

BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO



BOLSAS LISAS DE ESPESOR 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B90-1435	140	350	16	1000	115
B90-1530	150	300	14	1000	112
B90-1725	170	250	14	1000	106
B90-2030	200	300	16	1000	149
B90-2040	200	400	21	1000	199
B90-2535	250	350	22	1000	218
B90-3040	300	400	31	1000	298
B90-3060	300	600	45	500	211
B90-3545	350	450	40	500	196
B90-4060	400	600	62	500	297
B90-4565	450	600	74	250	182

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 60° C únicamente en vapor.

BOLSAS LISAS ESPECIAL COCCIÓN 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BC-2030	200	300	34	1000	294
BC-2536	250	360	48	1000	442

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 85/90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 121° C.

BOLSAS LISAS DE ESPESOR 150 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B150-2030	200	300	28	500	140
B150-2535	250	350	41	500	203
B150-3035	300	350	50	500	243
B150-3545	350	450	75	300	219
B150-3655	365	550	95	300	280
B150-4060	400	600	112	300	334

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 150 micras son ideales para conservar carnes, huesos, quesos y productos en general en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.

BOLSAS GOFRADAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BG-1530	150	300	19	1600	282
BG-2030	200	300	26	2000	458
BG-2535	250	350	35	1000	334
BG-3040	300	400	47	500	229
BG-3550	350	500	70	400	267

Características

- Las bolsas gofradas son ideales para envasar todo tipo de alimentos en las envasadoras de aspiración externa.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.



ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



MEDIUM



MINI-MINI



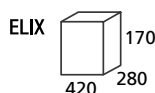
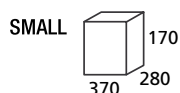
SMALL



ELIX

MODELO	POTENCIA BOMBA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (Kg)	CICLO DE TRABAJO	PVP €
MINI-MINI	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Manual	445
SMALL	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Automático	538
ELIX	20-24 lt/min. mono	400	270	9	Automático	667
MEDIUM	40-48 lt/min. doble	500	350	12	Automático	1.022

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Pensadas para un uso doméstico y semiprofesional.
- Envasa al vacío productos sólidos secos (sin salsas ni líquidos).
- Concebida para ser utilizada en supermercados, tiendas, tocinerías, etc.
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- Son ideales para envasar diferentes productos (embutidos, quesos, cafés, etc.).
- Sólo se puede utilizar con bolsa gofrada.
- Son idóneas para las más diferentes aplicaciones, ofreciendo una óptima continuidad operativa y buenos rendimientos productivos.
- Funcionamiento semi-automático en modelo MINI-MINI y automático en el resto de modelos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Manómetro exterior que nos permite seguir paso a paso las diferentes etapas del ciclo de trabajo (sólo modelos SMALL-ELIX y MEDIUM).





rovemah

ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

MODELOS EVS

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
EVS 30	310	350	190	8	300	550	1.693
EVS 35	360	400	190	10	350	650	1.915
EVS 40	410	450	220	16	400	950	1.999

PORTES PAGADOS



EVS 35

accesorios

MEDIDAS TABLAS DE RELLENO POLIETILENO

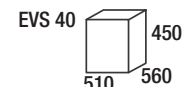
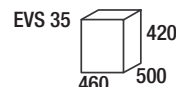
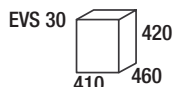
EVS 30 (280x240x15mm)

EVS 35 (300x340x15mm)

EVS 40 (370x350x15mm)

NOTA

2 tablas de relleno incluida en cada máquina



Características

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable.
- Puesta en marcha manual con panel de mandos digital de un programa.
- Cuba de acero inoxidable embutida para fácil limpieza.
- Sellado mediante sistema de membrana.
- Tapa abombada en plexiglas, con reapertura automática.
- De serie se suministran con dos tablas de polietileno.
- Voltaje: 230V/50Hz.

