



Máquinas de Vacío Orved S.L



Cocedores al vacío
sin agua ni bolsas

NEW

TERMOSELLADORAS
ENVASADORAS
TERMOCIRCULADORES
COCEDORES AL VACÍO
HAMBURGUESERAS
CORTADORAS
PICADORAS
RALLADORAS
CUTTERS
BATIDORAS
DISPENSER
BARQUETAS
BOLSAS DE VACÍO
BOBINAS DE FILM
RECIPIENTES PARA VACÍO

Maquinaria 2023 2º versión

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

NEW

I-SHOP 30 • ORVED



310 mm

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

Equipamiento de serie

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

Opcional

-  Tubo de aspiración

Ref. I-SHOP30 I-SHOP30 2.546 €

NEW



310 mm

I-SHOP 31 • ORVED

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

Equipamiento de serie

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

Opcional

-  Tubo de aspiración

Ref. I-SHOP31G I-SHOP31 GAS 3.170 €

NEW

I-SHOP 40 • ORVED



410 mm

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

Equipamiento de serie

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

Opcional

-  Tubo de aspiración

Ref. I-SHOP40 I-SHOP40 3.405 €

NEW



410 mm



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

I-SHOP 41 • ORVED

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

Equipamiento de serie

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

Opcional

- Tubo de aspiración

Ref. I-SHOP-41G **I-SHOP-41 GAS** 3.854 €

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



VM-DIGITAL



Cámara de vacío ultrarresistente



Panel control digital



Doble sellado en modelos de pie.

Elevada robustez y programación digital para trabajar con procesos de vacío exactos y eficientes para grandes producciones.

La línea de envasadoras con campana VM DIGITALES totalmente en acero inoxidable, son perfectas para usos intensivos: salas de despieces, obradores, cocinas centrales... en definitiva, para producciones muy elevadas.

NEW



420 mm

420 mm

VM 18 Digital • ORVED

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

Equipamientos de serie

- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Panel digital
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Deshudificación bomba

Accesorios opcionales

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

Ref. I8D **VM-18 DIGITAL** 5.322 €
 Ref. I8E 1 Barra Extra 454 €
 Ref. I8G Gas inerte (ATM) 510 €
 Ref. I8R Recorte sobrante de bolsa 335 €
 Ref. I8B Boquilla para vacío en recipientes con válvula 103 €
 Ref. I8S Soft Air (descompresión suave) 260 €

VM-DIGITAL



Cámara de vacío ultrarresistente



Panel control digital



Doble sellado en modelos de pie.

Elevada robustez y programación digital para trabajar con procesos de vacío exactos y eficientes para grandes producciones.

La línea de envasadoras con campana VM DIGITALES totalmente en acero inoxidable, son perfectas para usos intensivos: salas de despieces, obradores, cocinas centrales... en definitiva, para producciones muy elevadas.

NEW



455 mm

520 mm

455 mm

VM 53 Digital • ORVED

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

Equipamientos de serie

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

Accesorios opcionales

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

Ref. 53D	VM-53 DIGITAL	6.330 €
Ref. 53E	1 Barra Extra.....	510 €
Ref. 53G	Gas inerte (ATM).....	585 €
Ref. 53R	Recorte sobrante de bolsa.....	393 €
Ref. 53B	Boquilla para vacío en recipientes con válvula.....	103 €
Ref. 53S	Soft Air (descompresión suave).....	260 €

NEW



620 mm
620 mm

505 mm
505 mm

VM 20 Digital • ORVED

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

Equipamientos de serie

- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Panel digital
- Deshumidificación bomba
- Doble resistencia

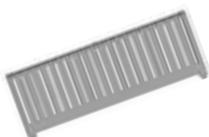
Accesorios opcionales

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

Ref. 20D	VM-20 DIGITAL Bomba 60.....	9.355 €
Ref. 20D-106	VM-20 DIGITAL Bomba 106.....	10.416 €
Ref. 20D-106-3H	VM-20 DIGITAL Bomba 106 y cuba de 30 cm de profundidad.....	12.906 €
Ref. 20G	GAS inerte (ATM).....	1.006 €
Ref. 20R	Recorte sobrante de bolsa.....	422 €
Ref. 20B	Boquilla para vacío en recipientes con válvula.....	103 €
Ref. 20S	Soft Air (descompresión suave).....	260 €
Ref. 20U	Tercera barra.....	1.200 €

EASY GOFRADAS

Accesorio **EASY** para realizar envases con bolsa gofrada de forma externa. Muy efectiva en envasados de piezas largas que no caben en la cuba.



NEW



VM 1800 Digital • ORVED

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

Equipamientos de serie

- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Panel digital
- Deshumidificación bomba
- Doble resistencia

Accesorios opcionales

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

Ref. 180D	VM-1800 DIGITAL Bomba 60.....	10.853 €
Ref. 180G	GAS inerte (ATM)	1.006 €
Ref. 180R	Recorte sobrante de bolsa	422 €
Ref. 180B	Boquilla para vacío en recipientes con válvula	103 €
Ref. 20S	Soft Air (descompresión suave)	260 €



VM 30 Digital • ORVED

NEW

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

Equipamientos de serie

- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Panel digital
- Deshumidificación bomba
- Doble resistencia

Accesorios opcionales

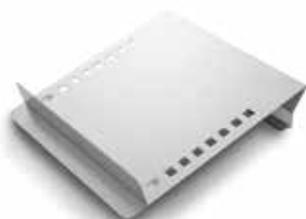
- Boquilla para recipientes
- Softair
- Vacío Gas (ATM) 2 boquillas x barra.
- Corte Merma

Ref. 30D	VM-30 DIGITAL Bomba 106.....	14.627 €
Ref. 30D-151	VM-30 DIGITAL Bomba 151	16.269 €
Ref. 30D-151-3H	VM-30 DIGITAL Bomba 151 y cuba de 30 cm de profundidad	18.707 €
Ref. 30G	GAS inerte (ATM)	1.345 €
Ref. 30R	Recorte sobrante de bolsa.....	488 €
Ref. 30B	Boquilla para vacío en recipientes con válvula.....	103 €
Ref. 30S	Soft Air (descompresión suave).....	260 €
Ref. 30U	Tercera barra	2.244 €

CUÑA INOX. PARA ENVASAR LÍQUIDOS • ORVED

Material: Enteramente en acero inoxidable.

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



ORI600823 para I-Shop 30 y 31	46 €
ORI600877 VM-18 I-Shop 40,41 y C412, C420	55 €

ORI600923 para VM-53.....	95 €
Otras medidas consultar Portes no incluidos	



AHORA TAMBIÉN CON LERICA

VACÍO EN RECIPIENTES
Para envasar líquidos etc

VACÍO EXTERNO CON BOLSA GOFRADA para productos de grandes dimensiones.

NEW

Levac C254



260 mm

C254 • LERICA by ORVED

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 4 m3/h.
Vacío por sensor absoluto
Medidas ext.: 357x490x329h mm.

