CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE

Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.

Construcción de máxima calidad

- Equipados con bombas Busch.
- Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- Barra de soldadura sin cables.
- Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- Cuba embutida en las series 200, 300 y 400.
- Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- Panel de mandos digital.
- Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control sensor.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- Descompresión a impulsos para proteger el producto a envasar y evitar rupturas de la bolsa de vacío.
- Vacío plus que permite programar hasta 10 segundos de vacío extra.

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Homologados por NSF.

Vacuum by BUSCH Vacuum Pumps and Systems

Bombas Busch: garantía de calidad.

Vacío controlado por sensor.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
CAPACIDAD BOMBA (M^3/H)	4 / 6 / 8	6 / 8 / 10 / 16	10 / 16 / 20	20	40 / 63	63 / 100
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	280	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~				230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	2	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	288	330	430	560	672	864
FONDO	334	360	415	430	481	603
ALTO	111	155	145/180/180	183	200	215
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	337	384	484	625	740	960
FONDO	431	465	529	537	566	757
ALTO	307	403	413/448/448	513	997	998
PESO NETO (KG)	24/32/32	36/36/39/42	49/51/57	81	145/159	232/250
DOTACIÓN	1 plancha de relleno					

SERIE 200

Modelo de sobremesa: Barra de soldadura de 280 mm.

▸ Cuba embutida.

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
1140620	**Envasadora al vacío SE-204 230/50-60/1**	280 mm	4 m3/h	1.686€
1140622	**Envasadora al vacío SE-206 230/50-60/1**	280 mm	6 m3/h	1.870€
1141080	**Envasadora al vacío SE-208 230/50-60/1**	280 mm	8 m3/h	1.914€

SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.

▸ Cuba embutida.

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
1140626	**Envasadora al vacío SE-306 230/50-60/1**	320 mm	6 m3/h	2.250€
1141083	**Envasadora al vacío SE-308 230/50-60/1**	320 mm	8 m3/h	2.302€
1140628	**Envasadora al vacío SE-310 230/50-60/1**	320 mm	10 m3/h	2.362€
1140630	**Envasadora al vacío SE-316 230/50-60/1**	320 mm	16 m3/h	2.562€

SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.

▸ Cuba embutida.

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
1140634	**Envasadora al vacío SE-410 230/50-60/1**	420 mm	10 m3/h	**2.907€**
1140636	**Envasadora al vacío SE-416 230/50-60/1**	420 mm	16 m3/h	**2.982€**
1140638	**Envasadora al vacío SE-420 230/50-60/1**	420 mm	20 m3/h	**3.227€**

SERIE 500

Modelo de sobremesa: dos barras de soldadura de 420+420 mm.

▸ Cuba de forma alargada.

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
1140642	**Envasadora al vacío SE-520 230/50-60/1**	420+420 mm	20 m3/h	**4.253€**

SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
1140650	**Envasadora al vacío SE-604 230-400/50/3N**	413+656 mm	40 m3/h	**6.560€**
1140651	**Envasadora al vacío SE-604 CC 230-400/50/3N**	465+465 mm	40 m3/h	**6.560€**
1140662	**Envasadora al vacío SE-606 230-400/50/3N**	413+656 mm	63 m3/h	**6.890€**
1140663	**Envasadora al vacío SE-606 CC 230-400/50/3N**	465+465 mm	63 m3/h	**6.890€**

SERIE 800

Modelo de pie con dos barras de soldadura

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
1140680	**Envasadora al vacío SE-806 230-400/50/3N**	530+848 mm	63 m3/h	8.474€
1140681	**Envasadora al vacío SE-806 CC 230-400/50/3N**	581+581 mm	63 m3/h	8.474€
1140682	**Envasadora al vacío SE-806 LL 230-400/50/3N**	848+848 mm	63 m3/h	8.554€
1140696	**Envasadora al vacío SE-810 400/50-60/3N**	530+848 mm	100 m3/h	9.961€
1140697	**Envasadora al vacío SE-810 CC 400/50-60/3N**	581+581 mm	100 m3/h	9.961€
1140698	**Envasadora al vacío SE-810 LL 400/50-60/3N**	848+848 mm	100 m3/h	10.039€

ACCESORIOS

Carro-soporte para envasadoras

Para un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios

Fabricado en acero inoxidable.

		PVP
1140560	**Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)**	624€
1140561	**Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)**	666€

Kit corte de bolsa

Para envasadoras al vacío

Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.

		PVP
2149772	**Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500**	132€
2149774	**Kit soldadura + corte 413mm / 16" SE/SU-600**	132€
2149773	**Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600**	203€
2149775	**Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC**	167€
2149777	**Kit soldadura + corte 530mm 800**	180€
2149776	**Kit soldadura + corte 848mm / 33" 800**	270€
2149778	**Kit soldadura + corte 581mm 800 CC**	242€
2149779	**Kit soldadura + corte 662mm SU-6000**	203€

Conjunto plancha relleno

- Fabricado en polietileno.

		PVP
2149790	Plancha relleno SE-200	38€
2149791	Plancha relleno SE/SU-300	50€
2149792	Plancha relleno SE/SU-400	64€
2149793	Plancha relleno SE/SU-500	75€
2149794	Plancha relleno SE/SU-600LC	74€
2149795	Plancha relleno SE/SU-600CC	92€
2149796	Plancha relleno 800	162€
2149797	Plancha relleno 800CC	157€
2149798	Plancha relleno 800LL	153€
2149563	Plancha relleno SU-6000	114€

Soporte líquidos

Para envasadoras al vacío.

- Fabricado en policarbonato para envasadoras gama 400-500-600.
- Fabricado en acero inoxidable para envasadoras gama 800.
- Tope regulable para ajuste de las bolsas.