MODELOS DG

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
DG 40	410	450	220	20/24	400	950	62	3.998
DG 45	460	500	220	20/24	450	950	68	4.556

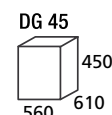
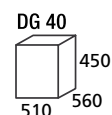
PORTES PAGADOS



DG 45

**OPCIÓN GAS INERTE
MODELOS DG**

498€



Características

- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva, que regula la presión de entrada del aire en la cámara después del sellado.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- 3 programas modificables y memorizables.
- 1 programa para cocinar **marinados** (carne y pescado).
- Regulación del vacío en porcentaje para garantizar un vacío óptimo. Opción de vacío por tiempo.
- Barra de soldar extraíble, impulso a membrana. Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Precalentamiento de bomba de vacío.
- GASTROVAC. Vacío en cubetas.
- Función extra de vacío.
- Panel de mandos digital de fácil manejo y resistente al agua.
- Apertura de la campana automática.
- Función de autolimpieza de la bomba de vacío que evita la contaminación del aceite.
- Voltaje 230V/50Hz.

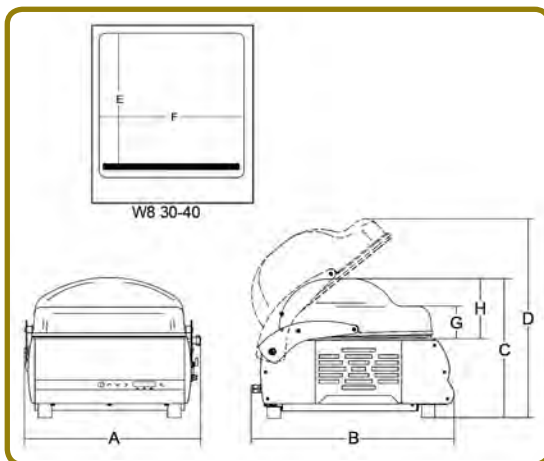
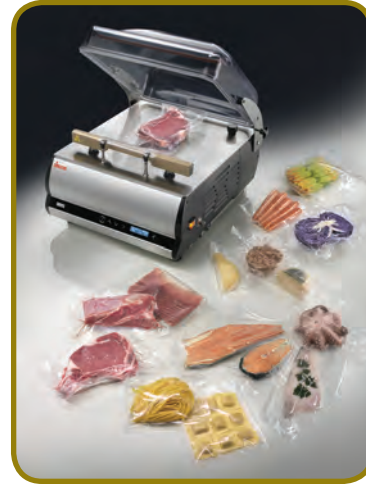




ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



W8 TOP 40 DX GAS INERTE

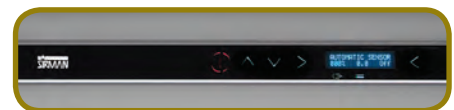


ESQUEMA DIMENSIONES	
W8 TOP 30 DX	W8 TOP 40 DX
A: 402mm	A: 493mm
B: 525mm	B: 585mm
C: 408mm	C: 422mm
D: 587mm	D: 630mm
E: 334mm	E: 390mm
F: 340mm	F: 430mm
G: 95mm	G: 99mm
H: 170mm	H: 180mm



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
OPCIÓN CON GAS INERTE	238



DETALLE CUADRO MANDOS

MODELOS W8 TOP

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m³/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
W8 TOP 30 DX	340	360	160	8	310	350	38	0,32	3.169
W8 TOP 40 DX	430	410	170	21	410	750	56	0,37	3.963