Medidas cámara: 270x352x150h mm
Peso neto: 28 Kg.
Barra soldadura: 1 de 250 mm
Potencia máx. absorbida: 350 W
Dimensiones máx. de bolsa: 25x35 cm
Vacío en recipientes con el tubo de aspiración.
Vacío exterior con bolsa gofrada y Easy Gofradas.

Ref. C254	Levac C254	2.282 €
Ref. I600913	Tubo de aspiración para recipientes de vacío con válvula	20 €
Ref. I605446	Easy Gofradas accesorio de vacío exterior con bolsa gofrada	6,7 €

Levac C308-GAS



310 mm

C308-GAS • LERICA by ORVED

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 8 m3/h.
Vacío por sensor absoluto
Med. ext.: 425x498x374h mm.

Medidas cámara: 332x335x170h mm
Peso neto: 35 Kg.
Barra soldadura: 1 de 307 mm.
Potencia máx. absorbida: 600 W
Dimensiones máx. de bolsa: 30x35 cm
Boquillas de gas: 2
Vacío recipientes con el tubo de aspiración.
Vacío exterior con bolsa gofrada y Easy Gofradas.

Ref. C308	Levac C308-GAS	2.939 €
Ref. I600913	Tubo de aspiración para recipientes de vacío con válvula	20 €
Ref. I605446	Easy Gofradas accesorio para vacío exterior con bolsa gofrada	6,7 €

Levac C312-GAS



310 mm

C312-GAS • LERICA by ORVED

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 12 m3/h.
Vacío por sensor absoluto
Medidas ext.: 415x587x409h mm

Medidas cámara: 343x434x175h mm
Peso neto: 44 Kg.
Barra soldadura: 1 de 307 mm.
Potencia máx. absorbida: 750 W
Dimensiones máx. de bolsa: 30x45 cm
Boquillas de gas: 2
Vacío recipientes con el tubo de aspiración.
Vacío exterior con bolsa gofrada y Easy Gofradas.

Ref. C312	Levac C312-GAS	3.086 €
Ref. I600913	Tubo de aspiración para recipientes de vacío con válvula	20 €
Ref. I605446	Easy Gofradas accesorio para vacío exterior con bolsa gofrada	6,7 €





Levac C412-GAS / C420-GAS

410 mm

C412-GAS • Lerica by ORVED

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 12 m3/h.
Vacío por sensor absoluto
Medidas ext.: 535x598x436h mm

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

Ref. C412	Levac C412-GAS	3.346 €
Ref. BE412	Barra Extra	459 €
Ref. I600913	Tubo de aspiración para recipientes de vacío con válvula20 €
Ref. I605447	Easy Gofradas accesorio de vacío exterior con bolsa gofrada	7,82 €

C420-GAS • Lerica by ORVED

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 20 m3/h.
Vacío por sensor absoluto
Medidas ext.: 535x598x436h mm

Medidas cámara: 448x440x170 h mm
Peso neto: 59 Kg.
Barra soldadura: 1 de 406 mm.
Potencia máx. absorbida: 800 W
Dimensiones máx. de bolsa: 40x45 cm
Boquillas de gas: 2
 Vacío recipientes con el tubo de aspiración.
 Vacío exterior con bolsa gofrada y Easy Gofradas.

Ref. C420	Levac C420-GAS	3.682 €
Ref. BE420	Barra Extra	459 €
Ref. I600913	Tubo de aspiración para recipientes de vacío con válvula20 €
Ref. I605447	Easy Gofradas accesorio para vacío exterior con bolsa gofrada	7,82 €



Levac C460-GAS

C460-GAS • Lerica by ORVED

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales con 10 Programas.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 25 m3/h.
Vacío por sensor absoluto
Medidas ext.: 607x686x496h mm

Medidas cámara: 485x550x175h mm
Peso neto: 97 Kg.
Barra soldadura: 1 de 45,5 ó 2 de 45,5 ó 2 de 52 cm
Potencia máx. absorbida: 1200W
Dimensiones máx. de bolsa: variable
Boquillas de gas: 2
 Vacío recipientes con el tubo de aspiración.
 Vacío exterior con bolsa gofrada y Easy Gofradas.

Ref. C460	Levac C460-GAS	5.554 €
Ref. BE460	Barra Extra	461 €
Ref. I600913	Tubo de aspiración de recipientes para vacío con válvula20 €
Ref. I605447	Easy Gofradas accesorio para vacío exterior con bolsa gofrada	7,82 €

455 mm
455 mm
520 mm
520 mm

Levac 03 • Lerica by ORVED • Bolsa Gofrada

Material: Acero inoxidable.
Mandos: Digitales.
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Bomba vacío: 1 llt/min. Autolubricante.

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

Ref. LER03	Ler03	554 €
Ref. I600913	Tubo de aspiración para recipientes de vacío con válvula	incluido

Levac 03



LÍNEA EXTRACCIÓN EXTERNA

La unión perfecta entre nivel doméstico y profesional

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



420 mm

VM 98 • Bolsa Lisa • ORVED

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

Equipamientos de serie

- Sistema manual
- Vacío en recipiente
- Tubo de aspiración

Ref. 0079 **VM-98** 1.872 €



520 mm

VM 14/90N • Bolsa Lisa • ORVED

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

Equipamientos de serie

- Sistema manual
- Vacío en recipiente
- Tubo de aspiración

Ref. 1006 **VM 14/90** 3.161 €

Ref. 0001A Tubo de aspiración para vacío en recipientes..... 19 €

T 43 PRO



430 mm

T 43 PRO • Bolsa Gofrada • TRESPADE

Carrocería: Acero inoxidable y ABS.

Mandos: Digitales con sensor.

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

Control de vacío: Automático con sensor.

Soldadura: Doble 3 + 3 mm. Electrónica.

Aspiración externa: Integrada.

Tensión: 220 - 240 V. / 50 Hz

Potencia Total: 600W

Bomba vacío: Bomba 32 l/min.

Medidas: 480x245x155h mm.

Peso neto: 8,2 Kg.

Barra soldadura: 430 mm.

Bolsas: Gofradas.

Dotación: 20 bolsas y 2 válvulas.

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

Ref. 68000 **T43 PRO** 799 €

ECO VACUUM PRO • Bolsa Gofrada • ORVED

310 mm

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

Equipamientos de serie

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

Ref. 1001-N **Eco Vacuum Pro** 248 €
 Portes pagados a partir de 2 unidades

VACUUM FAMILY • Bolsa Gofrada • ORVED

310 mm

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

Equipamientos de serie

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

Ref. 0001-PV **Vacuum Family** 296 €
 Portes pagados a partir de 2 unidades

FAST VACUUM • Bolsa Gofrada • ORVED

310 mm

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

Equipamientos de serie

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

Ref. 1003 **FAST VACUUM** 572 €

TAKAJE



330 mm

TAKAJE • Bolsa Gofrada • TRESPADE**Carrocería:** Acero inoxidable y ABS.**Mandos:** Digitales con sensor.**Vacío y soldadura:** Automático y/o manual electrónico.**Control de vacío:** Automático con sensor.**Soldadura:** 3mm. Electrónica.**Aspiración externa:** Integrada.**Tensión:** 220- 240V / 50 Hz**Potencia Total:** 200W**Bomba vacío:** 16l/mi. 85W Autolubrificante.**Medidas:** 365x185x110h mm.**Peso neto:** 3,10 Kg.**Barra soldadura:** 330 mm.**Bolsas:** Gofradas.**Otras posibilidades:** Puede hacer el vacío en recipientes rígidos mediante las válvulas Ref. 69550**Dotación:** 10 bolsas y 2 valvulas para recipientes de cristal con tapa metálica de rosca.

