

Vacío

ES

El envasado al vacío es una técnica empleada habitualmente para labores de conservación de los productos, pero igualmente puede emplearse para determinadas formas de cocinar la comida, por ejemplo para cocer carnes, pescados, verduras, etc...
La gran calidad y resistencia de las bolsas permite conservar los alimentos de la degradación exterior. Están disponibles en diferentes dimensiones.

FR

Le conditionnement sous vide est une technique habituellement employée pour la conservation des produits, mais qui peut également être utilisée pour cuisiner, notamment pour cuire les viandes, les poissons ou les légumes.
L'excellente qualité et la résistance optimale de ces sacs permettent de conserver les aliments contre la dégradation extérieure. Ils sont disponibles en plusieurs dimensions.

DE

Die Vakuumpackung ist eine Technik, die gewöhnlich zur Erhaltung der Produkte, aber auch für bestimmte Arten des Kochens von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Gemüse etc. angewendet wird.
Die Hochwertigkeit und Widerstandfähigkeit dieser Beutel schützt die Lebensmittel vor dem Verkommen. Die Beutel stehen in verschiedenen Größen zur Verfügung.

EN

Vacuum packing is a technique commonly used in order to preserve products, but it can also be used in certain methods of cooking food, for example when cooking meat, fish, vegetables, etc...
The high quality and durability of these bags enables food to be preserved from external degradation. They are available in different sizes.

PT

A embalagem a vácuo é uma técnica utilizada habitualmente para a conservação dos produtos, mas também pode ser utilizada para determinadas formas de cozinhar a comida, como por exemplo para cozer carnes, peixes, hortaliças, etc...
A grande qualidade e resistência desses sacos permite conservar os alimentos evitando a sua degradação. Estão disponíveis em diferentes dimensões.

Almacén
Storehouse

25°C
+/- 2°C



Almacenamiento normal Normal storage life	1-2 semanas 1-2 weeks	3-4 días 3-4 days	2-4 días 2-4 days	1 semana 1 week	5-6 meses 5-6 months
Sellado al vacío Vacuum sealed life	2-4 semanas 2-4 weeks	2 semanas 2 weeks	2 semanas 2 weeks	2-4 semanas 2-4 weeks	1 año 1 year

Frigorífico
Fridge

25°C
+/- 2°C

Almacenamiento normal Normal storage life	1-2 semanas 1-2 weeks	1 semana 1 week	1 semana 1 week	3-4 días 3-4 days	2-4 semanas 2-4 weeks	1-2 semanas 1-2 weeks	1-2 semanas 1-2 weeks	1-2 semanas 1-2 weeks	2-3 días 2-3 days
Sellado al vacío Vacuum sealed life	1 mes 1 month	2-4 semanas 2-4 weeks	2-4 semanas 2-4 weeks	2 semanas 2 weeks	1 mes 1 month	1 mes 1 month	6-12 semanas 6-12 weeks	6-12 semanas 6-12 weeks	1 semana 1 week

Congelador
Freezer

-18°C
+/- 2°C

Almacenamiento normal Normal storage life	6 meses 6 months	6 meses 6 months	6 meses 6 months	1-2 semanas 1-2 weeks	8 meses 8 months	8 meses 8 months	6-12 semanas 6-12 weeks	4 meses 4 months
Sellado al vacío Vacuum sealed life	2-3 años 2-3 years	2-3 años 2-3 years	2-3 años 2-3 years	2 años 2 years	2-3 años 2-3 years	2-3 años 2-3 years	6 meses 6 months	1 año 1 year