PORTES PAGADOS

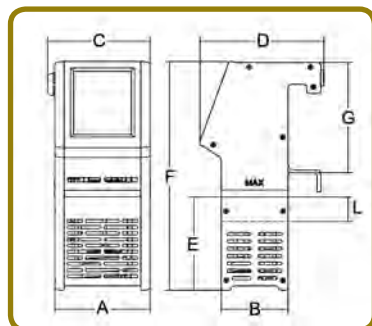
Características

- Diseño excepcional que reduce el espacio ocupado por la máquina y mejora la comodidad.
- Campana de gran volumen de inyección en Tritán.
- Barra de sellado fácilmente extraíble.
- Extremadamente fácil de limpiar gracias a la superficie de apoyo totalmente plana fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 5mm de espesor.
- Levantamiento automático de la tapa mediante pistones neumáticos.
- Soporte para bolsas con líquidos.
- Programas especiales para marinar.
- 10 programas que se pueden almacenar como se desee.
- Selección de 6 idiomas.
- Ajuste del tiempo de soldadura, vacío y gas con escala de 1/10 seg.
- Modelos con gas inerte bajo pedido.
- Visualización del porcentaje de vacío y el tiempo restante.
- Gestión predictiva de las operaciones de mantenimiento para garantizar una mayor durabilidad.
- Señal de advertencia de cambio de aceite y filtro.
- Protección térmica de la bomba.
- Ciclo de precalentamiento y limpieza del aceite.
- Contador de ciclos totales.
- Contador de horas de uso de la bomba.
- Tarjeta Wi-Fi integrada que facilita una cuidadosa gestión post venta remota
- Gestionable íntegramente vía APP, fácil e intuitiva, descargable gratuitamente desde las tiendas oficiales (Play Store y App Store)
- Voltaje 230V/50Hz.





COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



ESQUEMA DIM. WIFOOD
 A: 165mm
 B: 109mm
 C: 174mm
 D: 203mm
 E: 152mm
 F: 377mm
 G: 180mm
 L: 40mm



DETALLE ASA



KIT DE 6 SONDAS INALÁMBRICAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
Kit de 6 sondas inalámbricas	354

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
SOFT COOKER WIFOOD	≤ 57,5	24°C - 99°C	2000	4,5	0,04	1.350

PORTES PAGADOS



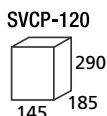
Características

- Fabricada con laterales en ABS y cesta en aluminio.
- Práctico y amplio display de 5", IP67.
- 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas mediante APP.
- La conexión Wi-Fi permite, mediante una APP gratuita específica, controlar la cocción incluso a distancia.
- La APP también permite la gestión de varios aparatos, recetas privadas y públicas con 4 niveles, registro de cocción HACCP, impresión de etiquetas adhesivas, montaje de alarmas sonoras, función multitemporizador, lectura y configuración de las sondas al corazón SWP (Softcooker Wireless Sonda) y mucho más.

- Práctica asa para transporte.
- **Sondas inalámbricas NFC.**
- Las prácticas y robustas sondas inalámbricas mediante tecnología NFC, permiten leer la temperatura al corazón del producto mediante la práctica APP.
- Son reutilizables infinitas veces, pueden cargarse con datos relativos al producto, proveedor, tipo de cocción, fecha de cocción etc.
- APP de gestión gratuita, fácil e intuitiva.
- Tensión 230V/50Hz.

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
SVCP-120	≤ 30	5°C - 99°C	1500	2	298

PORTES PAGADOS



VISTA FRONTAL



DETALLE FUNCIONAMIENTO

Características

- Parte sumergible fabricada en acero inoxidable.
- Control de temperatura con menos de 0,1°C de margen de error, que permite resultados y texturas excelentes.
- Reparto uniforme de la temperatura mediante circulador de agua.
- Con tornillo de fijación. Compatible con recipientes cilíndricos o planos.
- Panel de mandos con pantalla LCD.
- Alarma de detección de bajo nivel de agua.
- Electrónica protegida contra la humedad.
- Temporizador programable de 0 a 99 horas.
- Memoria que permite:
 - Grabar la temperatura en °C y °F.
 - Memorizar el estado de proceso de cocción antes de desconectarlo.
 - Memorizar la última impostación de temperatura y tiempo.
- Tensión 230V/50Hz.