Ref. 69000-R **TAKAJE** 300 €

Ref. 69550 Valvulas para hacer vacío en recipientes (5 uni.)* 12,40 €

* Portes no incluidos.

DISPENSER



DISPENSER-450 • Envolvedora retráctil

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

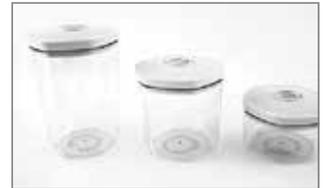
Ref. 0601 **DISPENSER 450** 346 €



Kit de recipientes con válvula • ORVED

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

Ref. 3CBOX **Kit 3CBOX** 42 €
 Ø 140x70h + Ø 140x125h+ Ø 140x185h
 + tubo de aspiración



* Portes no incluidos.

GASTRO-VAC



CUBETAS GASTRO-VAC inox. con válvula para hacer vacío*

Cubetas GASTRO-VAC con válvula para hacer vacío mediante tubo de aspiración.
Posibilidades: tapas en policarbonato para solo un mínimo vacío para cerrado y en acero inox. para conservación a máximo vacío, se pueden meter en horno.
Formatos: Gastronorm 1/1, 1/2 y 1/3 en diversas alturas (15 y 10mm)
***Para precios y medidas consultar anexo consumibles**



EMBUDO de carga inoxidable • ORVED

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

Ref. ORC001 **Embudo completo** 300 €



CARROS para envasadoras y termoselladoras • ORVED

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

Ref. CA-40 570x630x700h mm (para envasadoras grandes aprox. de barra 40) 19,20 kg 686 €

Ref. CA-30 470x570x700h mm (para envasadoras pequeñas aprox. de barra 30) 16,40 kg 622 €



COCEDORES Sous-Vide • SIN AGUA NI BOLSA • The Space

Neovide NSV100 doméstico NSV 500 profesional

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

CARACTERÍSTICAS

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

Modelo	NSV100	NSV500
Voltaje		220-240V, 50 Hz
Potencia	720W	1500W
Volumen bandeja	3 L	8,6 L
Dimensiones dispositivo	467 x 263 x 208 mm	587 x 343 x 294 mm
Dimensiones bandeja	260 x 180 x 65 mm	380 x 260 x 90 mm
Rango temperatura (Vacío)		20°C - 95°C
Rango temperatura (Dorado)		150°C - 210°C
Marinado		1 - 10 ciclos, 5 min/ciclo
Peso	8,1kg	13,9 kg
Apps:		App Store y Google Play
Precios: Consultar.		

NEW

IMPRESORA INALÁMBRICA TAG

• Parametros de envasado etc. • ORVED

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

La peculiaridad de la impresora es el uso incluso en máquinas sin conexión wi-fi.

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

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

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

Ref. 1605729 Impresora + 1 ribbon 30mt + rollo etiq. 200uni. 50X60 + APP (Bluetooth) 670 €

Ref. 1605733 Kit de 4 ribbon negros de 50mmx30mt* 95 €

Ref. 1605734 Kit de 9 rollos de etiquetas de 200 uni. 50x60mm* de PVC 62 €

Ref. 1605735 Kit de 4 ribbon negros + 9 PVC rollos de etiquetas* 139 €

* Portes no incluidos.

VÁLVULAS SYV Reutilizable para sonda • ORVED

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

Ref.VSYV Válvula* 61 €

Ref.JSYV Kit de juntas (3 uni. de cada tipo)* 20 €

Ref.SSYV Kit de juntas de silicona alimentaria (10 uni.)* 20 €

* Portes no incluidos.

TERMOCIRCULADOR FROW - 25 • Cocina al vacío • FAMA

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

Tensión: 230V. Mn. Potencia: 1,20Kw. Capacidad Máxima: 25 L. (Eco 12 L.)

Rango temperatura: 0,1/95. Aviso al alcanzar la temperatura: Si. Aviso de nivel de agua mínimo: Si. Encendido en diferido: Si. (Eco no) Medidas totales: 115x90x355 mm.

Eco : 145x71x340mm Peso neto: 1,80 Kg. (Eco 1,26 kg)

Ref. 1125 Termocirculador FROW-25 1.132 €

Ref. 1125-E Termocirculador FROW-25 Eco 700 €



FROW-25 ECO

FROW-25

NEW

PP-22 • Envasadora de doble campana • TEPRO

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

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

Mod.: PP-22



PP-25 • Envasadora de doble campana • TEPRO

De acero inoxidable, con atmósfera modificada (MAP), recorte sobrante de bolsa y sistema de bloqueo de bolsas.
 Superficie de trabajo plana, barras de sellado extraíbles para la correcta limpieza.
 La eficiente bomba de vacío de 100m3 y la construcción de 2 cámaras permiten obtener una alta velocidad de envasado.
 La cubierta se mueve entre las cámaras por brazos apoyados con un sistema especial de muelles.
 Equipada con prensa neumática de juntas de sellado. Independientemente de la presión en cámara, el sistema proporciona una fuerza óptima en el proceso de sellado.
 Equipada con frenos de ruedas y regulador de alineación extraíble que permite nivelar la máquina.
Opcional: bomba de 160m3.



Mod.: PP-25

PP-30 • Doble C. AUTOMÁTICA • TEPRO

- Completamente en acero inoxidable.
 La campana se mueve neumáticamente entre las cámaras al presionar el botón de control, o automáticamente en intervalos de tiempo programados.
 La bomba de vacío incorporada de alta eficiencia es de 250 m3 está equipada con una unidad móvil separada que permite extraer la bomba para un rápido mantenimiento.
 Equipada con prensa neumática del sistema de sellado. Independientemente de la presión de la cámara, el sistema proporciona una fuerza óptima en el proceso de sellado.
 Con frenos de rueda y un regulador de altura, permite nivelar la máquina.
 Controlador microprocesador con sensor de vacío instalado en la máquina.
 Puede programar hasta 25 programas de envasado con nombres únicos.
 - Cada programa individual permite la edición de todos los parámetros del proceso de envasado (vacío [%], gas [%], tiempo de sellado [s], tiempo de corte [s], etc.).
 Los parámetros anteriores se muestran en la pantalla en tiempo real durante el envasado.
 - Contador de ciclos con función de reinicio.
 - Protección con contraseña para la edición de los programas.
 - Función para comprobar la estanqueidad de la cámara y el sistema de vacío.
 - Comprobación rápida de parámetros.
 - Desaireación: permite parar automáticamente el proceso de vacío, importante especialmente cuando se envasan productos con alto contenido de humedad: está destinada a obtener un nivel de vacío óptimo evitando la formación de vapor.

