

# Línea de cocción

## Envasadoras al vacío

# ECO

### Características principales:

- Envasadoras al vacío profesionales con mandos digitales.
- Puede trabajar tanto manual como automáticamente.
- Concebidas para ser utilizadas en supermercados, tiendas, charcuterías y tocinerías. Son idóneas para las más diferentes aplicaciones ofreciendo una óptima continuidad operativa y un elevado rendimiento productivo.
- Es necesario el uso de bolsas gofradas.



Panel de mandos digital.



3 programas: 1 semiautomático y 2 con ciclo de trabajo automático.



Puesta en funcionamiento y apertura barra soldante manual.

### Características técnicas

Modelos		ECO ELIX
Barra de vacío		Q=20 lt/min
Barra soldante	mm	400
Ciclo de trabajo	MAN/AUT	MAN / AUT
Tensión	V/nº	220/2
Ancho	mm	420
Fondo	mm	280
Alto	mm	170

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## ENVASADORAS AL VACÍO

### SERVICIOS OPCIONALES\*



Instalación,  
montaje y puesta  
en marcha



Mantenimiento,  
revisión y puesta  
a punto



Garantía total



Garantía mano  
de obra



Personalización  
de proyectos



ECO ELIX

### Modelos

		ECO ELIX
Código		7ELV0006
P.V.P.		620 €

### Accesorios

	Bolsas Gofradas 170x250 (100 un)	Bolsas Gofradas 200x300 (100 un)	Bolsas Gofradas 250x350 (100 un)	Bolsas Gofradas 300x400 (100 un)
Código	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015
P.V.P.	26 €	31 €	36 €	47 €

Consultar stock disponible

\*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239

## Línea de cocción

# Envasadoras al vacío

# ECO DIGIT

### Características principales:

- Envasadoras al vacío de campana de sobremesa de alta calidad y extrema atención en los detalles estructurales. Ideal para catering, restaurantes y para diversos sectores de la media-pequeña empresa.
- Todos los modelos disponen de atmósfera progresiva de serie.
- Autolimpieza de la bomba de vacío.
- Posibilidad de suministrar bajo pedido envasadoras con aspiración de cubetas de serie. Consulte con su comercial.



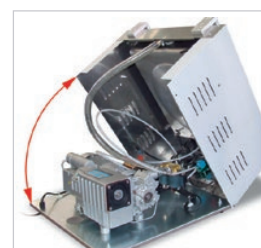
Panel de mandos digital con 6 programas memorizables.



Posibilidad de realizar el envasado al vacío de forma exterior, lo que permite envasar productos de gran longitud.



Cuba estampada sin soldaduras. La barra se puede extraer para facilitar la limpieza.



Apertura delantera de la máquina que facilita el acceso al interior para facilitar el servicio técnico.

### Características técnicas

Modelos		ECO 25 DIGIT	ECO 30 DIGIT	ECO 35 DIGIT	ECO 40 DIGIT	ECO 45 DIGIT	ECO 50 DIGIT
Capacidad de bomba	m <sup>3</sup> /h OIL	6	10	10	25	25	25
Barra soldante	mm	250	300	350	400	450	500
Tensión	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Dimensiones de la cámara	mm	260x300x160	310x350x190	360x400x190	410x450x220	460x500x220	500x460x220
Dimensiones exteriores	mm	360x400x400	410x460x450	460x500x450	510x560x450	560x610x450	600x560x450
Peso neto/bruto	kg	38	45	50	60	68	68

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## ENVASADORAS AL VACÍO

### SERVICIOS OPCIONALES\*



Instalación,  
montaje y puesta  
en marcha



Mantenimiento,  
revisión y puesta  
a punto



Garantía total



Garantía mano  
de obra



Personalización  
de proyectos



ECO 50 DIGIT

Modelos	ECO 25 DIGIT	ECO 30 DIGIT	ECO 35 DIGIT	ECO 40 DIGIT	ECO 45 DIGIT	ECO 50 DIGIT
Código	7ELV0086	7ELV0021	7ELV0026	7ELV0031	7ELV0036	7ELV0041
P.V.P.	2.200 €	2.500 €	3.000 €	3.500 €	4.050 €	4.200 €

Accesorios	Bolsas Gofradas 170x250 (100 un)	Bolsas Gofradas 200x300 (100 un)	Bolsas Gofradas 250x350 (100 un)	Bolsas Gofradas 300x400 (100 un)
Código	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015
P.V.P.	26 €	31 €	36 €	47 €

Consultar stock disponible en todos los modelos

\*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239

## Línea de cocción

# Salamandras

# SRE

### Características principales:

- Producto especialmente diseñado para cualquier establecimiento que requiera de un servicio rápido. Posibilidad de asar a la parrilla, tostar, calentar y gratinar.
- Incorporan dispositivos especiales para aumentar el rendimiento térmico.
- Posibilidad de instalar ambos modelos colgados de la pared mediante los soportes opcionales.
- SRE 1231: tiene dos zonas de calentamiento independientes, derecha o izquierda, lo que permite trabajar a diversas temperaturas, o sólo con la mitad de la superficie, evitando el consumo innecesario en momentos de poco trabajo.



Modelos dotados de una superficie de calentamiento superior, regulable por movimiento a presión, que permite ajustar la altura a cada necesidad de cocción.



Completamente construido en acero inox AISI 304, garantizando la máxima higiene y durabilidad.

### Características técnicas

Modelos		SRE 1410	SRE 1231
Ancho sup. calor	mm	450	650
Fondo sup. calor	mm	320	360
Alto sup. calor	mm	60 a 250	60 a 250
Tensión/Fases	V/nº	220/2	380/3
Potencia eléctrica	kW	2,18	5,65
Ancho exterior	mm	450	650
Fondo exterior	mm	450	480
Alto exterior	mm	470	570
Peso neto/bruto	kg	32/36	51/60

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos