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** Digitales con 10 Programas. **Barra soldadura:** 1 de 360 mm. **Tensión:** 220/240 V. - 50/60 Hz. **Bomba vacío:** 12 m3/h. **Medidas exteriores:** 490x530x430 mm. **Medidas cámara:** 380x432x100 (más 60 de tapa) mm. **Peso neto:** 52,50 Kg.

Ref. LER 35 Envasadora Mod. Levac C35 2.947 €

Ref. LER 35-GAS Envasadora Mod. Levac C35 3.277 €

370 mm

Ref. LER03 / Mod. Levac 03



Mod. Levac 03 • Vacío exterior

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** digitales. **Barra soldadura:** 1 de 310 mm. **Tensión:** 220 /240V. - 50/60 Hz **Bomba vacío:** 11lt/min. Autolubricante. **Medidas:** 375x297x145 mm. **Peso neto:** 8 Kg. **Bolsas:** Gofradas.

Ref. LER03 Envasadora Mod. Levac 03 486 €

Ref. LER04 / Mod. Levac 04



Modelo. Levac 04 • Vacío exterior

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Mandos:** digitales. **Barra soldadura:** 1 de 420 mm. **Tensión:** 220 /240V. - 50/60 Hz **Bomba vacío:** 30lt/min. Autolubricante. **Medidas:** 472x320x177 mm. **Peso neto:** 13 Kg. **Bolsas:** Gofradas.

Ref. LER04 Envasadora Mod. Levac 04 1.096 €



Ref. 0012
Mod. VGP

Mod. VGP • Termoselladora de barquetas al vacío

P.V.P
recomendado

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Dimensiones máximas barquetas:** 320x265x115 mm. **Capacidad barquetas / Posibilidades:** *Envasa al vacío barquetas con gas, de diversas formas y tamaños (1, 2 ó 4 alveolos) que pueden ser personalizados.* (Disponemos de moldes standars para medidas gastronorm.) **Mandos:** Digitales con sensor. Memoriza 10 programas. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz II. **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas exteriores totales:** 525x625x1125 mm. **Peso neto:** 118 Kg. **OXIGENO MAXIMO 21%**
Bomba de vacío: Aceite - 25 m3/h.750W. **Potencia total:** 2850W. **Ciclo:** 1,5/minuto, según producto
Bomba de vacío: de 60 m3/h.1.200 W. **Potencia total:** 3200W **Ciclo:** 3/minuto, según producto
Otras Características: Inyección de gas programable. Temperatura de sellado regulable. Se puede utilizar como termoselladora sin vacío. **No necesita aire comprimido.**
El precio incluye una bobina de film normal

Ref. 0012	Base sin molde con bomba standar de 25m3/h	8.600 €
Ref. 0012R	Base para horma con recorte y bomba standar de 25m3/h	8.200 €

Mod. VGP/60 • Termoselladora al vacío BOMBA 60

Material: Enteramente en acero inoxidable. **Dimensiones máximas barquetas:** 320x265x115 mm. **Capacidad barquetas / Posibilidades:** *Envasa al vacío barquetas con gas, de diversas formas y tamaños (1, 2 ó 4 alveolos) que pueden ser personalizados.* (Disponemos de moldes standars para medidas gastronorm.) **Ciclo:** 23 segundos **Mandos:** PLC. Pantalla tactil con función Stand by (control de temperatura de placa y on-off de la bomba para optimizar consumo). **Aspiración de vacío:** Arriba (standar) y abajo (especial líquidos) **Inyección de gas:** Arriba y abajo para una mejor y más rápida distribución. **Regulación de temperatura:** PLC. **Tensión:** III. 380-400V 3F- 50 Hz **Bomba de vacío:** Aceite - bomba de 60 m3/h.1.200W. **Potencia total:** 3.200W **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas exteriores totales:** 525x625x1125 mm. **Peso neto:** 145 Kg. **Otras Características:** Inyección de gas programable. Temperatura de sellado regulable. Se puede utilizar como termoselladora sin vacío. **No necesita aire comprimido. OXIGENO MAXIMO 21%**
El precio incluye una bobina de film normal

- NOVEDAD -

Ref. 00126	Base sin molde con bomba de 60m3/h	10.600 €
Ref. 00126R	Base para horma con recorte y bomba de 60m3/h	10.200 €

MOLDES PARA VGP DE 25 m3/h y 60 m3/h

Ref. 0012B	Molde para 1 barqueta	406 €
Ref. 0012C	Molde para 2 barquetas sin recorte interior entre ellas	529 €
Ref. 0012D	Molde para 4 barquetas sin recorte interior entre ellas	651 €
Ref. 0012S	Molde para 6 barquetas sin recorte interior entre ellas	651 €
Ref. 0012BR	Horma para 1 barq. con recorte de la forma de la barqueta*	2.542 €
Ref. 0012CR	Horma para 2 barq. con recorte de la forma de la barquetas*	2.712 €
Ref. 0012DR	Horma para 4 barq. con recorte de la forma de la barquetas*	3.388 €
Ref. 0012SR	Horma para 6 barquetas sandwich con recorte de la f. de la b.*	3.715 €

* Siempre barquetas rectangulares. Otros formatos consultar.

