SI ME DICES QUĖ ACTIVIDAD TIENES, TE VOY A DECIR CUAL ES LA ENVASADORA PARA TI….

La correcta envasadora al vacío para cada necesidad de producto envasado

Webinar para Savemah

07 de Mayo de 2021

¿QUE ES EL VACÍO?

La conservación al vacío prevé envasar los productos en bolsas o envases rígidos, en los cuales se quita todo el aire y en algunos casos se añade gas alimentario.

De esta manera dentro de los envases hay poco oxígeno, con lo cual no se desarrollan microorganismos aerobios, oxidación de los productos grasos, descomposición de los constituyentes nutritivos.

ANTES

CONSERVACIÓN

AHORA

- CONSERVACIÓN
- POSIBILIDAD DE PROGRAMAR EL TRABAJO
- ALMACENAJE DE LOS ALIMENTOS SEGUN LAS NORMAS
- COCCIÓN AL VACIO EN HORNO
- COCCIÓN AL VACIO A BAJA TEMPERATURA

DIFFERENCIAS ENTRE ASPIRACIONES EXTERNAS Y CAMPANAS SOBREMESA

Maquinas por aspiración externa

- Pequeñas
- Uso doméstico y pequeños comerciantes
- El aire se quita directamente de la bolsa y luego la máquina sella la bolsa misma
- Vacío alrededor del 90%
- **PUEDEN ENVASAR SOLO PRODUCTOS SÓLIDOS**
- **Bolsas GOFRADAS**

Máquinas de campana

- Dimensiones mayores
- Uso profesional
- Vacío dentro de la cámara obtenido por depresión
- Vacío del 99%
- **ENVASAN TANTO PRODUCTOS SÓLIDOS COMO LÍQUIDOS**
- Posibilidad de envasar con gas alimentario

