



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 autolubrificante, 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.

5140215	Envasadora vacío exterior SV-33 230/50/1
---------	--

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.

5140225	Envasadora vacío exterior SV-43 230/50-60/1
---------	---



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 .



1140610	Bolsa gofrada 180X300 (pack 100 unidades)
1140613	Bolsa gofrada 300X400 (pack 50 unidades)
1140614	Bolsa gofrada 350X550 (pack 50 unidades)

¿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?

...**infundiona 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?



www.sous-vide.cooking

SMART VIDE