VGP/P • PIZZA / REPOSTERIA • Horma redonda con recorte de film perimetral

- NOVEDAD -

Diseñada especialmente para la producción de pizzas, kitsch, repostería...
Diámetro: 290mm. externo útil 270mm. **Ciclo:** 23 segundos **Mandos:** PLC. Pantalla tactil con función Stand by (control de temperatura de placa y on-off de la bomba para optimizar consumo). **Aspiración de vacío:** Arriba (standar) y abajo (especial líquidos) **Inyección de gas:** Arriba y abajo para una mejor y más rápida distribución. **Regulación de temperatura:** PLC. **Tensión:** III. 380-400V 3F- 50 Hz **Bomba de vacío:** Aceite - bomba de 60 m3/h.1.200W. **Potencia total:** 3.200W **Presión final:** 0,5 mbar. **Medidas exteriores totales:** 525x625x1125 mm. **Peso neto:** 145 Kg.
Otras Características: **Recorte circular perimetral de la barqueta.** Inyección de gas programable. Temperatura de sellado regulable. Se puede utilizar como termoselladora sin vacío. **No necesita aire comprimido. OXIGENO MAXIMO 21%**
El precio incluye una bobina de film normal. Información de las barquetas circulares en lista anexa.

Ref. 0012P	Mod. VGP/P con horma circular con recorte y bomba de 60m3/h	12.742 €
------------	---	----------



Ref. 0012P Mod. VGP/P

Ref. 0016 / Mod. LST



Mod. LST • Termoselladora de barquetas

P.V.P
 recomendado

Carrocería: Acero lacado. **Mandos:** Electromecánicos. **Capacidad barquetas:** 1. **Posibilidades:** Para soldar barquetas de 192x137 ó 137x96. **Tensión:** 220 V. - 50 Hz. II **Potencia:** 350 W. **Medidas exteriores totales:** 240x460x320h. **Peso neto:** 12,5 Kg.

Otras características: Regulación electrónica de la temperatura. Soldadura perfecta aún con la presencia de líquidos y grasas. Plano de trabajo fijo que garantiza la uniformidad de la soldadura sobre todo el contorno.

Ref. 0016 Termoselladora de barquetas Mod. LST 1.144 €
El precio incluye una bobina de film normal

Ref. 0017 / Mod. PROFI-2



Mod. PROFI-2 • Termoselladora de barquetas

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

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

Ref. 0017 Termoselladora de barquetas Mod. PROFI-2 sin molde 1.842 €
El precio incluye una bobina de film normal

Ref. OR0008	Molde para 1 Barqueta 260x190	167 €
Ref. OR0007	Molde para 2 Barquetas 192x137	198 €
Ref. OR0009	Molde para 2 Barquetas 1 de 192x137 y 1 de 137x96	198 €
Ref. OR0010	Molde para 3 Barquetas 137x96	228 €
Ref. OR0011	Molde para 3 barquetas Sandwich	228 €

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



Mod. PROFI-3 • Termoselladora de barquetas

Carrocería: Acero inox. **Mandos:** Digitales. **Visor:** Digital. **Capacidad barquetas / Posibilidades:** medida máxima de barquetas (1 de 1/2 Gastronorm o 2 de 1/4 Gastronorm o 4 de 1/8 Gastronorm). **Tensión:** 220/240 V-50-60 Hz. **Potencia:** 1400 W. **Medidas:**350x530x420h. **Peso:** 25kg.

Otras características: *Termoselladora de barquetas con placas intercambiables en aluminio anticorrosivo y con regulación electrónica de temperatura.*

Soldadura perfecta incluso con la presencia de líquidos y grasas.

Equipada con un plano de trabajo fijo que garantiza la uniformidad de la soldadura sobre todo el contorno.

Ref. 0117 Termoselladora de barquetas Mod. PROFI-3 sin molde 2.687 €
El precio incluye una bobina de film normal

Ref. ORP301	Molde 1/2 gastronorm de 1 barqueta.....	341 €
Ref. ORP302	Molde 1/4 gastronorm de 2 barquetas.....	380 €
Ref. ORP304	Molde 1/8 gastronorm de 4 barquetas.....	410 €

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

Grandes prestaciones para espacios reducidos y muy fáciles de utilizar. Imprescindibles en el proceso de la cocina al vacío y cocción tradicional si lo que se pretende es evitar la proliferación bacteriana y alargar la conservación del producto. Muy eficientes en la congelación ultra rápida ya que con este tipo de congelación se evita la formación de cristales en el producto y se mejora notablemente la calidad final. La mejor opción para establecimientos de alta gama.

P.V.P.
recomendado

Mod. JOF-23 • Abatidor de Temperatura • TECHFROST

Características generales: Construidos en acero inoxidable. **Mandos:** digitales

Capacidad: 3 bandejas GN 2/3

Abatimiento: 70°+3°=7Kg (aprox. 90 minutos)

Congelación: 70°-18°=4,9Kg (aprox. 4 horas)

Dimensiones Exteriores: 600x600x390mm

Dimensiones Interiores: 340x360x270mm

Tensión: 230V

Consumo: 0,65Kw

Gas: R404a

Peso: 48Kg

Descarcho: Manual



Ref. 0162 Mod. JOF-23 (El precio no incluye las bandejas.) 2.520 €

Mod. JOF-ONE • Abatidor de Temperatura • TECHFROST

Características generales: Construidos en acero inoxidable. **Mandos:** digitales

Capacidad: 3 bandejas GN 1/1

Abatimiento: 70°+3°=12Kg (aprox. 90 minutos)

Congelación: 70°-18°=8Kg (aprox. 4 horas)

Dimensiones Exteriores: 670x750x600mm

Dimensiones Interiores: 420x610x325mm

Tensión: 230V

Consumo: 0,92Kw

Gas: R404a

Peso: 68Kg

Descarcho: Manual

Sonda: de serie



Ref. 0160 Mod. JOF-ONE (El precio no incluye las bandejas.) 3.735 €

Mod. ABT-K5 • Abatidor de Temperatura • TECHFROST

Características generales: Construidos en acero inoxidable. **Mandos:** digitales

Capacidad: 5 bandejas GN 1/1

Abatimiento: 70°+3°=20Kg (aprox. 90 minutos)