Opcional:

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

Mod.: PP-30 AUTOMÁTICA



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

- Ref. PP22 **PP-22**
- Ref. GA22 **Gas**
- Ref. RE22 **Recorte sobrante**
- Ref. I022 **Bomba 100 m3/h**

- Ref. PP25 **PP-25**
- Ref. I625 **Bomba 200 m3/h**

- Ref. PP30 **PP-30 Automática.**
- Ref. GA30 **Gas**
- Ref. RS30 **Recorte sobrante**



PROFI 1N • ORVED

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

Equipamientos |  Sistema molde de trineo

Ref. 0116 **PROFI-1 N** 1.720 €



PROFI 2 • ORVED

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

Accesorios opcionales |  Molde a medida

Equipamientos de serie |  1 molde estándar

Ref. 0017 **PROFI-2 CON 1 MOLDE OR0008 **** 2.270 €

- Ref. OR0008 **Molde** para 1 Barqueta 260x190* 160 €
- Ref. OR0009 **Molde** para 2 Barquetas 1 de 190x137 y 1 de 137x95* 184 €
- Ref. OR0007 **Molde** para 2 Barquetas 190x137* 184 €
- Ref. OR0010 **Molde** para 3 Barquetas 137x95* 195 €
- Ref. OR0011 **Molde** para 3 barquetas 182x75 Sándwich* 195 €



PROFI 3 • ORVED

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

Accesorios opcionales |  Molde a medida

Equipamientos de serie |  1 molde estándar

Ref. 0117 **PROFI-3 CON 1 MOLDE ORP301 **** 3.090 €

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

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

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

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



VGP 25 N • ORVED • Termoselladora de barq. al vacío

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

Equipamientos de serie

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

Accesorios opcionales

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

Ref. 0012 **VGP 25** sin molde bomba de 25m3/h 11.178 €
 Ref. 00126 **VGP 60** sin molde bomba de 60m3/h 14.287 €

MOLDES VGP-25 y 60 SIN RECORTE ENTRE ELLAS

Ref. 0012B Molde de 1 barqueta 1/2 GN 325 x 260mm 534 €
 Ref. 0012C Molde de 2 barq. 1/4 GN 160 x 260mm 619 €
 Ref. 0012C-C Molde de 2 barq. 1/4 GN Celulosa Compostable P.B 263 x 159mm 619 €
 Ref. 0012Q-C Molde de 2 barq. Plato Q 179x179mm Celulosa Compostable P.B 619 €
 Ref. 0012D Molde de 4 barq. 1/8 GN 165 x 120mm 704 €
 Ref. 0012D-C Molde de 4 barq. 1/8 GN Celulosa Compostable P.B 160x130mm 704 €
 Ref. 0012S Molde de 6 barquetas Sanwiches 182 x 75mm 840 €
 Moldes personalizados: incremento de un 25% sobre el precio de los estandar.

Ref. 0012R **VGP R 25** para horma con recorte y bomba de 25m3/h 9.741 €
 Ref. 00126R **VGP R 60** para horma con recorte y bomba de 60m3/h 12.948 €

HORMAS CON RECORTE (cabezal completo cuchillas + molde inferior)VGP-25 y 60

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

OPCIONALES

Ref. 0012X VGP-25 con Bomba ROJA para + 21% de OXIGENO 15.043 €
 Ref. 00126X VGP-60 con Bomba ROJA para + 21% de OXIGENO 19.337 €
 Ref. 0012P Compresor para hormas con recorte perimetral 1.214 €

VGP 60 N • ORVED

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

Equipamientos de serie

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

Accesorios opcionales

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

VGP SKIN • ORVED



Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable						
Tamaño	530x740x1158h mm						
Peso	178 kg						
Bomba	60 mc/h						
Alimentación eléctrica	400V / 50-60Hz /3Ph+N+PE (2900W)						
Métodos de envasado	Skin Solo sellado ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KIT MAP						
Ideal para	Carnicerías Gastronomías Industrias Obradores Laboratorios de alimentos						
Estantes estándar	<table border="0"> <tr> <td> Barqueta B6 1x 180x250 mm</td> <td> Barquetas B5 2x 143x229 mm</td> <td> Barquetas D2 2x 197x155 mm</td> </tr> <tr> <td> Barqueta D15 1x 260x177 mm</td> <td> Barquetas D13 2x 238x166 mm</td> <td></td> </tr> </table>	Barqueta B6 1x 180x250 mm	Barquetas B5 2x 143x229 mm	Barquetas D2 2x 197x155 mm	Barqueta D15 1x 260x177 mm	Barquetas D13 2x 238x166 mm	
Barqueta B6 1x 180x250 mm	Barquetas B5 2x 143x229 mm	Barquetas D2 2x 197x155 mm					
Barqueta D15 1x 260x177 mm	Barquetas D13 2x 238x166 mm						

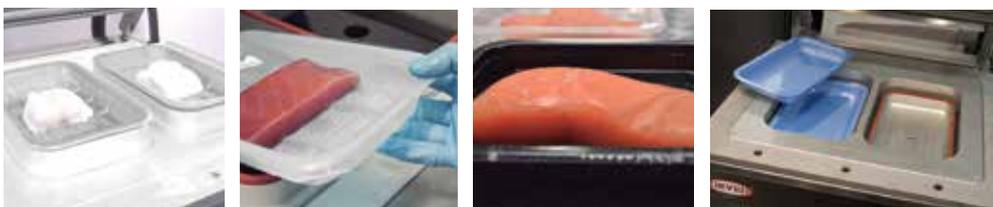
Equipamientos de serie

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

Opcional

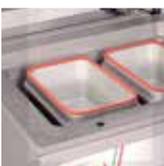
- Kit Skin para elegir

Ref. 0126SK-B6 / -15 **VGP 60 SKIN** molde barqueta B6 / D1521.277 €
 Ref. 0126SK-B5 / -13 / -D2 **VGP 60 SKIN** molde de 2 barquetas B5 / D13 / D2.....21.277 €
OPCIONAL:
 Ref. KITMAP Accesorio para termosellar ATM con recorte perimetral en el formato de la horma Skin..... 709 €



