

ENVASADORAS AL VACÍO



DISTFORM

Envasadoras al vacío

Las ventajas del envasado al vacío



Alarga la vida útil del alimento



Disminución de mermas



Mayor seguridad alimentaria



Protección ante las quemaduras por congelación



Mantiene la calidad organoléptica



Producción estandarizada



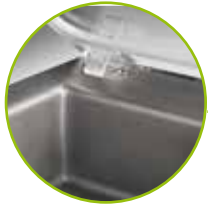
Nuevos sabores, aromas y texturas



Simplifica y agiliza el servicio



Especificaciones generales



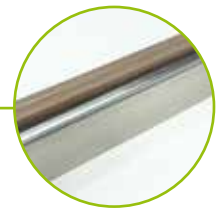
Bisagras de aluminio de alta resistencia para elevada productividad.

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia.

Barra de silicona de fácil extracción.

Fijador de bolsas para evitar el desplazamiento de la bolsa durante la inyección de gas inerte.

Cámara con cantos redondeados para una fácil limpieza.



Nuevo diseño de la barra de soldadura. Extraíble sin conexiones, más robusta y con refuerzos de acero inoxidable.



Bomba de vacío BUSCH fiable y de gran calidad.

Tecnología patentada de última generación desarrollada por Distform. iVac, MCV, SCS y Vacuum Standby.



Entrada de gas inerte (modelos indicados).



Conexión para accesorio de vacío externo (modelos indicados).



Visor del nivel de aceite de la bomba de vacío.

Pistón de elevación de alta resistencia.

Hasta 3 barras de soldadura para mayor producción.

Ruedas de gran resistencia (2 con freno) para facilitar su movilidad.



Por qué confiar en la envasadora al vacío de Distform

Porque le permite alcanzar la mejor calidad de envasado

iVac

iVac (Intelligent Vacuum)

Envasado inteligente sin supervisión alguna

Mediante la patente iVac la envasadora ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto. Ideal para envasar líquidos, alimentos porosos y alimentos húmedos. iVac realiza un envasado sin supervisión alguna y optimiza el tiempo de ciclo de envasado. Reduzca costes de mantenimiento, reparaciones y consumo energético.



Vac+

Vac + **Vacío extra para alimentos porosos**

Con la función Vac+ añadirá un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío para forzar la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones: técnica que sustituye el aire del interior del alimento poroso (p.e. frutas) por un líquido cambiando su color y sabor pero manteniendo su textura.



Soft Air **Para el envasado de alimentos delicados o especiales**

Soft Air permite la entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto durante el envasado. Es idóneo para productos que podrían deformarse o romperse con el envasado. Obtenga un envasado estéticamente perfecto, ideal para mostrar los alimentos en lineales o vitrinas para su venta.



Envasado en atmósfera modificada **Para alimentos frescos o delicados**

Con el envasado en atmósfera modificada podrá envasar cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado: ensaladas, pasta...



Porque le ayuda a desarrollar su creatividad

MCV

Multi Cycle Vacuum

Repetición de ciclos de vacío consecutivos

La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 20, sin supervisión ni necesidad de bajar la tapa manualmente después de cada ciclo. Así, permite desairar salsas, impregnar, colorear o aromatizar alimentos.



VS

Vacuum Standby

Mantener el vacío dentro de la cámara

La nueva función Vacuum Standby permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. De este modo, permite crear espumas solidificadas u otras aplicaciones.



Porque la envasadora le ayuda a ahorrar



Self Calibration System Autocalibrado

Envasado 100% preciso,
siempre



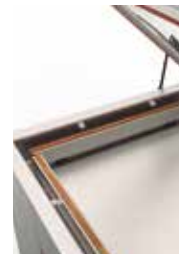
La altura sobre el nivel del mar y las condiciones meteorológicas modifican la presión atmosférica. Estas variables influyen en la calidad del envasado. Es por esta razón que la envasadora TekVac por sensor se calibra automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.