CAMPANAS SOBREMESA

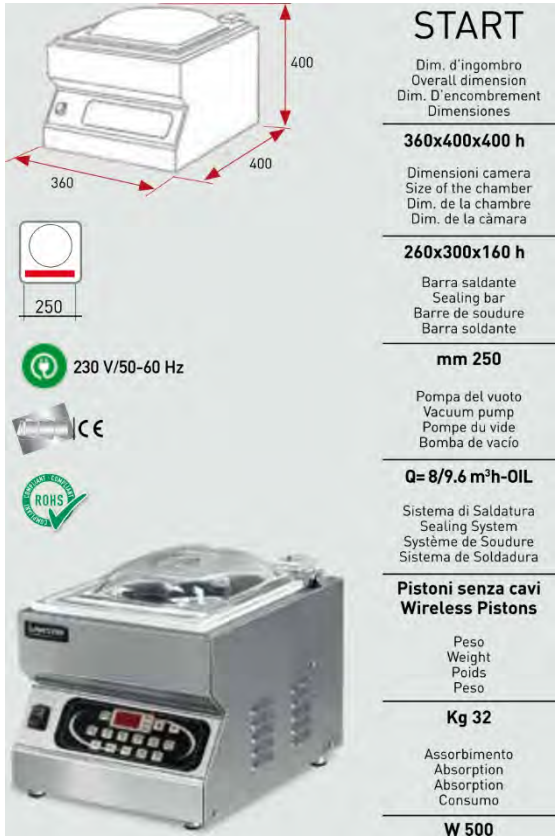
3 GAMAS

SVS

PRESTIGE

TOP

GAMA TOP



START

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

360x400x400 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

260x300x160 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 250

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

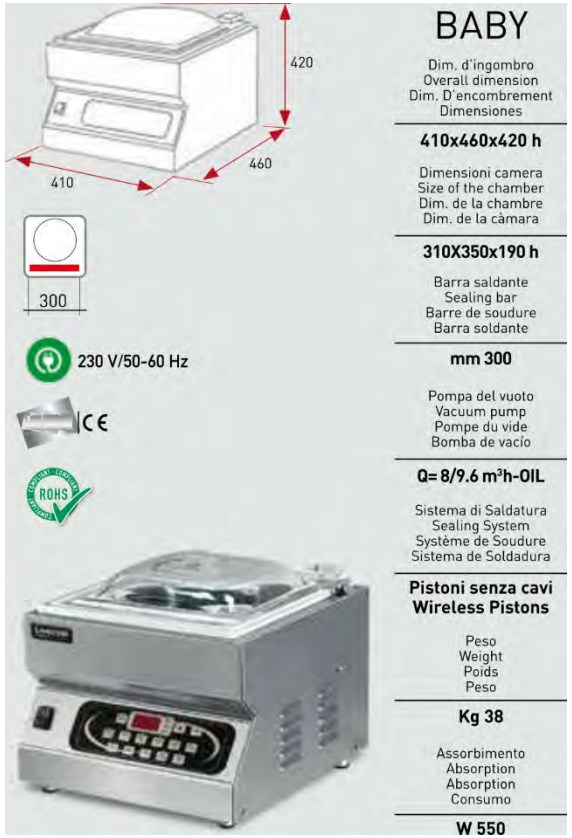
Pistoni senza cavi
Wireless Pistons

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 32

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 500



BABY

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

410x460x420 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

310X350x190 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 300

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

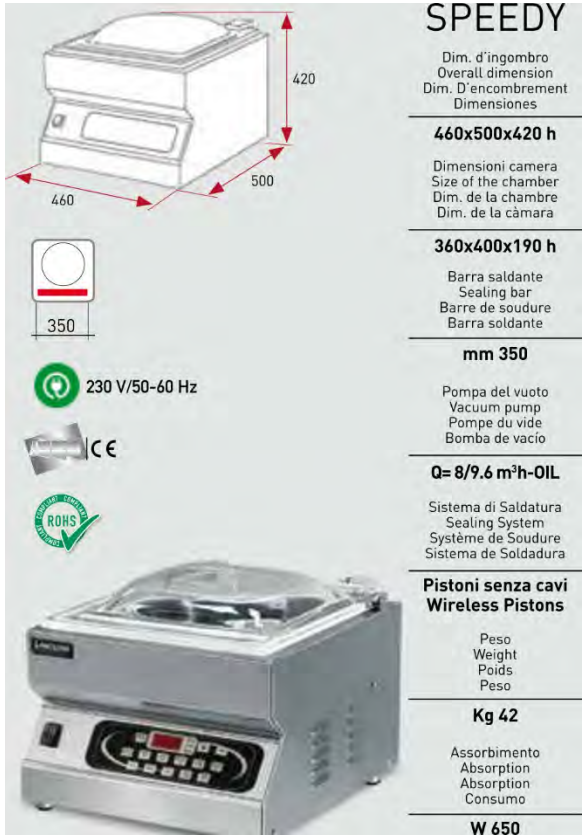
Pistoni senza cavi
Wireless Pistons

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 38