VGP COMBI SKIN • ORVED

	Cabecal Skin	Cabecal ATM										
Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable	Acero inoxidable										
Tamaño	530x740x1158h mm	530x740x1158h mm										
Peso	178 kg	178 kg										
Bomba	60 mc/h	60 mc/h										
Alimentación eléctrica	400V /50-60Hz /3Ph+N+PE (2900W)	400V /50-60Hz /3Ph+N+PE (2900W)										
Tamaño máx. barquetas	B6, B5, D13, D15, D2	325x260x120h mm										
Métodos de envasado	Skin Solo sellado ATM en moldes estandar o personalizados. ATM con recorte perimetral en el formato Skin con KITMAP											
Ideal para	Carnicerías Gastronomías Industrias Obradores Laboratorios de alimentos											
Estantes estándar	<table border="0"> <tr> <td> Barquetas B6 1x 180x250 mm</td> <td> Barquetas D15 1x 260x177 mm</td> </tr> <tr> <td> Barquetas B5 2x 143x229 mm</td> <td> Barquetas D2 2x 197x155 mm</td> </tr> <tr> <td></td> <td> Barquetas D13 2x 238x166 mm</td> </tr> </table>	Barquetas B6 1x 180x250 mm	Barquetas D15 1x 260x177 mm	Barquetas B5 2x 143x229 mm	Barquetas D2 2x 197x155 mm		Barquetas D13 2x 238x166 mm	<table border="0"> <tr> <td> 1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm</td> <td> 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm</td> </tr> </table>	1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm	1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm	1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm	
Barquetas B6 1x 180x250 mm	Barquetas D15 1x 260x177 mm											
Barquetas B5 2x 143x229 mm	Barquetas D2 2x 197x155 mm											
	Barquetas D13 2x 238x166 mm											
1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm	1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm											
1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm												
Equipamientos de serie	<ul style="list-style-type: none"> Panel digital Sensor de vacío Molde corte merma Portabobinas frenante Gas inerte 	<ul style="list-style-type: none"> Panel digital Sensor de vacío Multiprograma Gas inerte Vacío + gas Ultravacío Portabobinas frenante Ultragas 										
Accesorios opcionales por encargo	Kit Skin para elegir	<ul style="list-style-type: none"> Molde corte merma Molde para elegir 										



Ref. 0126CK-B6/ 15 /B5/ 13 /D2 **VGP COMBI SKIN** con 1 Horma Skin:
 B5, B6, D13, D15 o D2..... 23.929 €
 + 1 cabezal ATM estandar + molde a elegir: 0012B, 0012C ó 0012D*
 *De querer un molde especial, hay un recargo del 25% sobre el estandar equivalente.

OPCIONAL:

Ref. SCK-B6 y Ref. SCK-D15 Cabezal skin formato 1 barqueta B6 / D15..... 7.362 €
 Ref. SCK-B5, SCK-D13 y SCK-D2 Cabezal skin formato 2 barquetas B5 / D13 / D2..... 7.861 €
 Ref. KITMAP Accesorio para termosellar ATM con recorte perimetral en el formato de la horma Skin709 €



SPP-4.3 TERMOSELLADORA • TEPRO • Recorte y arrastre de film automático. Formato 1/1 gastronorm.

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

Las dimensiones máximas del envase son 560 x 365 x 100 mm. La profundidad de los envases se ajusta fácilmente mediante plaquitas de llenado extraíbles (profundidad máxima 100 mm). Las dimensiones y número de huecos dependerá de las medidas del envase, y se diseñan en fábrica a medida.

El precio de la máquina incluye el coste de un molde.

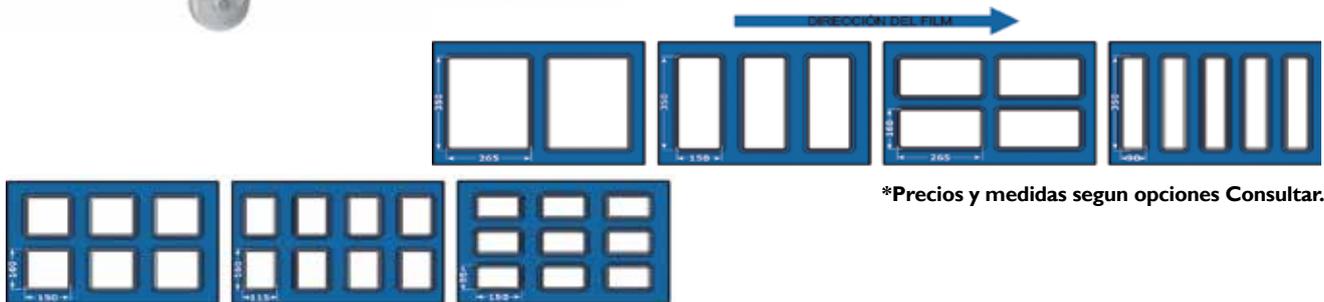
Los moldes son fácilmente intercambiables.

Rebobinado y corte de film automático.

Apertura y cierre del cajón manual.

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

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



*Precios y medidas según opciones Consultar.

TSS-135 MAP / 135 SKIN • JPACK • TERMOSELLADORA AUTOMÁTICA Recorte y arrastre de film automático

La selladora automática TSS135 es perfecta para pequeños espacios con una productividad medio-alta. La máquina permite tanto el envasado solo sellado, como el envasado en atmósfera modificada. La máquina lleva un sistema de movimiento patentado AUTOSPEED, que permite simplificar y hacer más rápido el sellado.

Dimensiones / Peso: mm 1050 X 700 h 1490 / kg 220

Dimension máxima bandeja: mm 390 x260 h 100

Ancho y diámetro máximos bobina: L=440 - Ø 200 mm

Alimentación: 6/8 bar - 18 NL/C (máquina) - 3 bar (gas)

Cargamento y manejo de bandeja: automático + neumático

Cambio de molde: si

Molde personalizado: si

Bomba de vacío: 40 mc/h Bush OIL / 70 mc/h (version skin)

Atmósfera protectora: (MAP) si

Alarma acústica al fin del ciclo: si

Ciclos por minuto: 3-8

Programas de soldadura digital personalizados: 10

Tensión y Absorción: 220V - 2500 W min / 3500 W Max.

VIDEO:

<https://www.youtube.com/watch?v=X1aaEUCEVn8&t=8s>

*Precios y medidas según opciones. Consultar.



TSC 70 / 175 • TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS • BMB

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

De dimensiones muy reducidas, de acero inox. con ruedas y con la bomba vacío de 105m³/h dentro de la máquina.

Están dotadas con un plano de trabajo estándar con 2 estaciones (TSC-70) o 5 estaciones (TSC-175) útiles para la carga de barquetas de dimensiones no superiores al 1/2 Gastronorm.

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

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

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

Permite 20 programas de trabajo.

La máquina puede operar en variadas modalidades:

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

La instalación estándar puede ser completada con:

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



*Precios y medidas según opciones. Consultar.



TSC 70 Y TSC 175

Posibilidades configuración

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

Opcional

- Cinta para transporte envasado 500 mm.
- Cinta adicional 500 mm.
- Fotocélula lectura film impreso.
- Opcional efecto skin.
- Carrito inox porta moldes .
- Carrito inox para moldes con precalentamiento de horma.
- Bomba roja (oxígeno)...