Máquina de vacío / Vacuum pack machine

			HOME	MAXI	LUXE	PROFESIONAL	CAMPANA	SOUS VIDE
ROLLO	69052	28cmx5m/22cmx5m	X	X	X	X	X	X
	69057	14cmx10m	X		X	X	X	
	69059	22cmx10m	X		X	X	X	
	69058	28cmx10m	X		X	X	X	
	69259	28cmx5m	X	X	X	X	X	
	69458	28cmx5m	X	X	X	X	X	X
	69459	22cmx5m	X	X	X	X	X	X
	69462	28cmx5m/22cmx5m					X	
	69463	22cmx10m					X	
	69464	28cmx10m					X	
BOLSAS	69053	16x20	X	X	X	X	X	
	69054	20x30	X	X	X	X	X	
	69055	24x36	X	X	X	X	X	
	69056	28x40	X	X	X	X	X	
	69042	20x30	X	X	X	X	X	
	69046	25x35	X	X	X	X	X	
	69047	30x40		X	X	X		
	69048	40x60						
	69453	16x20	X	X	X	X	X	X
	69454	20x30	X	X	X	X	X	X
69455	24x36	X	X	X	X	X	X	
69460	20x30					X		
69461	28x40					X		

* Apta para la máquina de vacío 69040 (descatalogada)

Vacío

· Professional use ·



Máquina de vacío campana

Machine sous vide à cloche
Vakuuiergeräte
Bell-shaped vacuum machine
Máquina de vacío tipo cámara

Ref	€	Pack
69116	1335,60	1



Admite la aspiración de líquidos y salsas en el envasado, sin necesidad de congelarlos antes
Permet l'aspiration de liquides et de sauces lors de la mise sous vide, sans avoir à les congeler auparavant.
Ermöglicht das Ansaugen von Flüssigkeiten und Soßen ohne vorheriges Gefrieren in die Verpackung
Enables liquids and sauces to be aspirated in the bag with no need to freeze them first
Admite a aspiração de líquidos e de molhos da embalagem, sem necessidade de os congelar previamente

Envasado por mediación de un COMPRESOR DE AIRE. Compresor con pistón, dispone de válvula de entrada y salida de aire

Mise sous vide au moyen d'un COMPRESSEUR DAIR. Compresseur avec piston, dispose de valve d'entrée et de sortie d'air
Abfüllung mit Hilfe eines DRUCKLUFTKOMPRESSORS. Kolbenkompressor mit Druckluftein- und -ausgangventil
Packaging using an AIR COMPRESSOR. Compressor with piston, has an air inlet/outlet valve
Embalagem por meio de um COMPRESSOR DE AR. O compressor de pistão dispõe de válvula de entrada e saída de ar

Al no ser aceite no suele precisar mantenimiento alguno

Dans la mesure où il n'y a pas d'huile, aucun entretien n'est nécessaire
Da kein Öl komprimiert wird, ist normalerweise keine Wartung erforderlich
As it is not oil-based, no maintenance is required
Ao não utilizar óleo, não querer qualquer tipo de manutenção

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Vacío/Vacuum	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal length	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69116	220-240 V / 50-60 Hz	630 W	0,9 bar	5 m³/h	29 cm	4 cm	54x48x47 cm 35x30x5 cm (cámara - chamber)	23 Kg

· Semiprofessional use ·



Máquina de vacío PROFESIONAL

Machine sous vide PROFESSIONNELLE
PROFI-Vakuuiergerät
PROFESSION vacuum machine
Máquina de vacío PROFESIONAL

Ref	€	Pack
69430	679,90	1



Barra de sellado de 32 cm

Barre de soudure 32 cm
Siegelsschiene 32 cm
Seal bar 32 cm
Barra de selagem 32 cm

Fácil extracción de tapa para su limpieza

Couvercle à extraction facile pour son nettoyage
Leichte Entnahme des Deckels zu Reinigungszwecken
Easy removal of the cover for cleaning
Tampa de fácil extração para a sua limpeza

Bandeja de líquidos extraíble y apta para el lavavajillas

Plateau de liquides extractible et compatible avec le lave-vaisselle
Herausnehmbares, waschmaschinenfestes Auffangblech für Flüssigkeiten
Removable and dishwasher-safe liquid tray
Bandeja de líquidos extraível e apta para a máquina de lavar louça

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Vacío/Vacuum	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal length	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69430	220-240 V / 50-60 Hz	130 W	0,9 bar	18 L/min	32 cm	3 mm	40,5x24,5x13 cm	5,20 Kg