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 550



SPEEDY

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

460x500x420 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

360x400x190 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 350

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

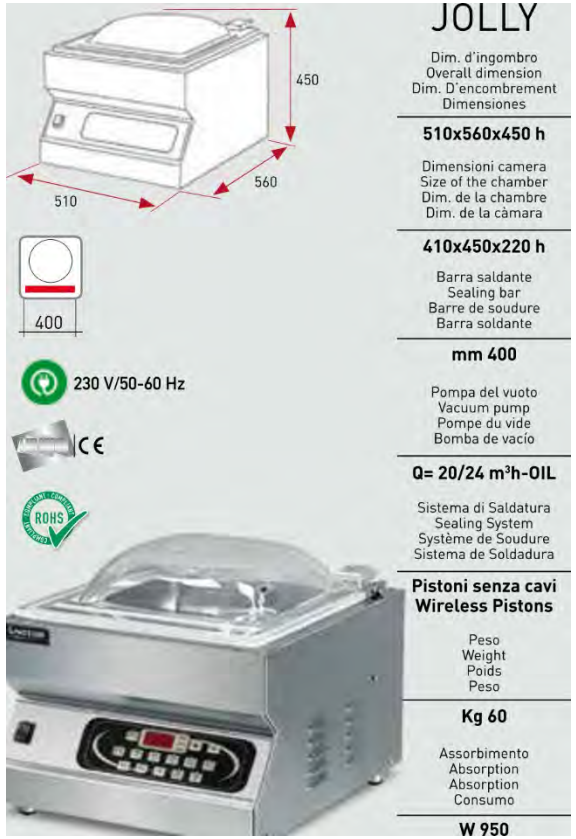
Pistoni senza cavi
Wireless Pistons

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 42

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 650



JOLLY

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

510x560x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

410x450x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 400

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

Pistoni senza cavi
Wireless Pistons

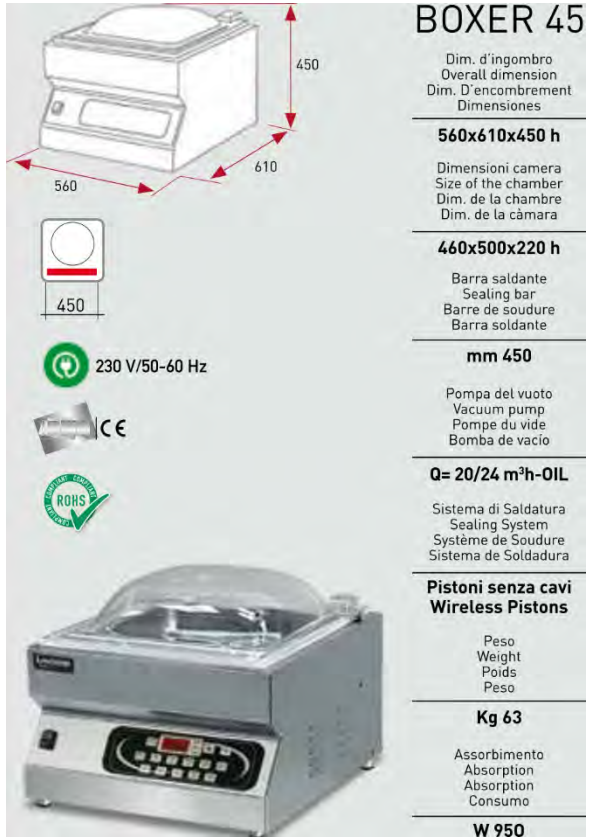
Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 60