		PVP
2149531	Placa líquidos SE/SU-300	74€
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	77€
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	80€
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	84€

Kit Vac-Norm

Para envasadora de sobremesa y de pie

Para realizar el vacío a cubetas vac-norm, con alimentos cocinados, prolongando la duración del producto.

- Longitud del tubo 1,50 m.

		PVP
2149244	Vac-Norm sobremesa	76€
2149257	Vac-Norm pie	89€

Recipientes Vac-Norm

Cubetas inoxidables de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de envasadoras.

Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los mas líquidos.

		PVP
5140104	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100	104€
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	129€
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	145€
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	67€
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	70€
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	56€
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	65€
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	86€
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	69€
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	81€
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	53€
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	21€
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	20€
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11€
5140126	Válvula	3€

Bolsas lisas para envasar al vacío

Para envasar al vacío y cocción sous-vide

Para la conservación y cocción hasta 80ºC y 120ºC.

- Fabricadas en PA/PE.
- Sin BPA.
- Grosor: 90µ.

		PVP
1140600	**Bolsa lisa 180X300 80ºC (pack 100 unidades)**	**15€**
1140602	**Bolsa lisa 300X400 80ºC (pack 100 unidades)**	**25€**
1140601	**Bolsa lisa 350X550 80ºC (pack 100 unidades)**	**39€**
1140605	**Bolsa lisa 180X300 120º (pack 100 unidades)**	**26€**
1140606	**Bolsa lisa 300X400 120º (pack 100 unidades)**	**49€**
1140607	**Bolsa lisa 350X550 120º (pack 100 unidades)**	**78€**
5140250	**Bolsa lisa 150x150 80ºC (pack 1000 unidades)**	**28€**
5140251	**Bolsa lisa 165x200 80ºC (pack 1000 unidades)**	**40€**
5140252	**Bolsa lisa 180x300 80ºC (pack 1000 unidades)**	**69€**
5140253	**Bolsa lisa 300x400 80ºC (pack 1000 unidades)**	**153€**
5140258	**Bolsa lisa 350x550 80º (pack 1000 unidades)**	**242€**
5140254	**Bolsa lisa 150x150 120ºC (pack 1000 unidades)**	**50€**
5140255	**Bolsa lisa 165x200 120ºC (pack 1000 unidades)**	**76€**
5140256	**Bolsa lisa 180x300 120ºC (pack 1000 unidades)**	**55€**
5140257	**Bolsa lisa 300x400 120ºC (pack 1000 unidades)**	**123€**
5140259	**Bolsa lisa 350x550 120º (pack 1000 unidades)**	**466€**

Envasadoras al vacío industriales - Gama “Sensor Ultra”

Gama SU. Vacío controlado por sensor, amplio abanico de opciones y pantalla LCD de color 3.9” .

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.

Construcción de máxima calidad

- Equipados con bombas Busch.
- Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- Panel de mandos digital con pantalla LCD de color de 3.9”: toda la información de un vistazo.
- Teclado táctil retroiluminado protegido contra las proyecciones de líquidos.
- Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- Barra de soldadura sin cables.
- Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- Cuba embutida en las series 300 y 400.
- Tapa amortiguada de policarbonato transparente.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Memoria de programas: capacidad de memorizar 25 programas diferentes con opción de bloqueo.
- Programa de vacío por etapas para productos blandos de tipo poroso.
- Sistema de detección del punto de evaporación de líquidos, garantizando el máximo vacío posible.
- Descompresión progresiva para evitar la perforación de la bolsa con productos de aristas agudas.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador “pausa” para el marinado de alimentos.
- Sistema de soldadura “plus” opcional para el sellado de bolsas de tipo metálico.
- Sistema de impresión de etiquetas opcional, gracias a la conectividad bluetooth.
- Instalación del sistema de inyección de gas opcional.

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Homologados por NSF.

Vacuum by BUSCH Vacuum Pumps and Systems

Bombas Busch: garantía de calidad.

Vacío controlado por sensor.

Prestaciones y opciones avanzadas.

Amplio catálogo de opciones extra: soldadura plus, impresora, conectividad, gas inerte.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800	SERIE 6000
CAPACIDAD BOMBA (M^3/H)	12 / 19	19 / 24	24	48 / 75	75 / 120	120 / 186
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848	2x(660+660)
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	370 / 370	370 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200	2.200 / 4.000
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~			230-400V / 50-60 Hz / 3N~		
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	0.5	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	330	430	560	672	864	662
FONDO	360	415	430	481	603	874
ALTO	155	180	183	200	215	205
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	384	484	625	740	960	1640
FONDO	465	529	537	566	757	874
ALTO	403	448	513	997	998	1370
PESO NETO (KG)	34/34/35	64/65/40	80	145/159	232/250	360
DOTACIÓN	1 plancha de relleno					4 pl. relleno

SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.

- Cuba embutida.

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Gas inerte
· Impresora
· Conectividad Bluetooth
· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
Envasadora al vacío SU-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	2.520€
Envasadora al vacío SU-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	2.720€

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+156€
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+105€
Opción soldadura PLUS para SU-316 (instalado)	+105€

SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.

▸ Cuba embutida.

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Gas inerte
· Soldadura plus
· Conectividad Bluetooth
· Impresora
· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
Envasadora al vacío SU-416	420 mm	16 m3/h	**3.140€**
Envasadora al vacío SU-420	420 mm	20 m3/h	**3.384€**

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	**+156€**
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	**+105€**
Opción soldadura PLUS para SU-420 (instalado)	**+105€**

SERIE 500

Modelo de sobremesa: dos barras de soldadura de 420+420 mm.

▸ Cuba de forma alargada.