Congelación: 70°-18°=12Kg (aprox. 4 horas)

Dimensiones Exteriores: 820x700x900mm

Dimensiones Interiores: 700x450x375mm

Tensión: 230V

Consumo: 1,2Kw

Gas: R404a

Peso: 105Kg

Descarcho: Gas caliente

Sonda: de serie



Ref. 0161 Mod. ABT-K5 (El precio no incluye las bandejas.) 5.016 €

Mods. TOP y BASIC • Baño Termostático • ORVED - NOVEDAD -

Se trata de un baño termostático creado y previsto principalmente para la técnica culinaria denominada cocción a vacío "Sous vide cooking", que prevé la cocción a una temperatura comprendida generalmente entre 50 y 70°C (con puntos máximos de 100°C) de alimentos envasados al vacío en bolsas de cocción OPA/PP. Una de las principales ventajas del aparato reside en la posibilidad de realizar largas cocciones a baja potencia (máximo 1,8 kW), sin utilizar hornos a vapor.

El aparato está fabricado completamente en acero inoxidable y está compuesto de una envoltura de acero inoxidable AISI 304, dentro de la cual está la cubeta (cámara de cocción) de 30 litros.

La tapa de vidrio templado transparente, que puede instalar a elección al lado derecho o izquierdo del aparato, permite reducir las dispersiones térmicas y observar el proceso de cocción, sin abrir el aparato.

La junta de silicona de alimentación, introducida perimetralmente a través de la cubeta y el marco, permite reducir notablemente la transmisión de calor a través de la cubeta y de las superficies externas, limitando al mínimo el riesgo de quemaduras y también de períodos largos en el agua a temperatura de ebullición. Diseñado con las **dimensiones adecuadas para la introducción de una bandeja Gastronorm GN 1/1** (según la norma EN631) y con particular atención a la correcta liberación del exceso de vapor que puede formarse durante las cocciones a 100 °C.

Todos los componentes externos del aparato, que accidentalmente pueden entrar en contacto con los alimentos, respetan los criterios de idoneidad de las normativas vigentes.

La carga de agua puede ser manual y automática (según lo decida el usuario o bien si está configurado en el programa), junto con la regulación del nivel del agua, que según la versión ("Top" o "Básica") puede estar ubicada sobre los niveles infinitos comprendidos entre un máximo de



(160 mm) y un mínimo (50 mm) o bien, a dos niveles fijos L1 (100 mm) y L2 (140 mm). La descarga del agua se realiza mediante electroválvula en la versión "Top".

El agua de entrada, que **en la versión "Top" puede cargarse desde la red de agua sanitaria de modo distinto (es decir, caliente o fría)** gracias a la presencia de dos electroválvulas independientes, ingresa con la temperatura de cocción deseada a través de una resistencia de silicona flexible de doble filamento, con una potencia total igual a los 1800 W, controlada por una sonda termorresistente tipo PT1000, que eleva la temperatura del agua a través de un bulbo ubicado en las paredes de la cubeta.

Una de las ventajas de la posibilidad de cargar agua fría o agua caliente a través de las dos electroválvulas en la versión "Top", reside en la posibilidad de **disminuir el tiempo de precalentamiento**. La opción de **entrada de agua fría nos ofrece un pre abatimiento de temperatura**.

La interfaz de comandos, suministrada con cuatro pantallas, permite la programación de los ciclos de cocción manuales, a tiempo, manuales con inicio diferido, a tiempo con inicio diferido, con sonda en el centro y finalmente, con sonda en el centro e inicio diferido.

Las tres pantallas denominadas T1, T2 y T3, permiten la visualización simultánea de la temperatura en el centro de los tres envases del producto introducido en la cubeta, utilizando las sondas de termopar con suministro de agujas de selección como opción, mientras que la pantalla general visualiza la temperatura del agua de baño.

Como opción, tiene un contenedor **"cesta porta envases"** con paredes divisorias extraíbles, fabricada completamente en acero inoxidable, que puede sumergirse en el agua en posición vertical con un número máximo de siete envases.



Ref. B-TO / Mod. TOP

FUNCIONES
Modalidades de cocción (programables):

- Cocción 1 una o más sondas en el centro ("Top" y "básica")
- Cocción a tiempo con desactivación de resistencia al final del ciclo ("Top" y "básica")
- Cocción a tiempo con refrigeración al final del ciclo ("Top")
- Cocción a tiempo con mantenimiento de temperatura mínima según la normativa haccp ("Top")
- Cocción configurada previamente de fábrica (9 programas no modificables) ("Top")
- 1. Pasteurización baja
- 2. Pasteurización alta
- 3. Pasteurización media
- 4. Cocción de carnes rojas (trozos grandes de cocción nocturna, por ejemplo: roast-beef)
- 5. Cocción para cocidos no cocidos
- 6. Cocción de verdura con efecto crocante "al dente"
- 7. Cocción de básicos verdes o verduras en general
- 8. Cocción de papas básicas
- 9. Cocción de chacinados alternativos



DATOS	VERSIÓN BÁSICA	VERSIÓN TOP
Tensión		220-240V / 50Hz 110-130V / 60Hz
Potencia máxima de absorción		1800 W
Potencia máxima de recalentamiento		1800 W
Potencia mínima de recalentamiento		900 W
Volumen máximo de la cubeta (en el rebosadero)		28,4 lt
Medida máxima del agua (rebosadero)		187 mm
Niveles funcionales del agua	2 niveles (100 y 140 mm)	niveles infinitos comprendidos entre un mínimo de 50 mm y un máximo de 160 mm
Volumen correspondiente a L1 / 100 mm		15 lt
Volumen correspondiente a L2 / 140mm		21,10 lt
Alimentación de agua	con una sola electroválvula	caliente y fría mediante distintas electroválvulas
Descarga de agua	mediante válvula manual	mediante electroválvula
Temperatura máxima de baño		100°C
Precisión de temperatura		0,5°C
Tipo de sondas para perforar		Termopares tipo T
Conexiones para las sondas para perforar		3
Programas memorizables		90
Modalidades de cocción		2 4
Programas configurados previamente		9
Dimensiones de la aparato		427 x 675 x h 358 mm
Dimensiones de la cubeta		300 x 508 x 206
Peso en vacío	20,4 kg	20,9 kg
Peso de la cesta porta envases		5,0 kg

Opcionales: Conexión USB. Sondas para perforar. Cesta porta envases con divisiones.