Barras de sellado independientes

Elija fácilmente el sellado deseado

Gracias a la independencia de las barras de sellado podrá elegir fácilmente la configuración de sellado deseado, maximizar el espacio de la cámara de vacío y minimizar la energía utilizada en cada ciclo. Con este sistema de sellado conseguirá una mayor duración de los elementos de desgaste de las barras de sellado y una mayor fiabilidad y robustez, especialmente en aplicaciones intensivas.



Barra de sellado sin conexiones

Óptimas condiciones higiénicas

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la constructividad de la cámara de la envasadora, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida.



Envasado de bolsas superpuestas

El doble de producción en el
mismo tiempo

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas consiguiendo un envasado perfecto en ambas bolsas. Así, es posible envasar el doble de bolsas en el mismo tiempo.



Autoclean Oil Ahorre tiempo y dinero en los cambios de aceite

La condensación, en el aceite, del vapor que se desprende durante el envasado reduce la eficiencia de la bomba de vacío. El sistema Autoclean Oil elimina el agua condensada prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba de vacío. Invierta menos tiempo y costes en mantenimiento.



Antes del Autoclean Oil



Después del Autoclean Oil

Alternativas al uso de bolsas de vacío

Kit de vacío externo

Envase al vacío en cubetas Gastronorm



El accesorio para vacío externo permite el envasado al vacío en recipientes Gastronorm especiales. Especialmente indicado para respetar el volumen y frescura de alimentos delicados: ensaladas, pasta... Fácil transporte y almacenamiento al tratarse de medidas normalizadas.

Botes de conserva

Envase al vacío en botes de conserva

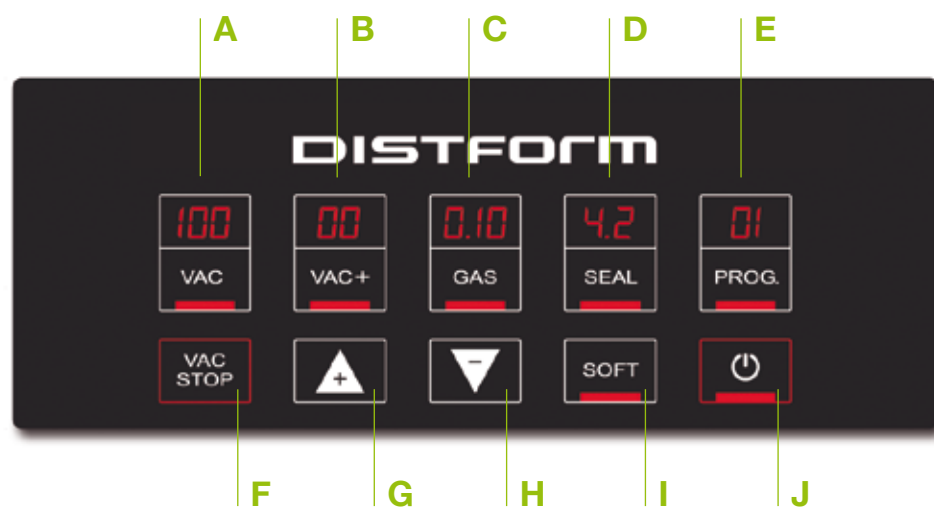


Otra aplicación complementaria es el envasado en botes de conserva. Evita el enranciamiento u oxidación de algunos alimentos como los frutos secos, el café en grano...