Vacío

· Household use ·



Máquina de vacío HOME

Machine sous vide HOME
HOME-Vakuuiergerät
HOME Vacuum Pack machine
Máquina de vacío HOME

Ref	€	Pack
69050	85,10	4

· Household use ·



Máquina de vacío LUXE

Machine sous vide LUXE
LUXE-Vakuuiergerät
LUXE Vacuum Pack machine
Máquina de vacío LUXE

Ref	€	Pack
69151	96,00	4

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Caudal bomba/Pump flow	Máx. vacío/Max. vacuum	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69050	220-240 V / 50-60 Hz	110 W	9 L/min	600/80/0,8 (mmHg/Kpa/bar)	280 mm (max)	36x15x5,5 cm	1,40 Kg
69151	220-240 V / 50-60 Hz	120 W	9 L/min	75/0,75 (mmHg/Kpa/bar)	300 mm (max)	37x15x8 cm	1,55 Kg

· Household use ·



Máquina de vacío MAXI

Machine sous vide
Vakuuiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vacío

Ref	€	Pack
69350	117,90	1



Posibilidad de realización de bolsas (Rollo incluido)

Possibilité de réalisation de sachets (rouleau inclus)
Funktion zum Einbeuteln (Rolle enthalten)
Possibility of making bags (Roll included)
Possibilidade de produzir sacos (Rolo incluído).

Función canister, vacío en botes (NO incluidos)

Fonction Canister, mise sous vide en bocaux (NON inclus)
Kannister-Funktion, Vakuumerzeugung für Dosen (NICHT enthalten)
Canister function, vacuum in cans (NOT included)
Função de canister, para criar vácuo em frascos (NÃO incluídos)

Admite la aspiración de salsas o líquidos

Permet l'aspiration de sauces ou de liquides
Ansaugung von Flüssigkeiten oder Soßen
Allows suction of sauces and liquids
Admite a aspiração de molhos ou líquidos.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Vacío/Vacuum	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal length	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69350	220-240 V / 50-60 Hz	110 W	0,6 - 0,8 bar	12 L/min	30 cm	3 mm	46x29x14 cm	1,20 Kg

Vacío



Bobina tubo vacío

Bobine de tube
Vakuumbbeutel Rollen
Coil tube
Bobina manga

Ref	€	Bobina	Micras	Pack
69052	11,10	28cmx5m/22cmx5m	105	1
69057	7,60	14cmx10 m	105	1
69059	10,60	22cmx10m	105	1
69058	13,90	28cmx10m	105	1
69259	7,10	28cmx5m	105	1
69458	7,30	28cmx5m	90	1
69459	9,20	22cmx5m	90	1
69462	7,70	28cmx5m/22cmx5m	100	1
69463	6,80	22cmx10m	100	1
69464	8,60	28cmx10m	100	1

New



Bolsas vacío

Sacs de conservation sous vide
Vakuumbbeutel, 100 Stueck
Vacuum bags
Sacos de vacío

Ref	€	Bolsa	Unidades	Micras	Pack
69053	4,00	16x20	25	105	1
69054	7,00	20x30	25	105	1
69055	9,50	24x36	25	105	1
69056	11,90	28x40	25	105	1
69042	26,00	20x30	100	105	1
69046	38,00	25x35	100	105	1
69047	51,80	30x40	100	105	1
69048	104,00	40x60	100	105	1
69453	4,80	16x20	25	90	1
69454	8,90	20x30	25	90	1
69455	12,50	24x36	25	90	1
69460	4,40	20x30	25	100	6
69461	8,20	28x40	25	100	6

New

Set 3 botes vacío hogar + adaptador

3 boîte sous vide + Adaptateur
3 Vakuumb-Behälter-Set + Adapter
3 Shape canister set + Adapter
Conj. 3 caixas vacío domésticas + Adaptador

Ref	€	L	Pack
69051	28,70	0,7-1,4-2,0	1