Ref. B-TO	Baño termostático Mod. Top	1.962 €
Ref. B-BA	Baño termostático Mod. Basic	1.674 €
Ref. B-CE	Cesta porta envases con divisiones	185 €
Ref. B-SO	Sondas para perforar	89 €
Ref. B-US	Conexión USB	66 €
Ref. B-IN	Tarjeta interface	54 €

Ref. 0020 / Mod. 300 IK



Ref. 0127 / Mod. 330 IK



Ref. DE21 / Mod. DUAL350 IK



Ref. 0128 / Mod. 330 IK SA



Ref. 0120 / Mod. IB 300



Mod. 300 IK • Cortadora de fiambres • KOLOSSAL

 P.V.P
 recomendado

Cuchilla: Alemana de Ø 300 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Potencia Total:** Mn 340W Tr 230 W **Recorrido del carro:** 287 mm. **Espesor max. de corte:** 24 mm. **Medidas totales:** 670x547x480 mm. **Medidas base de apoyo:** 511x420 mm. **Peso neto:** 41 Kg. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato e interruptor marcha/paro.

Ref. 0020M / 0020T Cortadora de fiambres Mod. 300 IK 3.100 €

Mod. 330 IK • Cortadora de fiambres • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 330 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** incorporado. **Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero. **Protección eléctrica:** IPx3 **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Potencia Total:** Mn 400W Tr 280 W **Espesor max. de corte:** 24 mm. **Medidas totales:** 745x592x498 mm. **Medidas base de apoyo:** 556x445 mm. **Peso neto:** 51 Kg. **Medidas de corte:** Ø 240, □ 210x290mm. Plato abatible. **Otras características:** Aro protector de la cuchilla, interruptor marcha/paro y salvamanos transparente en el plato

Ref. 0127M / 0127T Cortadora de fiambres Mod. 330 IK 3.238 €

Mod. 350 IK DUAL • Cort. de fiambres • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 350 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Engranajes o correa*. **Protección eléctrica:** IPx3 (Motor IPx5). **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Potencia Total:** Mn 290W Tr 350 W **Capacidad de corte:** Ø 252 mm. □ 300x225 mm. **Espesor max. de corte:** 24 mm. **Medidas totales:** 764x577x506 mm. **Medidas base de apoyo:** 577x463 mm. **Peso neto:** 47,3 Kg. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato. Afilador, protector cuchilla, placa limpia cuchillas y carro fácilmente desmontable para limpieza.

Ref. DE21M / DE21T Cort. de fiambres Mod. 350 IK (engranajes) 3.370 €

Ref. DC21M / DC21T Cort. de fiambres Mod. 350 IK (correa* bajo pedido) 2.944 €

Mod. 330 IK SA • Cort. fiambres AUTOMÁTICA • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 330 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Funcionamiento:** Equipada con dos motores, recorrido del carro programable en velocidad y distancia. Dispositivo programador contador de lonchas. **Afilador:** incorporado. **Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II. **Potencia Total:** Mn 560W **Espesor max. de corte:** 24 mm. **Medidas totales:** 745x592x507 mm. **Medidas base de apoyo:** 556x445 mm. **Peso neto:** 56,5 Kg. **Medidas de corte:** Ø 240, □ 210x290mm. Plato abatible. **Otras características:** Aro protector de la cuchilla y salvamanos transparente en el plato. Con brazo apurador autoblocante (de presión).

Ref. 0128M Cortadora de fiambres Mod. 330 IKSA 6.600 €

Mod. IB 300 • Cortadora de fiambres • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana. **Afilador:** Incorporado. **Apurador:** Metracrilato. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Potencia Total:** Mn 460W Tr 230 W **Recorrido del carro:** 283 mm. **Medidas de corte:** Ø 220, □ 200x283mm. **Medidas totales:** 654x521x456 mm. Plato abatible. Reducción de correa Poliuv. **Medidas base de apoyo:** 532x441 mm. **Peso neto:** 30 Kg. **Otras características:** Desmontable.

Ref. 0120M / 0120T Cortadora de fiambres Mod. IB 300 2.302 €

Opciones • Cortadoras de fiambres • KOLOSSAL

Cuchillas de corte TEFLONADAS de 300mm.....47 € de 330mm.....51 € de 350mm..... 55 €
 Protector salvamanos de ALUMINIO para 300IK / 350IK..... 66 €

Ref. 0130 / Mod. 300 VK BV



Mod. 300 VK BV • polivalente VERTICAL • KOLOSSAL

P.V.P
recomendado

Cuchilla: Alemana de Ø 300 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero. **Instalación eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Potencia Total:** Mn 340W Tr 230 W **Recorrido del carro:** 300mm. **Espesor max. de corte:** 24 mm. **Medidas totales:** 720x627x515 mm. **Medidas base de apoyo:** 511x420 mm. **Peso neto:** 43 Kg. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato e interruptor marcha/paro. DOBLE CARRO

Ref. 0130M / 0130T Cortadora de fiambres Mod. 300 VK BV 3.637 €

Ref. 0022 / Mod. 350 VK BV



350 VK BV DUAL • polivalente VERTICAL • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 350 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Engranajes o correa*. **Protección eléctrica:** IPx3 (Motor IPx5). **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Potencia Total:** Mn 290W Tr 350W **Capacidad de corte:** Ø 252 mm. □ 320x235 mm. **Espesor max. de corte:** 24 mm. **Medidas totales:** 798x686x559 mm. **Medidas base de apoyo:** 510x509 mm. **Peso neto:** 54,2 Kg. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato. Afilador, protector cuchilla, placa limpia cuchillas y carro fácilmente desmontable para limpieza. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla e interruptor DOBLE CARRO.