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 950

GAMA TOP



BOXER 45

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

560x610x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

460x500x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 450

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

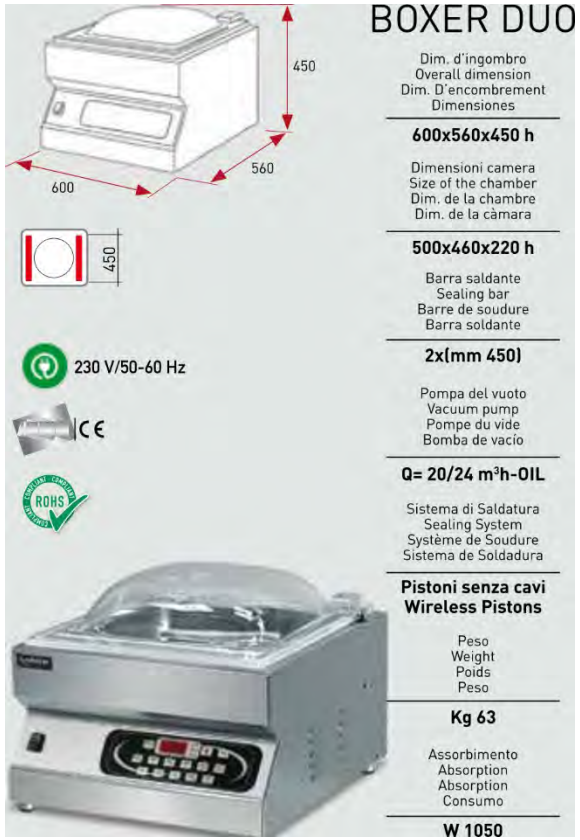
Pistoni senza cavi
Wireless Pistons

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 63

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 950



BOXER DUO

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

600x560x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

500x460x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

2x(mm 450)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

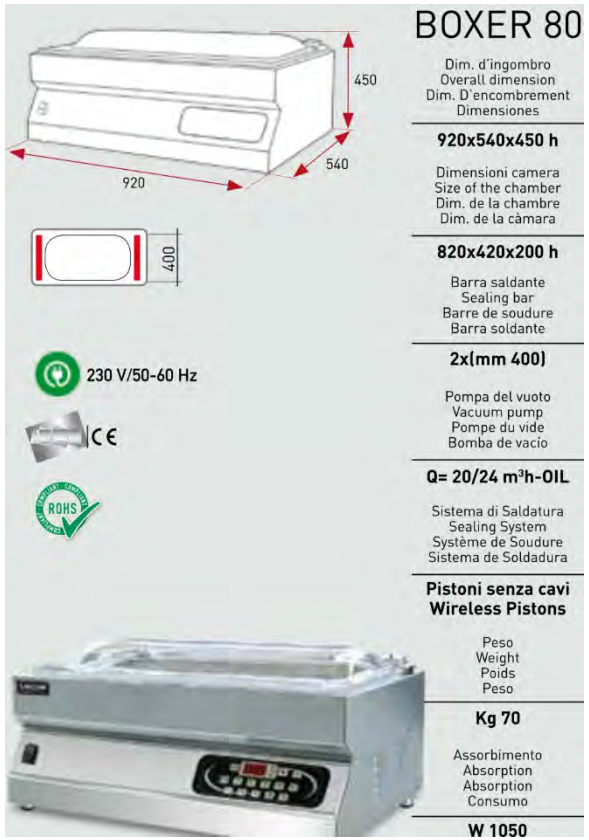
Pistoni senza cavi
Wireless Pistons

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 63

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1050



BOXER 80

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

920x540x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

820x420x200 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

2x(mm 400)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

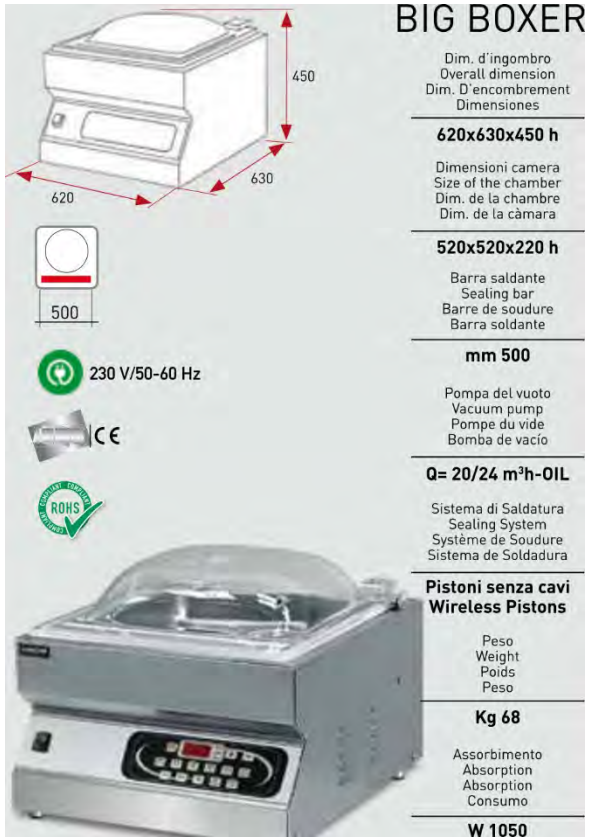
Pistoni senza cavi
Wireless Pistons

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 70

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1050



BIG BOXER

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

620x630x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

520x520x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 500

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

Pistoni senza cavi
Wireless Pistons

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 68

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1050

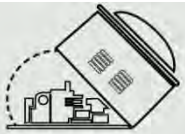
GAMA TOP

FUNCIONES ESTÁNDAR

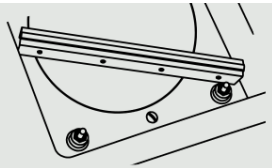
PANNELLO COMANDI 20PRG

VAC STOP:
arresto forzato del ciclo di vuoto

SALDATURA RAPIDA:
forzatura anticipata del ciclo di saldatura



CARTER APRIBILE A 90°:
agevola la manutenzione post-vendita



BARRE SALDANTI REMOVIBILI
con pistoni senza cavi

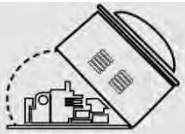
GAMA TOP

FUNCIONES ESTÁNDAR

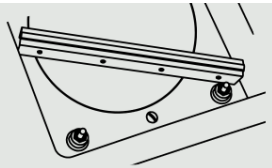
PANNELLO COMANDI 20PRG

VAC STOP:
arresto forzato del ciclo di vuoto

SALDATURA RAPIDA:
forzatura anticipata del ciclo di saldatura



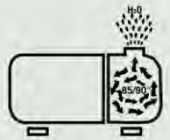
CARTER APRIBILE A 90°:
agevola la manutenzione post-vendita



BARRE SALDANTI REMOVIBILI
con pistoni senza cavi

GAMA TOP

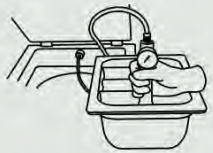
FUNCIONES ESTÁNDAR



CLEAN PUMP: olio in pompa sempre pulito

SENSORE DI VUOTO: sensore di pressione volumetrica, autoregola il ciclo di vuoto

TASTO PER SALDATURA RINFORZATA



ATTACCO GASTRO: consente il vuoto in contenitori

VASCA ANGOLI STONDATI: pulizia interna più agevole

SENSORE LIQUIDI: evita la fuoriuscita del liquido in fase di confezionamento

PROGRAMMA PER LA MARINATURA di carne e pesce

SOFT VAC: rientro graduale dell'aria in campana (prodotti friabili)

STEP VAC: ciclo di vuoto ad intervalli (prodotti emulsionbili)