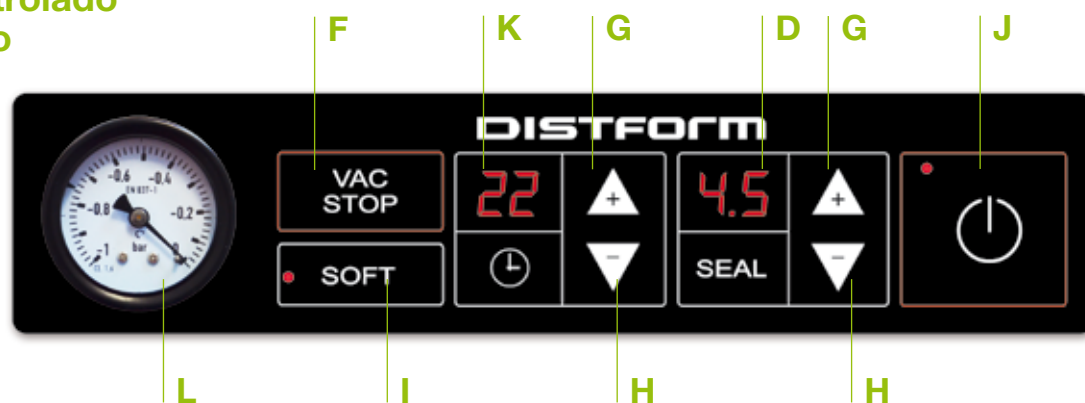
Panel de control

- Paneles de mandos digitales intuitivos, mediante la visualización de todas las fases del ciclo de envasado a cada momento.
- Fácil interacción mediante teclas sensitivas de membrana.
- Óptimo control del porcentaje de vacío y del tiempo de sellado.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío y visualización del tiempo restante para finalizar el ciclo de vacío en los modelos con control por tiempo.
- Visualización, al encender la envasadora, de las horas de funcionamiento y del número de ciclos de vacío acumulados para facilitar las tareas de mantenimiento.
- Mensaje de recomendación de cambio de aceite cada 200 ciclos, para alargar la durabilidad de la envasadora al vacío.
- La tecla VAC STOP permite parar el ciclo de vacío en cualquier instante.

Vacío controlado por sensor



Vacío controlado por tiempo



- | | |
|---|--|
| A Porcentaje de vacío | G+H Calibrar la envasadora (<i>SENSOR</i>) |
| B Vac +: tiempo extra de vacío | H Disminuir valor |
| C Inyección de gas inerte | H+I Autoclean Oil: limpieza del aceite |
| D Tiempo de sellado | I Soft Air: Entrada de aire progresivo (<i>SENSOR. Excepto el modelo S</i>) |
| E Memoria de 99 programas | J Encender/ Apagar la envasadora/ Cancelar el ciclo |
| F Parada de ciclo en curso (<i>SENSOR</i>) | K Tiempo de vacío |
| G Aumentar valor | L Vacuómetro |

Especificaciones generales

	SENSOR	TIEMPO
Cámara de envasado de alta capacidad	●	●
Cámara con cantos redondeados para facilitar su limpieza	●	●
Bomba de vacío BUSCH	●	●
Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia	●	●
Bisagras de aluminio para alta productividad	●	●
Barra de soldadura extraíble sin conexiones	●	●
Doble soldadura de 2x3 mm	●	●
Visor del nivel de aceite de la bomba de vacío	●	●
Placa de polietileno incluida	●	●
Conexión para entrada de gas inerte (excepto Modelo S)	●	X
Conexión para accesorio de vacío externo (excepto Modelo S)	●	X
Programas: memorización de 99 programas	●	X
Self Calibration System: calibrado automático	●	X
Autoclean Oil: mayor durabilidad de la bomba de vacío	●	●
iVac: envasado automático de líquidos	●	X
Vac+: tiempo extra de vacío	●	X
Soft Air: envasado progresivo	●	●
Multi Cycle Vacuum: repetición de ciclos de vacío consecutivos	●	X
Vacuum Standby: mantener el vacío en el interior de la cámara	●	X
Nuevo sistema de mantenimiento simplificado	●	●

● De serie X No disponible



Envasadoras al vacío por sensor. Modelos de sobremesa








Modelo S



Modelo M



Modelo L

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315		TVASB062	2.340 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,37	412 x 453 x 200	405		TVAMB102	2.960 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405		TVAMB202	3.240 €
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455		TSL1B202	3.530 €
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455		TSL2B202	3.980 €