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Gas inerte
· Soldadura plus
· Impresora
· Conectividad Bluetooth
· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
Envasadora al vacío SU-520	420+420 mm	20 m3/h	**4.410€**

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	**+156€**
Opción entrada de gas inerte SU-520 (instalado)	**+105€**
Opción soldadura plus para SU-520 (instalado)	**+209€**

SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Gas inerte
· Impresora
· Conectividad Bluetooth
· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
Envasadora al vacío SU-604	413+656 mm	40 m3/h	**6.875€**
Envasadora al vacío SU-606	413+656 mm	63 m3/h	**7.205€**
Envasadora al vacío SU-604CC	465+465 mm	40 m3/h	**6.875€**
Envasadora al vacío SU-606CC	465+465 mm	63 m3/h	**7.205€**

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	**+156€**
Opción entrada de gas inerte SU-6XX (instalado)	**+209€**
Opción soldadura PLUS para SU-606 (instalado)	**+156€**

SERIE 800

Modelo de pie con dos barras de soldadura

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Gas inerte
· Impresora
· Conectividad Bluetooth
· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
Envasadora al vacío SU-806	530+848 mm	63 m3/h	**8.790€**
Envasadora al vacío SU-806CC	581+581 mm	63 m3/h	**8.790€**
Envasadora al vacío SU-806LL	848+848 mm	63 m3/h	**8.869€**
Envasadora al vacío SU-810	530+848 mm	100 m3/h	**10.277€**
Envasadora al vacío SU-810CC	581+581 mm	100 m3/h	**10.277€**
Envasadora al vacío SU-810LL	848+848 mm	100 m3/h	**10.355€**

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	**+156€**
Opción entrada de gas inerte SU-8XX (instalado)	**+315€**
Opción soldadura PLUS para SU-810 (instalado)	**+156€**

SERIE 6000

Modelo de pie de doble cámara

Envasadoras de gran producción con campana basculante, doble cámara y doble soldadura

Incluido

· 4 planchas de relleno

Opcional

· Gas inerte
· Impresora
· Conectividad Bluetooth
· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
Envasadora al vacío SU-6100	2 x (662+662) mm	100 m3/h	**15.511€**
Envasadora al vacío SU-6160	2 x (662+662) mm	155 m3/h	**18.721€**

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	**+156€**
Opción entrada de gas inerte SU-61XX (instalado)	**+855€**
Opción soldadura plus para SU-6160 (instalado)	**+156€**

ACCESORIOS

Impresora RB para envasadora SU*

Impresora térmica directa o de transferencia térmica para imprimir etiquetas

Para imprimir etiquetas directamente desde las envasadoras al vacío SU de Sammic equipadas con esta funcionalidad.

- Tecnologías de impresión soportadas: transferencias térmica / térmica directa.
- ·La impresión por transferencia térmica es ideal para la cocción sous-vide: las etiquetas de transferencia térmica (tipo ribbon) soportan 100ºC.
- Resolución: 203 dpi - 8 dot/mm.
- 8 MB memoria flash.
- Velocidad de impresión: 127mm/s - 5 pulgadas por segundo.
- Soportde de múltiples páginas de códigos.
- Emulaciones.
- Fácil de usar. Fácil mantenimiento.

		PVP
1140568	**Impresora RB para envasadora SU**	629€

Etiquetas térmicas para impresora CG2 / RB

Etiquetas térmicas protegidas. 4 rollos de 1.000 etiquetas.

Etiquetas con capa plástica de 56 x 45 mm. con precorte.

Válidas para la impresora CG2 / RB.

		PVP
1140566	**Etiquetas para impresora SU (4 x 1000 uds)**	179€

Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB

Etiquetas de transferencia térmica.

Etiquetas no térmicas de 55x45mm / 55x90mm y rollo ribbon, sumergibles en el SmartVide hasta 100ºC.

Válidas para la impresora RB de Sammic.

		PVP
1140567	**Etiquetas+ribbon para impresora SU (5000 uds, 55x45mm)**	106€

Carro-soporte para envasadoras

Para un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios

Fabricado en acero inoxidable.

		PVP
1140560	**Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)**	624€
1140561	**Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)**	666€

Kit corte de bolsa

Para envasadoras al vacío

Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.

		PVP
2149772	**Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500**	132€
2149774	**Kit soldadura + corte 413mm / 16" SE/SU-600**	132€
2149773	**Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600**	203€
2149775	**Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC**	167€
2149777	**Kit soldadura + corte 530mm 800**	180€
2149776	**Kit soldadura + corte 848mm / 33" 800**	270€
2149778	**Kit soldadura + corte 581mm 800 CC**	242€
2149779	**Kit soldadura + corte 662mm SU-6000**	203€

Conjunto plancha relleno

- Fabricado en polietileno.

		PVP
2149790	**Plancha relleno SE-200**	38€
2149791	**Plancha relleno SE/SU-300**	50€
2149792	**Plancha relleno SE/SU-400**	64€
2149793	**Plancha relleno SE/SU-500**	75€
2149794	**Plancha relleno SE/SU-600LC**	74€
2149795	**Plancha relleno SE/SU-600CC**	92€
2149796	**Plancha relleno 800**	162€
2149797	**Plancha relleno 800CC**	157€
2149798	**Plancha relleno 800LL**	153€
2149563	**Plancha relleno SU-6000**	114€

Soporte líquidos

Para envasadoras al vacío.

- Fabricado en policarbonato para envasadoras gama 400-500-600.
- Fabricado en acero inoxidable para envasadoras gama 800.
- Tope regulable para ajuste de las bolsas.

		PVP
2149531	**Placa líquidos SE/SU-300**	74€
2149020	**Placa líquidos SE/SU-400/500**	77€
2149074	**Placa líquidos SE/SU-600**	80€
2141798	**Placa líquidos SE/SU-800**	84€

Kit Vac-Norm

Para envasadora de sobremesa y de pie

Para realizar el vacío a cubetas vac-norm, con alimentos cocinados, prolongando la duración del producto.

- Longitud del tubo 1,50 m.

		PVP
2149244	**Vac-Norm sobremesa**	76€
2149257	**Vac-Norm pie**	89€

Recipientes Vac-Norm

Cubetas inoxidables de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de envasadoras.

Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los mas líquidos.

		PVP
5140104	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100	104€
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	129€
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	145€
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	67€
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	70€
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	56€
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	65€
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	86€
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	69€
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	81€
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	53€
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	21€
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	20€
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11€
5140126	Válvula	3€

Bolsas lisas para envasar al vacío

Para envasar al vacío y cocción sous-vide

Para la conservación y cocción hasta 80ºC y 120ºC.

- Fabricadas en PA/PE.
- Sin BPA.
- Grosor: 90µ.

		PVP
1140600	Bolsa lisa 180X300 80ºC (pack 100 unidades)	15€
1140602	Bolsa lisa 300X400 80ºC (pack 100 unidades)	25€
1140601	Bolsa lisa 350X550 80ºC (pack 100 unidades)	39€
1140605	Bolsa lisa 180X300 120º (pack 100 unidades)	26€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120º (pack 100 unidades)	49€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120º (pack 100 unidades)	78€
5140250	Bolsa lisa 150x150 80ºC (pack 1000 unidades)	28€
5140251	Bolsa lisa 165x200 80ºC (pack 1000 unidades)	40€
5140252	Bolsa lisa 180x300 80ºC (pack 1000 unidades)	69€
5140253	Bolsa lisa 300x400 80ºC (pack 1000 unidades)	153€
5140258	Bolsa lisa 350x550 80º (pack 1000 unidades)	242€
5140254	Bolsa lisa 150x150 120ºC (pack 1000 unidades)	50€
5140255	Bolsa lisa 165x200 120ºC (pack 1000 unidades)	76€
5140256	Bolsa lisa 180x300 120ºC (pack 1000 unidades)	55€
5140257	Bolsa lisa 300x400 120ºC (pack 1000 unidades)	123€
5140259	Bolsa lisa 350x550 120º (pack 1000 unidades)	466€

Envasadoras al vacío industriales - Gama EXT

Envasadoras al vacío semi-profesionales

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas o contenedores, con vacío controlado por sensor.

- Envasadoras de aspiración exterior.
- Vacío controlado por sensor.
- Para soldar bolsas gofradas de distintos tamaños.
- Funcionamiento automático o solo vacío.
- Bomba autolufrificante, sin mantenimiento.
- 3 niveles de soldadura, ajustable por tiempo de soldadura, permitiendo sellar las bolsas para la cocción al vacío.

	SV-33	SV-43
Características		
Capacidad de la bomba	13l/min	21l/min
Longitud barra de soldadura	330mm	430mm
Potencia total	380W	450W
Dimensiones exteriores		
Ancho	390mm	490mm
Fondo	300mm	295mm
Alto	180mm	180mm
Peso neto	6Kg	8.2Kg

ENVASADORA AL VACÍO SV-33

Envasadora al vacío semi-profesional. 13l/min. 330mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas con vacío controlado por sensor.

Barra de soldadura de 330mm. y bomba auto-lubrificante de 13 l/min.

		PVP
5140215	**Envasadora vacío exterior SV-33 230/50/1**	405€

ENVASADORA AL VACÍO SV-43

Envasadora al vacío semi-profesional. 21l/min. 430mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas, con vacío controlado por sensor.

Barra de soldadura de 430mm. y bomba auto-lubrificante de 21 l/min.

		PVP
5140225	**Envasadora vacío exterior SV-43 230/50-60/1**	856€

ACCESORIOS

Bolsas gofradas para envasar al vacío

Especialmente diseñadas para máquinas de vacío sin cámara

Film gofrado que permite la extracción de aire sin cámara.

- Fabricados en PA/PE con estructura multicapa.
- Sin BPA.
- Grosor: 105 / 90 µ.

		PVP
1140610	**Bolsa gofrada 180X300 (pack 100 unidades)**	26€
1140613	**Bolsa gofrada 300X400 (pack 50 unidades)**	23€
1140614	**Bolsa gofrada 350X550 (pack 50 unidades)**	39€

¿Sueñas con una técnica culinaria que…

...garantiza la cocción a una **temperatura controlada con precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura?

...permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para **realzar sabores**?

...**reduce a la mitad los tiempos** de marinado y macerado de ingredientes?

...**infusiona y aromatiza** aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada?

...permite aumentar los márgenes por la **ausencia de pérdidas de peso** en los productos?

...requiere **muy poco tiempo de dedicación directa**, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando?

...ofrece un rendimiento **profesional**?

...permite realizar un **control HACCP** efectivo?

...puedes **llevar contigo**, dondequiera que vayas?

Innovative Cooking Solutions

sammic

www.sous-vide.cooking

SMART ViDE

Cocedores Sous-Vide SmartVide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.

Ventajas de la cocción sous-vide
Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- Mínima pérdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor y el aroma.
- Resalta los sabores y retiene los colores.
- Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- Reducción de tiempos de limpieza.
- Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- La planificación de la producción permite ampliar el menú.