TSC 70

Carrocería: Acero inoxidable
Dimensiones: 1820 x 890 x 1650h mm
Medidas de barquetas:
1 de 390 x 265 mm, ó 2 de 180 x 265 mm,
ó 3 de 130 x 265 mm, ó 4 de 75 x 265 mm
Ancho del film: 470 mm
Estaciones de carga: 2
Profundidad máx.: 100 mm
Diámetro máx. de bobina: 300 mm
Tensión: 400V / 50 Hz / 3Ph+N+PE
Potencia: 4 kW
Aire comprimido: 6/8 Bar
Avance de la película: Automático
Bomba de succión: 105 mc/h
Productividad: 2/10 ciclo/min.
Peso: 400 kg

TSC 175

Carrocería: Acero inoxidable
Dimensiones: 2890 x 890 x 1650h mm
Medidas de barquetas:
1 de 390 x 265 mm, ó 2 de 180 x 265 mm
ó 3 de 130 x 265 mm, ó 4 de 75 x 265 mm
Ancho del film: 470 mm
Estaciones de carga: 5
Profundidad máx.: 100 mm
Diámetro máx. de bobina: 300 mm
Tensión: 400V / 50 Hz / 3Ph+N+PE
Potencia: 4 kW
Aire comprimido: 6/8 Bar
Avance de la película: Automático
Bomba de succión: 105 mc/h
Productividad: 2/10 ciclo/min.
Peso: 490 kg



300 GXE-KI • Cortadora de fiambre • OMEGA

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

Recorrido del carro: 320 mm.
Espesor max. de corte: 15 mm.
Medidas de corte: Ø 219, □170x290 mm.
Medidas: 670x530x450h mm.
Medidas base de apoyo: 540x400 mm.
Peso neto: 30 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.

Ref. 300GXE-KI **300 GXE KI** 2.920 €



300 BF-I • Cortadora de fiambre • OMEGA

Cuchilla: Ø 300 mm. Slayer Blades
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poly V
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,30 Kw Hp 0,40

Recorrido del carro: 325 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 219, □170x290 mm.
Medidas: 642x550x480h mm.
Medidas base de apoyo: 540x395mm.
Peso neto: 34 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 300BF-I **BF 300/I** 3.050 €



350 GLX • Cortadora de fiambre • OMEGA

Cuchilla: Ø 350 mm. Slayer Blades
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,30 Kw Hp 0,40

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

Ref. 350GLX **350 GLX** 3.482 €



350 G5 • Cortadora de fiambre • OMEGA

Cuchilla: Ø 350 mm. Slayer Blades
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poly V.
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,37 Kw Hp 0,50

Recorrido del carro: 365 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 250, □ 210x320 mm.
Medidas: 777x611x520h mm.
Medidas base de apoyo: 568x416 mm.
Peso neto: 48 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 350G5 **350 G5** 3.536 €



350 G5A • Cort. de fiambre AUTOMÁTICA • OMEGA

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

Potencia Total: 0,58 Kw Hp 0,75
Auto stop: A los 30" de no uso.
Motor Cuchilla: 0,38 Kw 0,5 Hp
Motor Carro: 0,20 Kw 0,25 Hp
Recorrido del carro: 325 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 230, □ 180x250 mm.
Medidas: 780x610x555h mm.
Medidas base de apoyo: 610x465 mm.
Peso neto: 64 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.

Ref. 350G5A **350 G5A** 6.560 €



CORTADORAS • Carne

**350 C5 • Cortadora de carne • OMEGA**

Cuchilla: Ø 350 mm. Slayer Blades
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poly V
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,37 Kw Hp 0,50

Recorrido del carro: 380 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 270, □265x325 mm.
Medidas: 786x692x572h mm.
Medidas base de apoyo: 540x400 mm.
Peso neto: 45 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 350C5 **350 C5** 3.860 €

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

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

Recorrido del carro: 400 mm.
Espesor max. de corte: 22 mm.
Medidas de corte: Ø 270, □260x300 mm.
Medidas: 813x646x560h mm.
Medidas base de apoyo: 610x495 mm.
Peso neto: 55 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 350VM-K **VM 350 K** 4.778 €

**370 C7 • Cortadora de carne • OMEGA**

Cuchilla: Ø 370 mm. Slayer Blades
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poly V
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,37 Kw Hp 0,50

Recorrido del carro: 380 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 285, □280x325 mm.
Medidas: 796x766x582h mm.
Medidas base de apoyo: 593x475 mm.
Peso neto: 46 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 370C7 **370 C7** 3.968 €

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

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

Recorrido del carro: 400 mm.
Espesor max. de corte: 22 mm.
Medidas de corte: Ø 280, q 270x300 mm.
Medidas: 813x646x570h mm.
Medidas base de apoyo: 610x495mm.
Peso neto: 57 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 370VM-K **VM 370 K** 5.022 €

Opcionales

Cuchilla: Todos los modelos se pueden pedir con cuchilla teflonada en lugar de la estandar, con un cargo.

CORTADORAS • Fiambres • ESSEDUE

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



ES-300

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

Ref. 0030	ES 220	823 €
Ref. 0035	ES 250 C Económica	901 €
Ref. 0031	ES 250	943 €
Ref. 0032	ES 275	1.087 €
Ref. 0033	ES 300 E Económica	1.357 €
Ref. 0034	ES 300 G Reforzada	1.516 €

GS



GS • Ralladoras de queso duro • FAMA

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

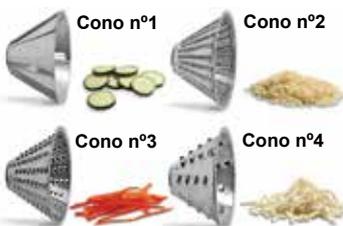
Ref. 0103-GS	GS Tipo Polvo (FGS 107)	899 €
--------------	--------------------------------------	-------

TMC



TMC • Ralla Mozzarella y Cuter Verdura • FAMA

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aprox. **Potencia motor:** 1 Hp. **Tensión:** 220 V - 240V 50Hz **Medidas base de apoyo:** 220x220 mm. **Medidas totales:** 420x220x440 mm. **Dotación:** cono de 7mm. (Ref. 2103C4) **Características:** Puede rallar quesos blandos como n°4, verduras como n°3, quesos duros como n°2 y laminar verduras como n°1.



Ref. 2103	TMC Cuter verdura y talla mozzarella	1.194 €
Ref. 2103C1	C1 Cono laminador verdura* 2 mm	121 €
Ref. 2103C2	C2 Cono rallador de quesos duros* 2,5 mm	121 €
Ref. 2103C3	C3 Cono ralla verduras* 4 mm	121 €
Ref. 2103C4	C4 Cono rallador de quesos blandos, mozzarella* 7 mm	121 €

* Porte incluido solo junto al envío de la máquina

ELITE • Cutter de Verduras • FAMA



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

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



Totalmente desmontable

Ref. 0222-2D **Elite** con 2 discos (E2/Z3)..... 1.456 €
 Ref. 0222-6D **Elite** con kit de 6 discos (E2/E10/D10/H10/Z3/Z7)..... 1.786 €

Corte productos delicados



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



Ref. **S1, S2**..... 125 €

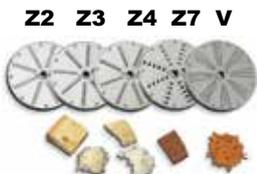


Ref. **E3, E4, E6** ... 125 €



Ref. **E1, E2, E5** 125 €

Ralladores



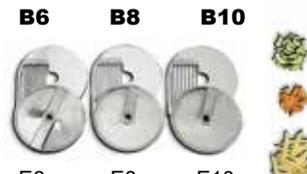
Ref. **Z2, Z3, Z4, Z7, V**.....97 €

Corte en tiras curvas



Ref.: **H4, H6, H8, H10**165€

Corte en tiras



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

Corte en cubitos



D8 D10 D12 D14
 Ref.: **D8X8, D10X10, D12X12, D20X20**186 €
 En combinación con: E8/E10/E12/E14
 Ref.: **E8, E10, E12, E14**..... 125 €