Envasadoras al vacío por sensor. Modelos de pie



Modelo S



Modelo M



Modelo L

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP (€)
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410		FSS2B202	5.280 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 630		FSSLB202	5.325 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		FSS3B202	5.705 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410		FSS2B402	6.290 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 630		FSSLB402	6.335 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		FSS3B402	6.755 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460		FSM2B402	7.145 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 730		FSMLB402	7.210 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		FSMUB402	7.690 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460		FSM2B632	7.620 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 730		FSMLB632	7.685 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		FSMUB632	8.165 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560		FSL2B632	8.650 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 880		FSLLB632	8.745 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		FSLUB632	9.285 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560		FSL2B102	9.850 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 880		FSLLB102	9.945 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		FSLUB102	10.485 €

Envasadoras al vacío por tiempo. Modelos de sobremesa








Modelo S



Modelo M



Modelo L

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315		TVTSB062	2.100 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,37	412 x 453 x 200	405		TVTMB102	2.720 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405		TVTMB202	3.000 €
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455		TTL1B202	3.290 €
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455		TTL2B202	3.740 €

Envasadoras al vacío por tiempo. Modelos de pie



Modelo S



Modelo M



Modelo L

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410		TFS2B202	5.040 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 630		TFSLB202	5.085 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		TFS3B202	5.465 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410		TFS2B402	6.050 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 630		TFSLB402	6.095 €
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		TFS3B402	6.515 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460		TFM2B402	6.905 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 730		TFMLB402	6.970 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		TFMUB402	7.450 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460		TFM2B632	7.380 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 730		TFMLB632	7.445 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		TFMUB632	7.925 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560		TFL2B632	8.410 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 880		TFLLB632	8.505 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		TFLUB632	9.045 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560		TFL2B102	9.610 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 880		TFLLB102	9.705 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		TFLUB102	10.245 €

Kit de vacío externo



Modelo	Profundidad (mm)	Código	PVP
Accesorio para vacío externo	–	TVAA0001	66 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	100	TVAA0006	99 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	150	TVAA0007	116 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	200	TVAA0008	129 €
Tapa para cubeta GN 1/1	–	TVAA0009	79 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	100	TVAA0010	61 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	150	TVAA0011	65 €
Tapa para cubeta GN 1/2	–	TVAA0012	63 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	100	TVAA0013	51 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	150	TVAA0014	59 €
Tapa para cubeta GN 1/3	–	TVAA0015	48 €

Mesa con ruedas para envasadora



Medidas totales (mm)	Código	PVP
700 x 600 x 700	TVAA0023	582 €

Bolsas para vacío

Para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP
100	200 x 300 mm	90	TTVAA002	19 €
100	300 x 400 mm	90	TTVAA004	36 €

Para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP
100	200 x 300 mm	93	TTVAA003	32 €
100	360 x 400 mm	93	TTVAA005	72 €

Espuma para sonda corazón



Medidas rollo (mm)	Código	PVP
20 mm x 5 m	TVAA0021	98 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío



Diámetro (mm)	Altura (mm)	Código	PVP
Ø 150	150	TVAA0022	38 €

Plancha de polietileno blanco



Para modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP
Sobremesa S	300 x 250 x 20	TVAA0027	46 €
Sobremesa M	400 x 300 x 20	TVAA0028	60 €
Sobremesa L	440 x 400 x 20	TVAA0029	72 €
De pie S	540 x 400 x 20	TVAA0030	88 €
De pie M	676 x 430 x 20	TVAA0031	114 €
De pie L	880 x 533 x 20	TVAA0032	150 €

Accesorio para envasado de líquidos



Para modelo	Código	PVP
S	TVAA0024	68 €
M	TVAA0025	75 €
L	TVAA0026	79 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío (m³/h)	Descripción	Cantidad	Código	PVP
6 / 10 / 20 / 40	SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	45 €
63 / 100	SAE 30 Alimentario	2 Litros	TVAR0051	88 €

Envasadora de vacío externo



Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Alimentación (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	478 €

Bolsas de conservación gofradas

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	31 €
100	250 x 350	TVEA0002	43 €
100	300 x 400	TVEA0003	59 €

Baño María Sous-Vide



Modelo S



Modelo M

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	1.122 €
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.390 €