EXTRA VAC: +5 secondi di vuoto rispetto al prg indicato

GAMA TOP

OPCIONALES

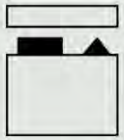
Gas inerte
Inerte gas injection

Barra saldante aggiuntiva
Extra Sealing Bar

Sistema bloccaggio campana
Lid Hook

Stampante per etichette
Labels printer

Tastiera LCD esterna con programmatore
Programming Keyboard

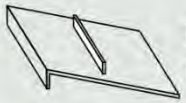


Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar

Carrello supporto macchina
Inox trolley

Vasca doppia altezza
Double height chamber

Pumpa busch
Busch pump



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids

Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency

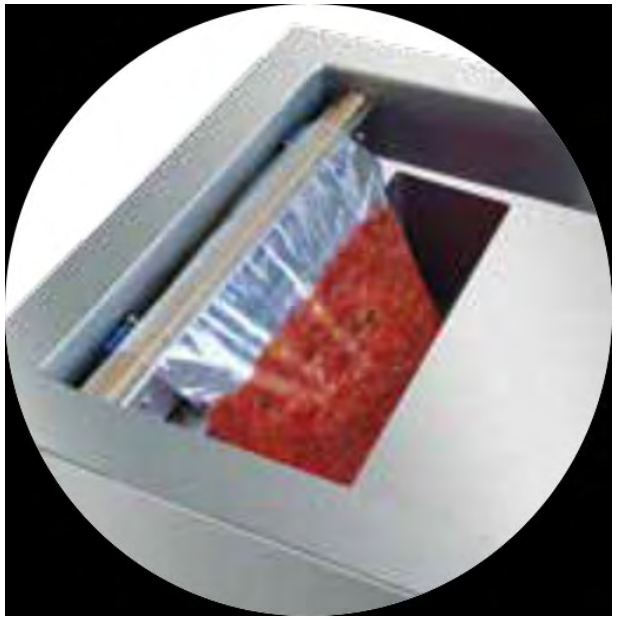
GAMA TOP

SENSOR PARA LIQUIDOS: ¿QUÉ ES?

Es una función donde el sensor garantiza el sellado de la bolsa apenas los liquidos empiezan a hervir.

GAMA TOP

CUBA DOBLE ALTURA: ¿QUÉ ES?



Cuba especial, proyectada para envasar los productos líquidos.

La estructura de la cuba tiene una parte vertical cerca de la barra de soldadura, donde se puede poner la bolsa de pié. Este sistema hace que, durante la etapa de aspiración, los líquidos no salgan de la bolsa.

GAMA PRESTIGE

DG 30

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

410x460x420 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

310x350x190 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 300

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

Impulso Membrana
Impulse Diaphragm

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 38

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 550

DG 35

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

460x500x420 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

360x400x190 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 350

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

Impulso Membrana
Impulse Diaphragm

Peso
Weight
Poids
Peso

kg 42

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 650

DG 40

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

510x560x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

410x450x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 400

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

Impulso Membrana
Impulse Diaphragm

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 62

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 950

DG 45

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

560x610x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

460x500x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 450

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

Impulso Membrana
Impulse Diaphragm

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 68

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

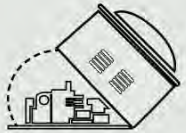
W 950

GAMA PRESTIGE

FUNCIONES ESTÁNDAR

VAC STOP:
arresto forzato
del ciclo di vuoto

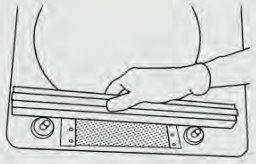
SALDATURA RAPIDA:
forzatura anticipata
del ciclo di saldatura



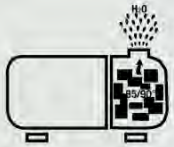
CARTER APRIBILE A 90°:
agevola la manuten-
zione post-vendita

PROGRAMMA PER LA MARINATURA
di carne e pesce

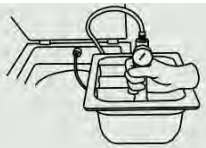
PANNELLO DIGITALE 3PG MEMORIZZABILI



BARRE SALDANTI REMOVIBILI:
per facilitare la pulizia



CLEAN PUMP:
olio in pompa
sempre pulito



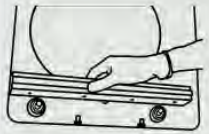
ATTACCO GASTRO:
consente il vuoto
in contenitori