SmartVide by Sammic:

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad / uniformidad de +-0.1ºC.
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.
- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- SmartVideTrack ready.
- Memoria de recetas.
- Actualización continua del software.
- Sonda al corazón opcional

Más información en www.sous-vide.cooking

	SMARTVIDE5	SMARTVIDE7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE X
Capacidad	30l	56l	56l	56l
Sonda al corazón	O	O	O	O
Conectividad Bluetooth	sí	sí	sí	sí
Preparado para HACCP	sí	sí	sí	sí
Firmware update	sí	sí	sí	sí
Pantalla táctil	-	-	-	sí
Janby Track-ready	sí	sí	sí	sí
Janby Track Mini integrado	-	-	-	sí
Alimentación eléctrica				
Potencia total	1600W	2000W	2000W	2000W
Dimensiones exteriores				
Peso neto	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.4Kg

Conectividad Bluetooth.	HACCP-ready.	Janby Track-ready.	Firmware updater.
Sonda al corazón opcional.			

SmartVide App

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

Bluetooth® SMART

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máx.: 30 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

		PVP
1180100	**SmartVide 5 230/50-60/1**	827€

Opcional

· Bolsa de transporte.
· Sonda al corazón.
· Contenedor aislado.
· Tapa.

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

		PVP
1180120	**SmartVide 7 230/50-60/1**	1.047€

Opcional

· Bolsa de transporte.
· Sonda al corazón.
· Contenedores aislados.
· Tapas.

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

		PVP
1180140	**SmartVide 9 230/50-60/1**	1.313€

Incluido

· Bolsa de transporte.

Opcional

· Sonda al corazón.
· Contenedores aislados.
· Tapas.

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE X

Capacidad máxima: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- Actualización continua del software.
- Pantalla a color táctil de 5".

		PVP
1180160	**SmartVide X 230/50-60/1**	1.650€

novedad

Incluido

· Janby Track Mini (requiere activación)
· Bolsa de transporte.

Opcional

· Sonda al corazón.
· Contenedores aislados.
· Cubas potenciadas.
· Tapas.
· Bolas antivapor.
· Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide

Para llegar al corazón del producto

Para SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide X / SmartVide8 Plus / SmartVide 8

		PVP
1180090	**Sonda corazón SmartVide**	176€

Membranas Sous-Vide

Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda

		PVP
5170060	**Membrana 10mm x 4 m sous-vide**	31€

Cuba aislada para Sous-Vide

Especial para el cocedor portátil SmartVide

- Fabricado en acero inoxidable.
- Disponible en 2 medidas.
- Incluye grifo de vaciado.

		PVP
1180060	**Cuba 28 SmartVide (1/1 de 200mm)**	367€
1180065	**Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200mm)**	465€

Cuba potenciada para SmartVide X

La cuba potenciada se conecta al SmartVide X, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido. Está especialmente indicado para cocciones a partir productos congelados o muy fríos.

Fabricada en acero inoxidable.

Incluye base separadora para aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

		PVP
1180070	**Cuba potenciada 28 SmartVide · 800W · 230/50-60/1**	893€
1180075	**Cuba potenciada 56 SmartVide · 1600W · 230/50-60/1**	1.217€

Tapas para SmartVide

Tapa para la cocción sous-vide.

- Fabricados en acero inoxidable (GN 1/1) o policarbonato (GN 2/1).
- Evita la evaporación del agua durante la cocción.
- Se adaptan a cubetas gastronorm 1/1 y 2/1 o a cubas aisladas Sammic.
- Equipados con asa.

		PVP
1180062	**Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9**	49€
1180063	**Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4 / 5**	49€
1180067	**Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9**	86€

Bolsas para la cocción sous-vide

		PVP
1140605	**Bolsa lisa 180X300 120º (pack 100 unidades)**	26€
1140606	**Bolsa lisa 300X400 120º (pack 100 unidades)**	49€
1140607	**Bolsa lisa 350X550 120º (pack 100 unidades)**	78€
5140254	**Bolsa lisa 150x150 120ºC (pack 1000 unidades)**	50€
5140255	**Bolsa lisa 165x200 120ºC (pack 1000 unidades)**	76€
5140256	**Bolsa lisa 180x300 120ºC (pack 1000 unidades)**	55€
5140257	**Bolsa lisa 300x400 120ºC (pack 1000 unidades)**	123€
5140259	**Bolsa lisa 350x550 120º (pack 1000 unidades)**	466€

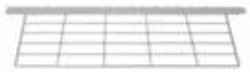
Bases separadoras

Bases separadoras de acero inoxidable para cubas aisladas, cubas potenciadas o cubetas Gastronorm.

Permiten aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

		PVP
1180190	**Base separador cuba 28l**	43€
1180191	**Base separador cuba 56l**	73€

Divisores de cuba



Permiten organizar los alimentos dentro de una cuba aislada o potenciada para SmartVide.

Fabricados en acero inoxidable.

Los divisores se apoyan en dos soportes.

Los divisores intermedios se apoyan en un divisor y un soporte.

NOTA: Los soportes se piden por separado (pack de dos soportes).

Dimensiones totales:

- Divisor S: 378.4 x 3 x 213 mm
- Divisor M: 584.4 x x 3 x 213 mm
- Divisor L: 700.4 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 2/3:354.5 x 3 x 213 mm
- Soporte divisor cuba: 418.6 x 36.5 x 90 mm

Dimensiones útiles:

- Divisor S: 286 x 3 x 183 mm
- Divisor M: 491 x 3 x 183 mm
- Divisor L: 611 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm

		PVP
1180180	**Divisor de cuba S (divisor para cuba 28l)**	52€
1180181	**Divisor de cuba M (divisor corto para cuba 56l)**	83€
1180182	**Divisor de cuba L (divisor largo para cuba 56l)**	97€
1180183	**Divisor intermedio 1/2 para cuba 56l**	48€
1180184	**Divisor intermedio 2/3 para cuba 56l**	51€
1180188	**Soporte divisor cuba 28/56 (pack 2)**	99€

Bolas antivapor

Bolas para evitar la evaporación de líquidos

Bolas antivapor huecas de polipropileno de Ø20mm.