Ref. DE22M / DE22T Cortadora de fiambres Mod. 350 VK BV (engranajes) 4.070 €

Ref. DC22M / DC22T Cortadora de fiambres Mod. 350 VK BV (correa* bajo pedido) 3.820 €

Ref. 0024 / Mod. 350 VK TC



350 VK TC DUAL • Cortadora de carne • KOLOSSAL

Cuchilla: Alemana de Ø 350 mm. **Material:** Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Engranajes o correa*. **Protección eléctrica:** IPx3 (Motor IPx5). **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Potencia Total:** Mn 290W Tr 350W **Capacidad de corte:** Ø 252 mm. □ 320x235 mm. **Espesor max. de corte:** 24 mm. **Medidas totales:** 781x730x559 mm. **Medidas base de apoyo:** 510x509 mm. **Peso neto:** 54,2 Kg. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla, salvamanos transparente en el plato. Afilador, protector cuchilla, placa limpia cuchillas y carro fácilmente desmontable para limpieza. **Otras características:** Bloqueo mecánico de la mampara, aro protector de la cuchilla e interruptor DOBLE CARRO.

Ref. DE24M / DE24T Cortadora de carne Mod. 350 VK TC (engranajes) 3.846 €

Ref. DC24M / DC24T Cortadora de carne Mod. 350 VK TC (correa* bajo pedido) 3.646 €

- NOVEDAD -

Ref. A350CM / Mod. A350M

Mod. A350CM • Cortadora fiambres AUTOMÁTICA • NOAW

Material: Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** incorporado. **Transmisión:** Correa Pliube. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II. **Potencia Total:** Mn 570W **Espesomax. de corte:** 22 mm. **Recorrido del carro:** 365 mm **Medidas totales:** 790x680x670 mm. **Medidas base de apoyo:** 540x395 mm. **Peso neto:** 50 Kg. **Medidas de corte:** 290x220 mm. / 260MM Ø. **Otras características:** Plato abatible.

Funcionamiento: Equipada con dos motores, recorrido del carro programable en 3 velocidades y 3 distancias. **Velocidad de rotación de cuchilla también programable en 3 velocidades.**

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

Ref. A350M Cortadora de fiambres Mod. A350M 4.860 €

Ref. A350CM Cortadora de fiambres Mod. A350CM 5.076 €



Panel de mandos con contador de lonchas

Panel de mandos

Ref. 0123 / Mod. NOAW 300


Cortadoras • FIAMBRES • NOAW
P.V.P
 recomendado

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

MOD.	DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA MOTOR	RECORRIDO CARRO	ESPESOR MAX. CORTE	DIMENSIONES MÁX.TOTALES	DIMENSIONES BASE DE APOYO	PESO NETO
Super 250	250	185 W	250 mm.	16 mm.	560x450x460 mm.	490x330 mm.	20 Kg.
Super 275	275	185 W	250 mm.	16 mm.	600x450x370 mm.	490x330 mm.	20 Kg.
Super 300	300	220 W	310 mm.	16 mm.	630x530x530 mm.	550x380 mm.	34 Kg.

- Ref. 0121 Cortadora de fiambres Mod. NOAW250 895 €
 Ref. 0122 Cortadora de fiambres Mod. NOAW275 950 €
 Ref. 0123 Cortadora de fiambres Mod. NOAW300 1.596 €

Ref. 0033 / Mod. ES-300


Cortadoras • FIAMBRES • ESSEDUE

Ref. 0110 / Mod. TT-22

Material: Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado.
Transmisión: Correa Poliúve. **Guías del carro:** Autolubricadas. **Tensión:** 220 V. II ó (380 V. III.)

MOD.	DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA MOTOR	RECORRIDO CARRO	ESPESOR MAX. CORTE	DIMENSIONES MÁX.TOTALES	DIMENSIONES BASE DE APOYO	PESO NETO
ES-220	220	0,25 HP.	220 mm.	15 mm.	470x380x340 mm.	400x280 mm.	17 Kg.
ES-250	250	0,30 HP.	250 mm.	15 mm.	580x470x370 mm.	470x320 mm.	19 Kg.
ES-275	275	0,30 HP.	250 mm.	16 mm.	580x470x380 mm.	470x320 mm.	21 Kg.
ES-300	300	0,30 HP.	260 mm.	16 mm.	600x480x410 mm.	470x320 mm.	25 Kg.
ES-300-G	300	0,40 HP.	260 mm.	16 mm.	690x510x440 mm.	550x370 mm.	29 Kg.

Ref. 0032 / Mod. ES275



- Ref. 0030 Cortadora de fiambres monofásica* Mod. ES220 528 €
 Ref. 0031 Cortadora de fiambres monofásica* Mod. ES250 597 €
 Ref. 0032 Cortadora de fiambres monofásica* Mod. ES275 690 €
 Ref. 0033 Cortadora de fiambres monofásica* Mod. ES300E (Económica)..... 818 €
 Ref. 0034 Cortadora de fiambres monofásica* Mod. ES300G (Reforzada) 988 €

LONCHEADOR AL SESGO

Loncheador. Kit para cortar embutidos al sesgo. **Características:** Universal para todo tipo de cortadoras. Montaje rápido y sencillo. Polivalente en trabajos industriales con cortadoras automáticas. **Material:** Acero inoxidable.