* Porte incluido solo junto al envío de la máquina

TOOLLIO • Robot Multifunción • TRESPADE

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

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



Motor: 1Hp
Tensión: 220-240V / 50 Hz / IPh+N+PE
Potencia absorbida: 750 W

Grupo reductor de aceite con engranajes forjados
Dimensiones 390x400x340h mm.
Peso 19 kg

Ref. TO33M **Toollio** completo..... 1700 €



TS-12



TS-12 • Picadora Boca-12 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1 Hp. (750 W)
Tensión: Solo 230 V / 50 Hz / IPh+N+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 70 mm.
Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 150 Kg/h.
Medidas: 370x220x440 mm.
Peso neto: 19 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0035A **TS-12** con boca Inox. (FTS127)..... 1.042 €

TS-22



TS-22 • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. (1.100 W)
Tensión: Solo 230 V / 50 Hz / IPh+N+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 200 Kg/h.
Medidas: 440x240x510 mm.
Peso neto: 22 Kg.
Otras características: Con protección térmica
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0235A **TS-22** con boca Inox (FTS137)..... 1.226 €

TI-22



TI-22 R • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2 Hp. (1.500 W)
Tensión: 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 400 Kg/h.
Medidas: 450x260x530 mm.
Peso neto: 31 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 2200 **TI-22R** con boca inox (FTI136R)..... 1.981 €

TI-32



TI-32 RS • Picadora Boca-32 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. (1.600 W)
Tensión: 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 98 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 500 Kg/h.
Medidas: 510x260x525 mm.
Peso neto: 40 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 3200 **TI-32 RS** con boca inox (FTI138RS)..... 2.082 €

R-22-S



R-22-S • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

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

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

Ref. 0133T **R-22-S** Trifásica (A-E22R)..... 3.479 €
 Ref. 0133M **R-22-S** Monofásica (A-E22R)..... 4.380 €

Mod.R-32-S



R-32-S • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

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

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

Ref. 0138T **R-32-S** Trifásica (A-E32R)..... 4.536 €

R-22-B



R-22-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

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

Medidas Totales: 516x380x516 mm.
Peso neto: 47 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
 Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.

Ref. 0134T **R-22-B** Trifásica (C-ER22)..... 4.195 €
 Ref. 0134M **R-22-B** Monofásica (C-ER22)..... 4.752 €



R-22-H

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

Grupo picador: Acero inox.AINSI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.Tr.
Producción: 300 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 380x380 mm.
Medidas Totales: 516x472/656x516 mm.

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

Ref. 0135T **R-22-H** (C-ER22H)..... 5.232 €



Mod.R-32-B

R-32-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

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

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

Ref. 0136 **R-32-B** Trifásica (C-ER32)..... 5.472 €
 Ref. 0137 **R-32-B** Trifásica (con Hamburguesera) (C-ER32H)..... 6.600 €

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

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

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

Ref. FM250VV	Cuerpo Mixer Light 250 VV Velocidad Variable.....	261 €
	Accesorios:	
Ref. FM250	Brazo Triturador de 27 mm para 20 litros inox	105 €
Ref. FAFLM	Batidora de 29 mm para 10 litros inox.....	177 €
Ref. FM250VF	Cuerpo Mixer Light 250 VF Velocidad Fija	214 €
	Accesorios:	
Ref. FM250	Brazo Triturador de 27 mm para 20 litros inox	104 €
Ref. FSPM	SopORTE pared individual	19 €
Ref. FSPCM	SopORTE pared combinado (1 cuerpo y 2 accesorios).....	30 €

Mixer Light 300 y 400 VV • Velocidad Variable • FAMA

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

Cuerpo / motor:	FM300VV	FM400VV	
Medidas exteriores:	Ø 100 x350 mm	Ø 100 x350 mm	
Peso neto:	1,8 Kg.	2,1 Kg	
Potencia motor:	300 W	400 W	
Tensión:	230V 50Hz	230V 50Hz	
Velocidad:	2.000 / 9.000 /13.000 Rpm	2.000 / 9.000 /15.000 Rpm	

Ref. FM300VV	Cuerpo Mixer Light 300 VV Velocidad Variable.....	342 €
	Accesorios:	
Ref. FM300L	Brazo Triturador de 33 mm para 30/80 litros inox.....	143 €
Ref. FAFL	Batidora de 33 mm para 40 litros inox.....	195 €
Ref. FM400VV	Cuerpo Mixer Light 400 VV Velocidad Variable.....	424 €
	Accesorios:	
Ref. FM400L	Brazo Triturador de 44 mm para 80/120 litros inox.....	157 €
Ref. FAFL	Batidora de 33 mm para 40 litros inox.....	195 €
Ref. FSPC	SopORTE pared combinado (1 cuerpo y 2 accesorios).....	37 €

Mixer Heavy 350 y 450 VF • Velocidad Fija • FAMA

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

Cuerpo / motor:	FM350VF	FM450VF
Medidas exteriores:	Ø 130 x360 mm	Ø 130 x380 mm
Peso neto:	2,6 Kg.	3,2 Kg
Potencia motor:	350 W	450 W
Tensión:	230V 50Hz	230V 50Hz
Velocidad:	15.000 Rpm	17.000 Rpm

Ref. FM350VF	Cuerpo Mixer Heavy 350 VF Velocidad Fija	310 €
	Accesorios:	
Ref. FM300	Brazo Triturador de 33 mm para 30/80 litros inox.....	149 €
Ref. FM450VF	Cuerpo Mixer Heavy 450 VF Velocidad Fija	418 €
	Accesorios:	
Ref. FM400	Brazo Triturador de 43 mm para 80/120 litros inox.....	166 €
Ref. FSPS	SopORTE pared individual	27 €

Portes pagados solo cuerpos de los Mixers. (y los accesorios, viajando junto a un cuerpo).

H - SMART • Hamburguesera • LA MINERVA

Mods. H-SMART

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

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

Ref. SMARTT	SMARTT Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR	6.364 €
Ref. SMARTM	SMARTM Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR	6.721 €
	Opciones:	
Ref. 0140-MP	Mando a pedal	398 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel.....	714 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*.....	867 €

Mods. 653

**653 • Hamburguesera • LA MINERVA**

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

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

Ref. 0141T	653 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)	8.335 €
Ref. 0141M	653 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)	8.743 €

653R • Hamburguesera Refrigerada • LA MINERVA

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

Ref. 0140T	653R Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653R)	9.926 €
Ref. 0140M	653R Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653R)	10.334 €
	Opciones:	
Ref. 0140-MP	Mando a pedal	398 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel.....	714 €
Ref. 0140-VV	Variador de velocidad*.....	2.550 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*.....	867 €
Ref. 0140-LI	Limpiador rascador neumático.....	1.683 €

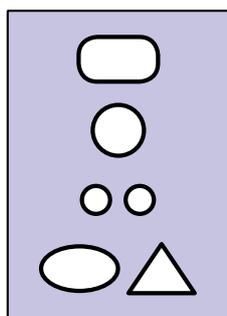
*esta opción no se puede improvisar hay que pedirla de fábrica

Mods. 653 R Refrigerada

**Cilindros Moldeadores para Hamburguesas • LA MINERVA**

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

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

**Mesa Inoxidable para Hamburgueseras • LA MINERVA**

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

Ref. 0140P	660x600x740mm	1.458 €
Ref. 0141G	860x600x850mm	1.683 €

HF • Hamburguesera / Albondiguera Automática



Con dispositivo de albóndigas completamente esféricas, integrado.