- Crean una capa de aislamiento en cualquier baño abierto, evitando la pérdida de calor y la evaporación del agua.
- Mantiene las bolsas al vacío sumergidas.
- Reduce humos y el riesgo de salpicaduras.
- Soporta hasta 110ºC y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.

		PVP
1180080	**Bolas antivapor Ø20, 1.000 unidades.**	83€

Bolsa SmartVide

Bolsa de transporte especial para SmartVide

En dotación con SmartVide X y SmartVide9 y opcional para SmartVide7 y SmartVide5.

		PVP
1180085	**Bolsa de transporte para SmartVide**	53€

Cocedores sous-vide al baño maría

- Sistema de cocción a baño maría estático.
- Combina la precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos.
- Diferentes modelos y capacidades.
- Construcción en acero inoxidable.
- Modelo de 14 ó 28 litros con posibilidad de separadores, y modelo de dos cubas de 4 + 22 litros.
- Sensibilidad de +-0.2ºC, uniformidad de +-0.1ºC.

	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
Temperatura			
Precisión display	0.01ºC	0.01ºC	0.01ºC
Rango	95 - 5 ºC	95 - 5 ºC	95 - 5 ºC
Control	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
Sensibilidad	0.2ºC	0.2ºC	0.2ºC
Uniformidad a 55ºC	0.1ºC	0.1ºC	0.1ºC
Tiempo			
Resolución	1’	1’	1’
Duración ciclo(s)	1’-99h	1’-99h	1’-99h
Características generales			
Capacidad	14l	28l	4+22l
Alimentación eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~
Potencia total	1500W	1900W	1250W
Dimensiones internas	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
Dimensiones internas			505 x 300 x 150 mm
Dimensiones exteriores	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14

Capacidad: 14 litros.

Cocedor compacto al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 14 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2ºC / Uniformidad de 0.1ºC.

		PVP
5170000	**Sous-vide SVC-14 230/50-60/1**	1.524€

Incluido

· Grifo de vaciado.

Opcional

· Separadores de cuba.
· Sondas-agujas.
· Membranas para sonda.
· Termómetro digital con sonda.

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28

Gran capacidad: 28 litros

Cocedor al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 28 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2ºC / Uniformidad de 0.1ºC.

		PVP
5170005	**Sous-vide SVC-28 230/50-60/1**	1.757€

Incluido

· Grifo de vaciado.

Opcional

· Separadores de cuba.
· Sondas-agujas.
· Membranas para sonda.
· Termómetro digital con sonda.

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.

Cocedor al baño maría

El modelo al baño maría SVC-4-22D

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2ºC / Uniformidad de 0.1ºC.

		PVP
5170010	**Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1**	3.094€

Incluido

· Grifo de vaciado.

Opcional

· Separadores de cuba.
· Sondas-agujas.
· Membranas para sonda.
· Termómetro digital con sonda.
· Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.

ACCESORIOS

Membranas Sous-Vide

Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda

		PVP
5170060	**Membrana 10mm x 4 m sous-vide**	31€

Bolsas para la cocción sous-vide

		PVP
1140605	**Bolsa lisa 180X300 120º (pack 100 unidades)**	26€
1140606	**Bolsa lisa 300X400 120º (pack 100 unidades)**	49€
1140607	**Bolsa lisa 350X550 120º (pack 100 unidades)**	78€
5140254	**Bolsa lisa 150x150 120ºC (pack 1000 unidades)**	50€
5140255	**Bolsa lisa 165x200 120ºC (pack 1000 unidades)**	76€
5140256	**Bolsa lisa 180x300 120ºC (pack 1000 unidades)**	55€
5140257	**Bolsa lisa 300x400 120ºC (pack 1000 unidades)**	123€
5140259	**Bolsa lisa 350x550 120º (pack 1000 unidades)**	466€

Abatidores de temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática.

El abatimiento rápido es el mejor sistema natural para alargar la vida de los alimentos. Potencia, versatilidad y fiabilidad son las características más notables de nuestros abatidores.

El abatimiento rápido ayuda a mantener la calidad de los alimentos, preservar los nutrientes y a mejorar la eficiencia de los procesos en la cocina.

Un amplio campo de aplicaciones

- Pizzas congeladas, pasta fresca, pastelería, gastronomía, heladería, postres, panadería, etc.

Un equipo, varias funciones

- Abatimiento rápido a +3ºC, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que el elimento se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.
- Ultracongelación a -18ºC en el centro en menos de cuatro horas, evitando la formación de macrocristales, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia y calidad originarias.
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.

Construcción robusta, higiénica y fiable

- Fabricado en acero inoxidable con protección catódica higiénica y fácil de limpiar
- Aislamiento por espuma de poliuretano expandido en agua libre de CFC's y HCFC's
- Compresores de alta potencia para un enfriamiento rápido
- Flujo de aire indirecto
- Refrigerante freón de bajo contenido en GWP.
- Evaporadores tratados con catafóresis para reducir olores y moho, favoreciendo rendimiento y durabilidad en el tiempo.

Panel de control avanzado

- Ciclos por temperatura, tiempo o sonda al corazón.
- Función HARD para refrigeración rápida, SOFT para ultracongelación.
- Almacenamiento de datos al final del ciclo.
- Posibilidad de personalizar y almacenar ciclos y ajustes.
- Funciones HACCP para almacenamiento de alarmas.
- Conectividad Bluetooth para un máximo control de los procesos.