Mods.: Kit completo / Tubo 0124T

Portes pagados para envíos de 2 unidades mínimo.

- Ref. 0124V Varilla soporte bastidor, 105 €
 Ref. 0124S Soporte aluminio 150 €
 Ref. 0124T Tubos cargadores 140 €

Modelos disponibles: A - 1 tubo de 80 mm + 1 tubo de 60 mm + 1 tubo de 48 mm
 B - 2 tubos de 80 mm / C - 3 tubos de 60 mm / D - 4 tubos de 48 mm



Ref. 0042 / Mod. E-10

**Mods. E-5, E-10 y E-15 • Embutidoras de carne**P.V.P.
recomendado

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inoxidable. **Capacidad:** Mod. E-5; 5 litros, Mod. E-10; 10 litros y Mod. E-15: 15 litros. **Sistema:** Manual. **Marchas:** 2; 1 rápida y 1 lenta. **Dotación:** Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar en el pedido).

Ref. 0047	Embutidora de carne TRESPADE 5 litros Mod. E-5.....	322 €
Ref. 0048	Embutidora de carne TRESPADE 10 litros Mod. E-10.....	459 €
Ref. 0044	Embutidora de carne TRESPADE 15 litros Mod. E-15.....	660 €
	Recargo: Juego de embudos de acero inoxidable.....	60 €

Ref. 0043 / Mod. E-10

**Mods. E-6 Inox y E-10 Inox • Embutidoras de carne**

Material: Enteramente de acero inoxidable. **Capacidad:** Mod. E-6 Inox; 6 litros y Mod. E-10 Inox; 10 litros. **Sistema:** Manual. **Marchas:** 2; 1 rápida y 1 lenta. **Dotación:** Juego de 3 embudos de plástico o de acero inoxidable con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0043	Embutidora de carne TRESPADE 5 litros Mod. E-5 Inox	421 €
Ref. 0105	Embutidora de carne TRESPADE 10 litros Mod. E-10 Inox	656 €
	Recargo: Juego de embudos de acero inoxidable.....	60 €

Ref. 0104 / Mod. EV-7 Inox

**Mod. EV-7 Inox • Embutidora de carne VERTICAL**

Material: Laterales y tubo en acero inoxidable. **Capacidad:** 7 litros. **Otras características:** Especialmente apropiada para pastas muy licuadas ya que al ser vertical se recarga fácilmente sin pérdidas. Ocupa poco espacio. **Medidas:** 440x270 mm. y 680 mm de altura. **Peso:** 22 Kg. **Dotación:** Juego de 3 embudos de plástico o de acero inoxidable con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0104	Embutidora de carne TRESPADE 7 litros vertical Mod. EV-7 Inox.....	620 €
	Recargo: Juego de embudos de acero inoxidable.....	60 €

Ref. 0039 / Mod. MiniMix

**Mod. MiniMix • Amasadora de carne**

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

Ref. 0039	Amasadora de carne 15 litros Mod. MiniMix.....	443 €
-----------	--	-------

Ref. 0040 / Mod. MX-20

**Mod. MX-20 • Amasadora de carne**

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

Ref. 0040	Amasadora de carne 27 litros Mod. Mx-20.....	680 €
-----------	--	-------

Ref. 0035 / Mod. TS-12


Mod. TS-12 • Picadora Boca-12 • FAMA

Grupo picador: Aluminio anticorrosivo alimentario. **Acabado:** Acero inoxidable y aluminio. **Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inoxidable. **Motor:** 1 Hp. **Tensión:** Solo 220 V. II - 50 Hz. **Transmisión:** Engranajes en caja de aceite. **Ø de la placa de salida:** 68 mm. **Producción:** Según diámetro de los agujeros de la placa. 150 Kg/h. **Medidas:** 370x220x440. **Peso neto:** 19 Kg. **Otras características:** Con protección térmica. **Placa en dotación** 4,5mm.

Ref. 0035	Picadora Mod. TS-12 con boca de aluminio.....	677 €
Ref. 0035A	Picadora Mod. TS-12 con boca de inoxidable AISI-304	857 €

 P.V.P
 recomendado

Ref. 0235 / Mod. TS-22


Mod. TS-22 • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Aluminio anticorrosivo alimentario. **Acabado:** Acero inoxidable y aluminio. **Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inoxidable. **Motor:** 1,5 Hp. **Tensión:** Solo 220 V. II - 50 Hz. **Transmisión:** Engranajes en caja de aceite. **Ø de la placa de salida:** 84 mm. **Producción:** Según el diámetro de los agujeros de la placa. 200 Kg/h. **Medidas:** 430x250x510. **Peso neto:** 24 Kg. **Otras características:** Con protección térmica. **Placa en dotación** 4,5mm.

Ref. 0235	Picadora Mod. TS-22 con boca de aluminio.....	811 €
Ref. 0235A	Picadora Mod. TS-22 con boca de acero inoxidable AISI-304	1.020 €

Ref. 0236 / 0037 / TC-22 / TC-32


Mod. TC-22 • Picadora Boca-22 • S.A.P.

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie. **Carenado:** Acero inoxidable alimentario. **Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inoxidable. **Motor:** 2 Hp. **Tensión:** Solo 380 V. III - 50 Hz. **Transmisión:** Engranajes en caja de aceite. **Ø de la placa de salida:** 84 mm. **Producción:** Según el diámetro de los agujeros de la placa. 300 Kg/h. **Medidas:** 450x340x420. **Peso neto:** 40 Kg. **Otras características:** Con inversor de marcha. Boca de carga 56 Ø. **Placa en dotación** 6 mm.