VASCA ANGOLI STONDATI:
pulizia interna
più agevole

GAMA PRESTIGE

OPCIONALES

Gas inerte
Inerte gas injection

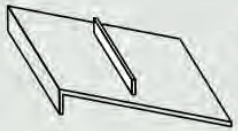


Saldatura con pistoni senza cavi
Cabless piston sealing

Carrello supporto macchina
Inox trolley

Vasca doppia altezza
Double height chamber

Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids

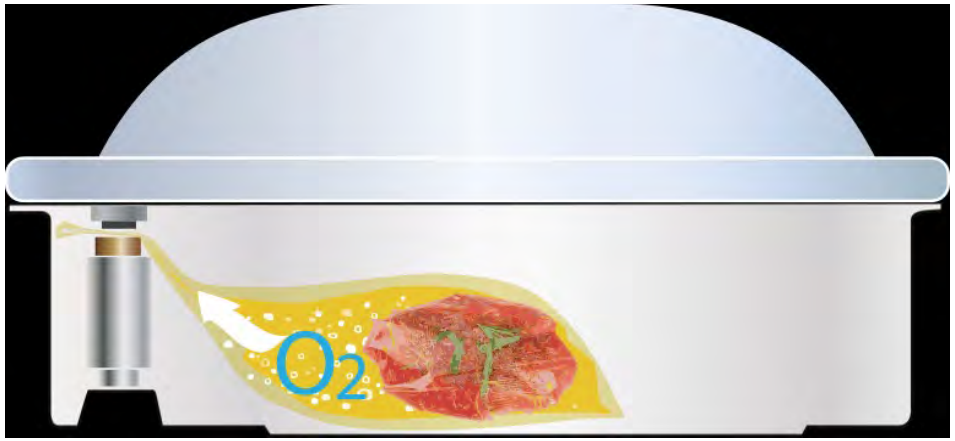
Pumpa busch
Busch pump

Sistema bloccaggio campana
Lid Hook

Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency

GAMA PRESTIGE

PROGRAMA MARINADO: ¿QUÉ ES?



Esta función alterna de manera automática mini ciclos de vacío y ciclos de reingreso aire en la cuba.

Gracias a esta operación, los poros de los productos envasados en la bolsa con los condimentos se abren (cuando reingresa aire en la cuba) y ésto hace que el condimento entre mejor en los productos.

GAMA SVS, ESPECIAL PARA UDS

SVS 300

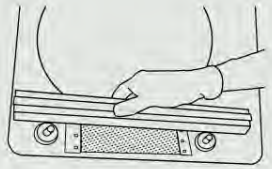
SVS 350

SVS 400

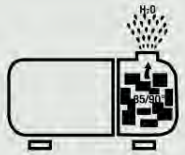
GAMA SVS

FUNCIONES ESTÁNDAR

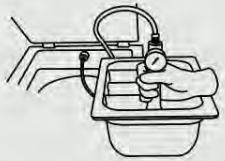
- Panel personalizado Savemah = máquina única, dedicada
- Amortiguadores/puesta en marcha manual
- Tapa bombeada
- Vacuómetro
- Kit de repuestos incluido



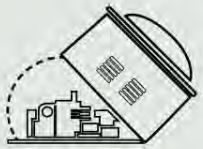
BARRE SALDANTI REMOVIBILI:
per facilitare la pulizia



CLEAN PUMP:
olio in pompa sempre pulito



ATTACCO GASTRO:
consente il vuoto in contenitori



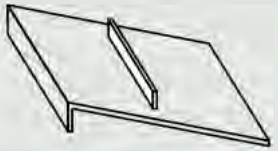
CARTER APRIBILE A 90°:
agevola la manutenzione post-vendita

GAMA SVS

OPCIONALES

Carrello supporto macchina

Inox trolley



Piano inclinato per liquidi

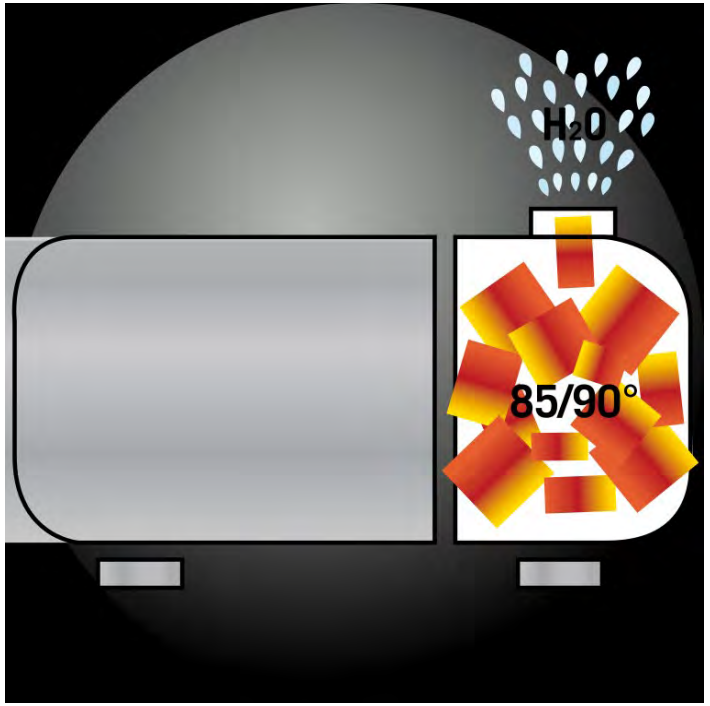
Inclined plane for liquids

Tensione e frequenza speciale

Voltage and special frequency

GAMA SVS/TOP/PRESTIGE

AUTO LIMPIEZA BOMBA DE VACIO: ¿ QUÉ ES ?



Es un ciclo de trabajo que cada usuario puede impostar. Hay una tecla dedicada, que pone en marcha la bomba de vacío y le permite al aceite de llegar a temperaturas elevadas. Este calor hace evaporar la humedad presente en el aceite.