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

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

Tolva de carga: 40 L. **Tensión:** 230 V. Mn.
Producción: **Potencia motor:** 0,9 Kw.
Hamburguesas: 3.000 uni/h. **Peso:** 48 Kg
Albóndigas: 6.000 uni/h. **Medidas totales:** 1150x695x2055 mm.

- Ref. (9EHF00150) Máq. hamburguesera HF
 Ref. (8HF00100) Cilindro formador hamburguesa Ø 100 hasta máximo 130 mm
 Kit formador albóndigas cilíndricas:
 Ref. (8HF02X40) Cilindro formador albóndiga cilíndrica 2 x Ø 40 mm
 Ref. (8HF36000) Cilindro formador albóndiga esférica 2 x Ø 36 mm

Consultar precios y descuentos



NEW



TSC 600L



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

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

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

Ref. TSC600L	TSC 600L Monofásica.....	2.542 €
	Opciones:	
Ref. TSC6AB	Grupo cuchillas ablandado	1.140 €
Ref. TSC6C5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm carnes.....	1.470 €
Ref. TSC6C10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm carnes.....	1.060 €
Ref. TSC6C15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm carnes.....	946 €
Ref. TSC6P5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm verduras y pescado	947 €
Ref. TSC6P10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm verduras y pescado	775 €
Ref. TSC6P15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm verduras y pescado	775 €
Ref. TSC6X	Cubeta en acero inoxidable	80 €

NEW



TSC 300

TSC 300 • Ablandador • LA MINERVA

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

Potencia: 0,18 Kw / Hp 0,25 (Sph) **Peso neto:** 24 Kg. **Tensión:** 220V-240V / 50Hz Mn. **Boca de carga:** 30x250 mm.

Ref. TSC300	TSC 300 Grupo de cuchillas ablandadoras incluidas.....	2.542 €
-------------	---	---------

INDICE

CONDICIONES DE VENTA

ENVASADORAS I-SHOP ORVED	2, 3
ENVASADORAS VM DIGITALES ORVED.....	4, 5
ENVASADORAS LERICA by ORVED	6, 7
ENVASADORAS EXTERNAS BOLSA LISA ORVED	8
ENVASADORAS EXTERNAS ORVED y TRESPADE	9
ENVOLVEDORA, RECIPIENTES, VALVULA SYV, EMBUDO ...	10
IMPRESORA ORVED, BAÑO TERMOSTATICO MEMMERT Y RECIRCULADORES FAMA.....	11
ENVASADORAS DE DOBLE CAMPANA TEPRO	12
TERMOSELLADORAS MANUALES PROFI ORVED	13
TERMOSELLADORAS CON VACIO VGP ORVED.....	14
TERMOSELLADORAS VGP SKIN y COMBI SKIN ORVED....	15
TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS TEPRO Y JPACK	16
TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS BMB	17
CORTADORAS FIAMBRE OMEGA by LA MINERVA.....	18
CORTADORAS CARNE OMEGA by LA MINERVA	19
CORTADORAS ESSEDUE, RALLADORAS QUESO FAMA....	20
CUTTER DE VERDURAS FAMA, ROBOT MULTIFUNCION	
TRESPADE.....	29
PICADORAS FAMA.....	22
PICADORAS REFRIGERADAS LA MINERVA.....	23
BATIDORAS Y MEZCLADORAS FAMA.....	24
HAMBURGUESERAS SEMIAUTO. LA MINERVA	25, 26

- Los precios no incluyen el IVA.
- Se establece un descuento por pronto pago, en maquinaria, del 3%, entendiéndose por pronto pago la entrega del importe anticipadamente o en el momento de retirar la mercancía.
- La mercancía viaja siempre con riesgo a cargo del comprador. Rogamos verifiquen el estado de la misma a su llegada y efectúen las reclamaciones correspondientes al transportista y a nosotros en las 24 h. siguientes horas a su recepción.
- Pedido mínimo es de 50 € netos. En caso de no alcanzar este importe tendrá un recargo de 7 € o de la diferencia hasta 50 € en concepto de gestión, manipulación y embalaje.
- Cualquier pedido de importe inferior a 50 € netos será pago previo / contado.
- PORTES CONSUMIBLES Y RECAMBIOS: La mercancía viaja a portes debidos por su agencia. Rogamos indiquen la agencia de transportes. En caso contrario se mandará por la nuestra y se cargarán los portes en factura.
- PORTES MAQUINARIA:
 - PENÍNSULA: La mercancía se enviará a portes pagados desde Barcelona a través de nuestra agencia de transportes. Los envíos que a petición del cliente se hagan a través de otras agencias, se realizarán a portes debidos.
 - BALEARES DEBIDOS: Abono del coste del mismo porte peninsular.
 - CANARIAS DEBIDOS: Abono del coste del mismo porte peninsular.
 - ANDORRA DEBIDOS: Abono del coste del mismo porte peninsular.
 - CEUTA Y MELILLA DEBIDOS: Abono del coste del mismo porte peninsular.
 - DESPACHO DE ADUANAS a cargo del destinatario en envíos a: CANARIAS, CEUTA, MELILLA y ANDORRA.
- La empresa no acepta devoluciones de mercancía transcurridos los 15 días de su envío, si bien, toda devolución debe ser autorizada por M.V. ORVED, S.L. y la mercancía, debe ser devuelta en su embalaje original y a portes pagados y siempre paletizada.
- De recibirse la mercancía devuelta sin el embalaje original se efectuará un cargo mínimo del 10 % sobre el valor de la mercancía.
- En el caso de devoluciones con uso o manipulación de la máquina se aplicará un cargo por depreciación mínima del 25 % sobre el valor de la máquina.
- En la modalidad de pago mediante giros, éstos deberán ser domiciliados en la cuenta bancaria del librado.
- La devolución no justificada de efectos genera un cargo de los gastos bancarios correspondientes.
- La garantía de nuestros productos es de 1 año maquinaria industrial (**excepto las envasadoras I-SHOP y VM 3 años**) y 2 las domesticas, ampara únicamente los defectos de fabricación y no los derivados de un mal uso. Los portes de los recambios y mano de obra de garantías son siempre a cargo del cliente.
- M.V. ORVED, S.L. Se reserva el derecho de modificar total o parcialmente los precios de sus productos en caso de fluctuación importante del euro o alzas de precios en materias primas.
- M.V. ORVED, S.L. Se exime de la responsabilidad de las posibles erratas tipográficas y/o de imprenta de la presente lista de precios.



MINERVA
OMEGA
GROUP

TheSpace



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

T.: 934.311.447
info@orved.es www.orved.es