Ref. 0236	Picadora Mod. TC-22 con boca de acero inox.	1.406 €
-----------	--	---------

Mod. TC-32 • Picadora Boca-32 • S.A.P.

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie. **Carenado:** Acero inoxidable alimentario. **Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inoxidable. **Motor:** 3 Hp. **Tensión:** Solo 380 V. III - 50 Hz. **Transmisión:** Engranajes en caja de aceite. **Ø de la placa de salida:** 98 mm. **Producción:** Según el diámetro de los agujeros de la placa. 600 Kg/h. **Medidas:** 470x340x450. **Peso neto:** 44 Kg. **Otras características:** Con inversor de marcha. Boca de carga 56 Ø. **Placa en dotación** 6 mm.

Ref. 0037	Picadora Mod. TC-32 con boca de acero inox.	1.890 €
-----------	--	---------


Opcion para • TC-22 y TC-32 • Boca de carga 76

Posibilidad de pedir los modelos TC-22 y TC32 con boca de carga **más ancha (76 Ø) a normas c.e.** con la incorporación de un microrruptor en la bandeja que impide el funcionamiento del motor si no esta debidamente colocada.

Ref. 0145	Mod.:TC-22 76 (con boca de carga 76 Ø de acero inox.)	1.524 €
Ref. 0146	Mod.:TC-32 76 (con boca de carga 76 Ø de acero inox.)	2.008 €

Ref. 0133 / Mod. R-22-S



Mod. R-22-S • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AINSI-304. **Carenado:** Acero inoxidable. **Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inoxidable. **Motor:** 1,5 Hp. **Tensión:** 380 III **Producción:** 250 Kg/h. según placa. **Placa en dotación:** 4,5mm. **Refrigeración:** Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa superpuesta de metracrilato en la bandeja. **Medidas Base:** 355x260. **Medidas Totales:** 438x310x490 mm. **Peso neto:** 40 Kg. **Placa en dotación** 4,5mm.

Ref. 0133T	Picadora refrigerada Mod. R-22-S Motor trifásico	3.082 €
Ref. 0133M	Picadora refrigerada Mod. R-22-S Motor monofásico	3.320 €

P.V.P
recomendado

Ref. 0134 / Mod. R-22-B



Mod. R-22-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AINSI-304. **Carenado:** Acero inoxidable. **Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inoxidable. **Motor:** 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.III **Producción:** 300 Kg/h. según placa. **Placa en dotación:** 4,5mm. **Refrigeración:** Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja. **Medidas Base:** 339x369. **Medidas Totales:** 392x369x520mm. **Peso neto:** 50 Kg. **Placa en dotación** 4,5mm.

Ref. 0134T	Picadora refrigerada Mod. R-22-B Motor trifásico	3.760 €
Ref. 0134M	Picadora refrigerada Mod. R-22-B Motor monofásico	4.200 €

Ref. 0135 / Mod. R-22-H



Mod. R-22-H • Picadora refrigerada con Hamburguesera • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AINSI-304. **Carenado:** Acero inoxidable. **Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inoxidable. **Motor:** 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.III **Producción:** 300 Kg/h. según placa. **Placa en dotación:** 4,5mm. **Refrigeración:** Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja. **Hamburguesera:** Tipo semiautomático. Porciones constantes. Paro automático. **Medidas Base:** 339x369. **Medidas Totales:** 444x605x520 mm. **Peso neto:** 51 Kg. **Placa en dotación** 4,5mm.

Ref. 0135T	Picadora refrigerada con hamburguesera. Mod. R-22-H trifásico	4.599 €
Ref. 0135M	Picadora refrigerada con hamburguesera. Mod. R-22-H mono.....	5.002 €

Ref. 0136 / Mod.R-32-B



Mod. R-32-B • Picadora refrigerada • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AINSI-304. **Carenado:** Acero inoxidable. **Placa/Cuchilla:** Autoafilante en acero inoxidable. **Motor:** 3 Hp. **Tensión:** 380 V.III **Producción:** 500 Kg/h. según placa. **Placa en dotación:** 4,5mm. **Refrigeración:** Compresor hermético 1/9hp. Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja. **Medidas Base:** 490x366. **Medidas Totales:** 607x575x607mm. **Peso neto:** 84 Kg. **Placa en dotación** 4,5mm.

Ref. 0136	Picadora refrigerada Mod. R-32-B	5.489 €
Ref. 0137	Picadora refrigerada con hamburguesera. Mod. R-32-B	6.520 €

Ref. 0142 / Mod. 652


Mod. 652 • Hamburguesera • LA MINERVA

 P.V.P
 recomendado

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas. **Potencia motor:** 1/3 Hp ventilado. **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Tolva de carga:** 18 l. **Peso:** 40 Kg. **Medidas totales:** 395x525x600 mm. **Producción:** 1000 hamburguesas/h.

Ref. 0142T	Hamburguesera	
Mod. 652	Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR	5.435 €
Ref. 0142M	Hamburguesera	
Mod. 652	Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR	5.766 €

Opciones:		
Mando a pedal	397 €

Ref. 0141/0140 / Mod. 653/653 R


Mod. 653 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas. Cinta transportadora. **Potencia motor:** 1 Hp. ventilado. **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Tolva de carga:** 22 l. **Peso:** 50 Kg. **Medidas totales:** 485x525x650 mm. **Producción:** 2100 hamburguesas/h.