Para resumir....

	SVS	PRESTIGE	TOP
Abertura tapa	Automática	Automática	Automática
Programas	1 prg	3 prg	20 prg
Vacio	Por tiempo	Por tiempo	Por sensor
Sistema de sellado	Membrana	Membrana	Pistones

CAMPANAS DE PIÉ - LAPACK

450

450/S

TWIN

500

550/S

900/S

1000/SL

550/S DUPLEX

VARIANT

GAMA LAPACK

FUNCIONES ESTÁNDAR

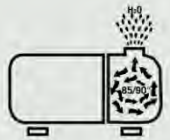
PANNELLO COMANDI 20PRG

VAC STOP:
arresto forzato del ciclo di vuoto

SALDATURA RAPIDA:
forzatura anticipata del ciclo di saldatura

GAMA LAPACK

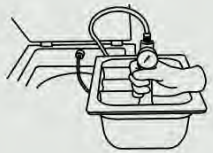
FUNCIONES ESTÁNDAR



CLEAN PUMP: olio in pompa sempre pulito

SENSORE DI VUOTO: sensore di pressione volumetrica, autoregola il ciclo di vuoto

TASTO PER SALDATURA RINFORZATA



ATTACCO GASTRO: consente il vuoto in contenitori

VASCA ANGOLI STONDATI: pulizia interna più agevole

SENSORE LIQUIDI: evita la fuoriuscita del liquido in fase di confezionamento

PROGRAMMA PER LA MARINATURA di carne e pesce

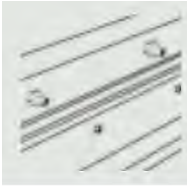
SOFT VAC: rientro graduale dell'aria in campana (prodotti friabili)

STEP VAC: ciclo di vuoto ad intervalli (prodotti emulsionbili)

EXTRA VAC: +5 secondi di vuoto rispetto al prg indicato

GAMA LAPACK

OPCIONALES



Gas inerte
Inerte gas injection

Barra saldante aggiuntiva
Extra Sealing Bar

Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency

Stampante per etichette
Labels printer

Tastiera LCD esterna con programmatore
Programming Keyboard

Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar

Pumpa busch
Busch pump

ASPIRACIONES EXTERNAS

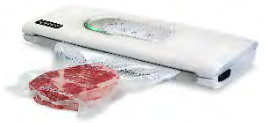
Fresh

Minimini- Minibig

Small – Elix - Medium

Gama Professional (bomba aceite)

NUESTRAS ASPIRACIONES



FRESH

Ciclo de trabajo automatico

Uso domestico

MINIMINI MINIBIG

Ciclo de trabajo manual

Tiempo de sellado NO modificable

SMALL, ELIX, MEDIUM

3 programas

(1 man+2 auto)

Posibilidad de regular tiempo de vacio y de sellado

EASY/MINI PACK,1000B, 2000, 2000S

Ciclo de trabajo automatico y programable

Ideal para ciclos de trabajos intensivos

¿QUÉ TEMAS UTILIZAR PARA VENDER UNA ENVASADORA?

¿QUÉ TEMAS UTILIZAR PARA VENDER UNA ENVASADORA?

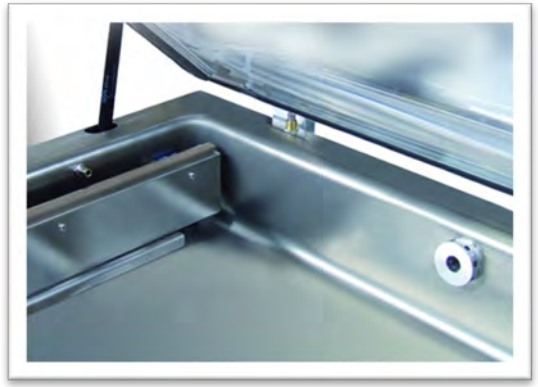
¿QUIERES UN RESTAURANTE A LA VANGUARDIA?

¿QUIERES AHORRAR TIEMPO Y DINERO?

+

¿CÓMO COMPARAR LOS MODELOS?

TENGO UN PRESUPUESTO DE LA COMPETENCIA, ¿CÓMO HAGO LA COMPARACIÓN?