Ciclos especiales

- Preenfriamiento.
- Sanitización de pescado crudo.
- Endurecimiento del helado.
- Otros ciclos opcionales: descongelación, esterilización del interior, enfriamiento por sonda al corazón.

	AT-3 2/3	AT-3 1/1	AT-5 1/1	AT-8 1/1	AT-10 1/1	AT-14 1/1	AT-12-2/70	AT-20	AT-20 (COM.)	AT-20 MD
Características										
Capacidad recipientes GN 2/3	3	--	--	--	--	--	--	--	--	--
Capacidad recipientes GN 1/1	--	3	5	8	10	14	--	--	--	--
Capacidad recipientes GN 2/1	--	--	--	--	--	--	12	--	--	--
Paso entre bandejas	70mm	70mm	70mm	70mm	70mm	65mm	70mm	--	--	--
Carro gn 1/1	--	--	--	--	--		--	2	1	2
carro gn 2/1	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
Carro en 600x400	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
Carro en 600x800	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
Sonda al corazón	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí
Capacidad abatimiento										
Capacidad de abatimiento en	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'
Capacidad de abatimiento - rendimiento	7Kg	7Kg	20Kg	25Kg	28Kg	39Kg	70Kg	90Kg	75Kg	90Kg
Capacidad de ultracongelación en	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'
Capacidad de ultracongelación - rendimiento	4.9Kg	5Kg	14Kg	16Kg	18Kg	23Kg	40Kg	65Kg	45Kg	65Kg
Consumo	700W	720W	1000W	1400W	4500W	3400W	3800W	3900W	3800W	4500W
Dimensiones exteriores										
Ancho	600mm	600mm	820mm	820mm	820mm	820mm	820mm	890mm	945mm	1000mm
Fondo	605mm	864mm	740mm	700mm	800mm	800mm	1130mm	1411mm	1116mm	1055mm
Alto	400mm	460mm	900mm	1280mm	1750mm	1750mm	1825mm	2450mm	2445mm	2220mm
Peso neto	42Kg	55Kg	90Kg	140Kg	190Kg	190Kg	250Kg	450Kg	360Kg	455Kg

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 2/3

3 x GN 2/3 (paso: 70 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 7 Kg. / 90'

Ultracongelación: 4.9 Kg. / 240'

		PVP
5140183	**Abatidor AT-3 2/3 230/50/1**	2.862€

novedad

Incluido
· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional
· Conectividad Wifi.
· Esterilización por ozono.

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 1/1

3 x GN 1/1 (paso: 70 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 7 Kg. / 90'

Ultracongelación: 5 Kg. / 240'

		PVP
5140182	**Abatidor AT-3 1/1 230/50/1**	3.451€

novedad

Incluido
· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional
· Conectividad Wifi.
· Esterilización por ozono.

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-5 1/1

5 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm)

"Rendimiento:

Refrigeración: 20 Kg. / 90'

Ultracongelación: 14 Kg. / 240'"

		PVP
5140185	**Abatidor AT-5 1/1 230/50-60/1**	4.323€

novedad

Incluido
· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional
· Conectividad Wifi.
· Esterilización por ozono.

novedad

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-8 1/1

8 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 25 Kg. / 90'

Ultracongelación: 16 Kg. / 240'

		PVP
5140188	**Abatidor AT-8 1/1 230/50/1**	6.395€

Incluido
· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional
· Conectividad Wifi.
· Esterilización por ozono.

novedad

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1

10 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 28 Kg. / 90'

Ultracongelación: 18 Kg. / 240'

		PVP
5140190	**Abatidor AT-10 1/1 230/50-60/1**	7.460€

Incluido
· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional
· Conectividad Wifi.
· Esterilización por ozono.

novedad

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-14 1/1

14 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 65mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 39 Kg. / 90'

Ultracongelación: 23 Kg. / 240'

		PVP
5140194	**Abatidor AT-14 1/1 400/50-60/3**	8.425€

Incluido
· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional
· Conectividad Wifi.
· Esterilización por ozono.

novedad

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70

12 x GN2/1 (paso: 70 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 70 Kg. / 90'

Ultracongelación: 40 Kg. / 240'

		PVP
5140178	**Abatidor AT-12-2/70 400/50/3N**	15.215€

Incluido
- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional
- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.

novedad

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor integrado.

Rendimiento:

Refrigeración: 90 Kg. / 90'

Ultracongelación: 65 Kg. / 240'

		PVP
5140145	**Abatidor AT-20 400/50/3N**	21.107€

Incluido
- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional
- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.

novedad

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 (COMPATIBLE)

1 carro 20 x GN1/1 compatible con hornos. Motor integrado.

Rendimiento:

Refrigeración: 75 Kg. / 90'

Ultracongelación: 45 Kg. / 240'

		PVP
5140142	**Abatidor AT-20CHR 400/50/3N (Compatible con Rational)**	16.240€
5140143	**Abatidor AT-20CHC 400/50/3N (Compatible con Convotherm)**	16.240€
5140144	**Abatidor AT-20CHG 400/50/3N (Compatible con Giorik)**	16.240€

Incluido
- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional
- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.

novedad

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 MD

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor a distancia.

Rendimiento:

Refrigeración: 90 Kg. / 90'

Ultracongelación: 65 Kg. / 240'

		PVP
5140146	**Abatidor AT-20 MD 400/50/3N**	**23.853€**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi.
· Esterilización por ozono.

Termoselladoras de barquetas

Termo-sellado de barquetas con film

Anchura máxima de la bobina de 150 mm / 210 mm.

- Ideal para el transporte de alimentos elaborados o semi-elaborados
- Permite el transporte del producto envasado sin perdida de líquidos o salsas.
- Carrocería de acero inoxidable.
- Regulación electrónica de la temperatura.
- Placa de soldadura plana, válida para cualquier medida.
- Sellado y corte del film simultáneo.