Ref. 0141T	Hamburguesera Mod. 653 TR SIN CILINDRO MOLDEADOR	8.515 €
Ref. 0141M	Hamburguesera Mod. 653 MN SIN CILINDRO MOLDEADOR	8.830 €
Ref. 0141T-40	Hamburguesera Mod. 653 TR SIN C.M. tolva de carga de 40l	8.937 €
Ref. 0141M-40	Hamburguesera Mod. 653 MN SIN C.M. tolva de carga de 40l	9.252 €

Mod. 653R • Hamburguesera Refrigerada • LA MINERVA

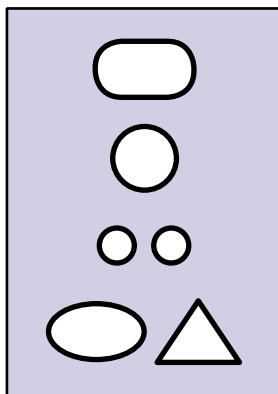
Potencia motor: 1 Hp. ventilado. **Tensión:** 220 V. II ó 380 V. III. **Compresor frigorífico:** 1/8 Hp. **Peso:** 60 Kg. Resto de características y opciones iguales al modelo 653

Ref. 0140T	Hamburguesera refrigerada Mod. 653R TR SIN C. M.	10.662 €
Ref. 0140M	Hamburguesera refrigerada Mod. 653R MN SIN C. M.	11.022 €
Ref. 0140T-40	Hamburguesera Mod. 653R TR SIN C.M. tolva de carga de 40l	11.463 €
Ref. 0140M-40	Hamburguesera Mod. 653R MN SIN C.M. tolva de carga de 40l	11.442 €

Opciones:		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal	397 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel	771 €
Ref. 0140-VV	Variador de velocidad*	3.945 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*	922 €

Ref. 0140-D	Papel cuadrado (paq.1 kg.) 63 gr.	19,95 €
-------------	-----------------------------------	---------

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


Cilindros Moldeadores para Hamburguesas • LA MINERVA

Ref. 0140-C/ST	Modelos standard	1.254 €
	Hamburguesa redonda 100 mm.	
	Hamburguesa redonda 110 mm.	
	Hamburguesa redonda 120 mm.	
	Hamburguesa ovalada 65 x 105 mm.	
Ref. 0140-C/ES	Dos albóndigas de 36 mm.	1.596 €
Ref. 0140-C/EP	Cualquier forma medidas máximas 120 x 120	2.337 €
	Ejemplo:Hamburguesa ovalada 65 x 110 mm	

Ref. 0103 / Mod. GS



Ref. 0103B / Mod. TM



Ref. 0106 / Mod. DISPENSER-450



Mods.: ME-200-300-400-500



Ref. 0045B / Mod. SHAP3



Mods. GS / TM • Ralladoras de queso • FAMA

P.V.P
recomendado

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aproximadamente. **Potencia motor:** 1 Hp. **Tensión:** 220 V. II. **Medidas base de apoyo:** GS 391x219 mm. y TM 265x219 mm. **Características:** Puede rallar los tipos de queso indicados.

Ref. 0103	Ralladora de queso. Tipo Polvo Mod. GS	682 €
Ref. 0103B	Ralladora de queso. Tipo Mozzarella Mod. TM	813 €

Mods. DISPENSER-450/500 • Envolvedora retráctil

Carrocería: Acero inoxidable. **Mandos:** Electromecánicos. **Soldadura:** Por placa caliente teflonada de 385x125 mm. **Zona de trabajo:** Placa de acero inoxidable. **Tensión:** 220 V. II. **Medidas exteriores:** DISPENSER 450; 490x630x130 mm. DISPENSER 500; 520x600x120 mm.

Ref. 0106	Envolvedora retráctil Mod. DISPENSER 450	298 €
Ref. 0019	Envolvedora retráctil Mod. DISPENSER 500	359 €

Mods. ME-200/300/400/500 • Soldadora de bolsas

Largo Soldadura: Modelo ME-200: 200 mm., ME-300: 300 mm., ME-400: 400 mm., ME-500: 500 mm.

Ref. 0013	Soldadora de bolsas Mod. ME-200 Potencia 360 W	228 €
Ref. 0014	Soldadora de bolsas Mod. ME-300 Potencia 400 W	254 €
Ref. 0015	Soldadora de bolsas Mod. ME-400 Potencia 600 W	290 €
Ref. 0132	Soldadora de bolsas Mod. ME-500 Potencia 800 W	409 €

Mod. SHARP-3 • Afilador de cuchillos

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

Ref. 0045B	Afilador de cuchillos Mod. SHARP-3	306 €
------------	------------------------------------	-------

Mods. H-100 y H-130 • Hamburgueseras manuales

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

- NOVEDAD -

Ref. H100	Hamburguesera manual NOAW Ø 100 Mod. H100	280 €
Ref. H130	Hamburguesera manual NOAW Ø 130 Mod. H130	315 €

Ref. H100 / Mod. H100



Bolsas de vacío especial cocción • ORVED
Bolsas de vacío Gofrado Económico • ORVED
Bolsas de vacío Gofrado Interno • ORVED
Rollos de bolsas vacío Gofrado Económico • ORVED
Recipientes rígidos para vacío • ORVED
Tapas con válvula • ORVED
Film para Termoselladoras y Dispensers
Barquetas de polipropileno GN1, GN2, GN3, GA,
Plato 180x180, Redondas (pizza / repostería),
Especial pollo.

Precios descripción y modelos de consumibles en lista anexa.



Passatge Montserrat Isern nº 1-3. 3º B 1ª. 08908 Hospitalet del Llobregat. Barcelona. España
Tel: 93 431 14 47- Fax: 93 421 27 33 - Web: www.orved-vacio.es - E-mail: info@orved-vacio.es