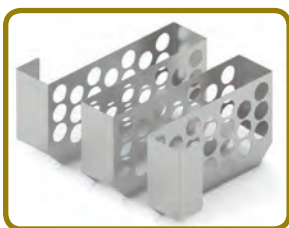
COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



SOFTCOOKER XP SR 2/3GN

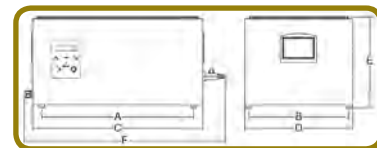


SOFTCOOKER XP SR 1/1GN



DIVISOR DE BOLSAS DE VACÍO

ACCESORIO	PVP €
Divisor de bolsas de vacío	80



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)
SOFTCOOKER XP S 2/3GN: A 336 - B 342 - C 396 - D 368 - E 309 - F 470
SOFTCOOKER XP S 1/1GN: A 508 - B 342 - C 568 - D 368 - E 309 - F 642

MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
SOFTCOOKER XP SR 2/3GN	14-16,5	24°C-99,9°C	1150	5,5	0,13	824
SOFTCOOKER XP SR 1/1GN	22-26,5	24°C-99,9°C	1700	16,5	0,13	999

PORTES PAGADOS

Características

- Máquina para la cocción a baja temperatura con calentamiento estático del agua.
- Estructura y cuba de cocción gastronorm en acero inoxidable.
- Prácticas asas para el transporte de la máquina.
- Sistema electrónico de control de la temperatura con visualización de la temperatura y el tiempo de ciclo.
- Grifo de descarga de agua.
- Mismo sistema de control del Softcooker con ΔT de 0,2°C.
- 25 programas memorizables.
- Temperatura seleccionable en °C y °F.
- Tapa de cuba de serie.
- Tensión 230V/50Hz.





rovemah

TERMOSELLADORA PARA CUBETAS



S/V 400



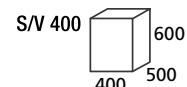
LA MÁQUINA NO CORTA AUTOMÁTICAMENTE LAS BOLSAS



DETALLE DE BOBINA DE PLÁSTICO

MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
S/V 400	265x325	manual	digital	1200	40	230/50	2.571

DIMENSIONES ABIERTA



PORTES PAGADOS

moldes para S/V 400

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	285
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	335
Molde para 4 cubetas GN 1/8 (160x130 mm)	385
Molde especial 1 cubeta	673
Molde especial 2 cubetas	790
Molde especial 4 cubetas	906

bobinas

DESCRIPCIÓN	PVP €
S/V 400: ancho 370	114

- Las medidas que se citan se refieren a las dimensiones exteriores de cada cubeta incluidos los bordes

Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Profundidad máxima de las cubetas: 160mm.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo aproximado de sellado 2-3 segundos.
- Moldes especiales: indicar la medida de la cubeta para poder suministrarse.



TERMOSELLADORA VACÍO-GAS PARA CUBETAS



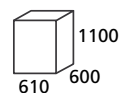
V/G 800 LCD



LA MÁQUINA NO CORTA
AUTOMÁTICAMENTE
EL PLÁSTICO

DIMENSIONES ABIERTA

V/G 800 LCD



MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS 10 programas	BOMBA VACÍO OIL (m3/h)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
V/G 800 LCD	265x325	automático	digital LCD	20/24	1800	120	230/50	10.964

PORTES PAGADOS

moldes para V/G 800 LCD

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	595
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	644
Molde para 4 cubetas (160x117 mm)	726
Moldes especiales sobre pedido	1.711



Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticorrosivo.
- Estas máquinas deben trabajar con aire comprimido.
- Profundidad máxima de las cubetas: 130mm.
- Se suministran de serie instalados los elementos para funcionar con gas inerte.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo de vacío y sellado aprox. 28-32 segundos.
- La máquina sólo corta el principio y el final del plástico del molde de cubetas.

- Bobina V/G 800 ancho 370: 306€
- La placa electrónica trabaja por sensor o por tiempo de vacío. Se aconseja que trabaje por sensor.

nota

Para su funcionamiento se precisa de:

- Gas inerte con manómetro.
- Compresor de aire de 1,5 CV, mínimo.
- (Los citados elementos no se suministran).