NOTA: Consultar otros modelos.

	TS-150	TM-150	TM-210
Ancho de bobina	150mm	150mm	210mm
Potencia total	450W	500W	700W
Ciclos por minuto	--	6-8	6-8
Dimensiones exteriores			
Peso neto	11Kg	20Kg	25Kg

TERMOSELLADORA TS-150

Para el sellado de barquetas con film

Anchura máxima de la bobina de 150 mm

		PVP
1150001	**Termoselladora TS-150 230/50-60/1**	998€

Incluido

· 2 moldes intercambiables: admite barquetas de dos medidas variando la profundidad y por tanto su capacidad.
· 1 bobina de film.

TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TM-150

Termoselladora elécrica manual

Ancho de bobina: 150 mm.

- Medidas compactas
- Cambio de molde rápido y seguro
- Moldes fijos o modular “MULTI”
- Alarma acústica de fin de ciclo
- 6-8 ciclos por minuto
- 5 programas de soldadura digital personalizados

NOTA: Los moldes se piden por separado.

		PVP
5140315	**Termoselladora TM-150 230/50/1**	2.251€
5141151	**Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)**	524€
5141152	**Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)**	558€
5141159	**Molde TM-150/M (Multi)**	820€

TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TM-210

Termoselladora eléctrica manual

Ancho de bobina: 210 mm.

- Medidas compactas
- Cambio de molde rápido y seguro
- Moldes fijos o modular “MULTI”
- Alarma acústica de fin de ciclo
- 6-8 ciclos por minuto
- 5 programas de soldadura digital personalizados

		PVP
5140321	**Termoselladora TM-210 230/50/1**	2.992€
5142211	**Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)**	524€
5142212	**Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)**	558€
5142219	**Molde TM-210/M (Multi)**	1.046€

ACCESORIOS

Moldes para termoselladoras TM

Moldes para termoselladora TM-150

Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)

Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)

Molde TM-150/M (Multi)

- 137mm x 95mm
- 137mm x 137mm
- 190mm x 137mm

Moldes para termoselladora TM-210

Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)

Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)

Molde TM-210/M (Multi)

- 260mm x 190mm
- 230mm x 190mm
- 190mm x137mm
- 190mm x 95mm
- 137mm x 95mm

		PVP
5141151	**Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)**	524€
5141152	**Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)**	558€
5141159	**Molde TM-150/M (Multi)**	820€
5142211	**Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)**	524€
5142212	**Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)**	558€
5142219	**Molde TM-210/M (Multi)**	1.046€

Bobina film para TS-150

Longitud: 300 m.

Bobina para la termoselladora TS-150.

Ancho de la bobina: 150 mm.

Nota: consultar bobinas para las termoselladoras TM.

		PVP
2150165	**Bobina film 150**	50€

Bobina film para TM

		PVP
6142018	**Bobina film TM-150 PET/PP 200M**	30€
6142019	**Bobina film TM-200 PET/PP 200M**	42€
6142024	**Bobina film TM-150 BIO 200m · Compostable**	206€

Barquetas de polipropileno para TS-150

Barquetas para utilizar en Termoselladoras TS-150

Fabricadas en polipropileno

- Amplia selección de medidas y capacidades.
- Se venden en packs de diferentes unidades.

		PVP
5150101	**Barqueta 192x136x98 2L 600U**	187€
5150107	**Barqueta 192X136X85 1,5 660U**	135€
5150112	**Barqueta 192X136X72 1,2L 840U**	186€
5150117	**Barqueta 192X136X54 1L 960U**	170€
5150121	**Barqueta 192X136X40 0,75L 1260u**	211€
5150126	**Barqueta 192X136X35 0,65L 1260u**	173€
5150131	**Barqueta 136X96X66 0,5L 1600U**	150€
5150136	**Barqueta 136X96X49 0,375L 2160u**	173€
5150141	**Barqueta 136X96X35 0,25L 2400U**	176€

Barquetas de polipropileno para termoselladoras TM

Barquetas para utilizar en Termoselladoras TM

Fabricadas en polipropileno

- Amplia selección de medidas y capacidades.
- Se venden en packs de diferentes unidades.

		PVP
5140150	**Barqueta TM-PP 137x95x30 0,2L 1400U**	138€
5140151	**Barqueta TM-PP 137x95x45 0,3L 1360U**	134€
5140152	**Barqueta TM-PP 137x95x63 0,4L 1280U**	126€
5140153	**Barqueta TM-PP 190x137x20 0,39L 700U**	126€
5140154	**Barqueta TM-PP 190x137x38 0,6L 660U**	124€
5140155	**Barqueta TM-PP 190x137x50 0,75L 640U**	121€
5140156	**Barqueta TM-PP 190x137x72 1L 600U**	111€
5140157	**Barqueta TM-PP 230x190x25 0,79L 350U**	111€
5140158	**Barqueta TM-PP 230x190x35 1,4L 330U**	117€
5140159	**Barqueta TM-PP 230x190x50 1,64L 320U**	114€
5140160	**Barqueta TM-PP 230x190x65 2,13L 300U**	131€
5140161	**Barqueta TM-PP 260x190x25 350U 0,93 L**	118€
5140162	**Barqueta TM-PP 260x190x35 1,4 L**	124€
5140163	**Barqueta TM-PP 260x190x50 320U 2L**	122€
5140164	**Barqueta TM-PP 260x190x65 300U 2,5L**	129€
5140165	**Barqueta TM-PP 260x190x95 230U 3,5L**	114€
5140170	**Barqueta TM-BIO 192X140X45 (400u) · Compostable**	246€