ANCHO BARRA DE SOLDURA

CAPACIDAD BOMBA DE VACIO

PANEL DE MANDOS

DIMENSIONES CAMARA

ESTRUCTURA

SOUS VIDE

GAMA CVS – SOUS VIDE

CVS 200

CVS 400

CVS 800

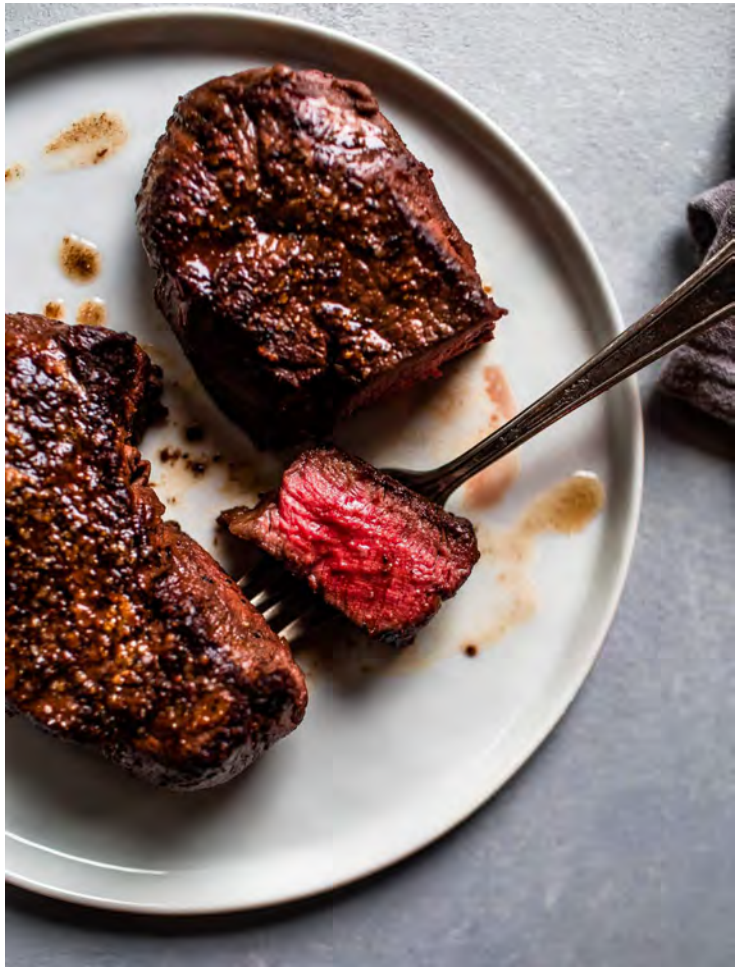
SOUS VIDE : ¿QUÉ ES?

Sous vide es una palabra francesa: se dice «su vid» y significa «vacío»

Si se refiere a la cocina, significa materias primas o alimentos que se cocinan en condiciones de temperatura controlada y estables dentro de bolsas para vacío (cocción al vacío a baja temperatura)

SOUS VIDE : LAS VENTAJAS

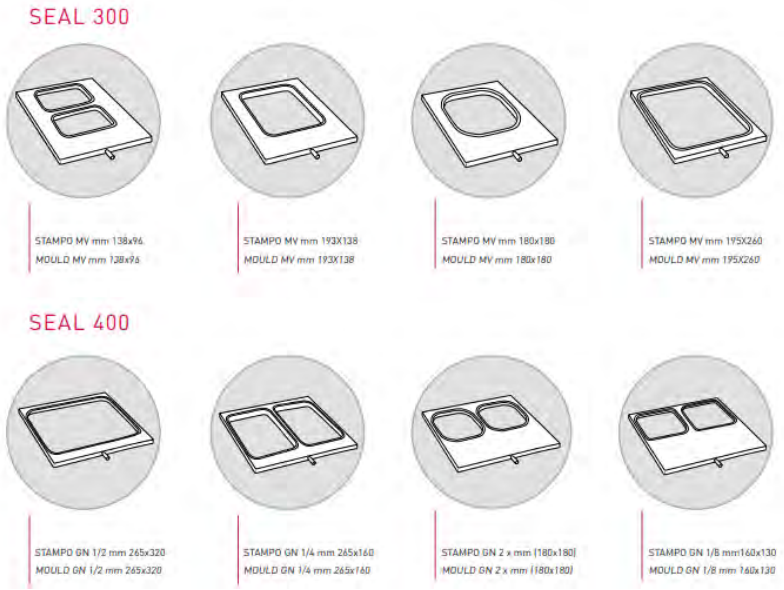
- Los alimentos mantienen su peso original porque durante la cocción hay menor gasto de líquidos
- Los productos se mantienen suaves, tiernos gracias al menor gasto de líquidos.
- Cocina ligera: no se utilizan grasas en cocción
- Los alimentos conservan sus características de nutricción
- No cambian los colores y los sabores de los alimentos.



TERMOSELLADORAS

SV 300

SV 400



SELLADORAS MANUALES PARA BANDEJAS. IDEALES PARA EL PEQUEÑO COMERCIO, PARA COMIDA PARA LLEVAR Y DELIVERY. PUEDEN SELLAR DIFERENTES TAMAÑOS DE BANDEJAS

TERMOSELLADORAS VACIO/GAS

VG 600

VG 800

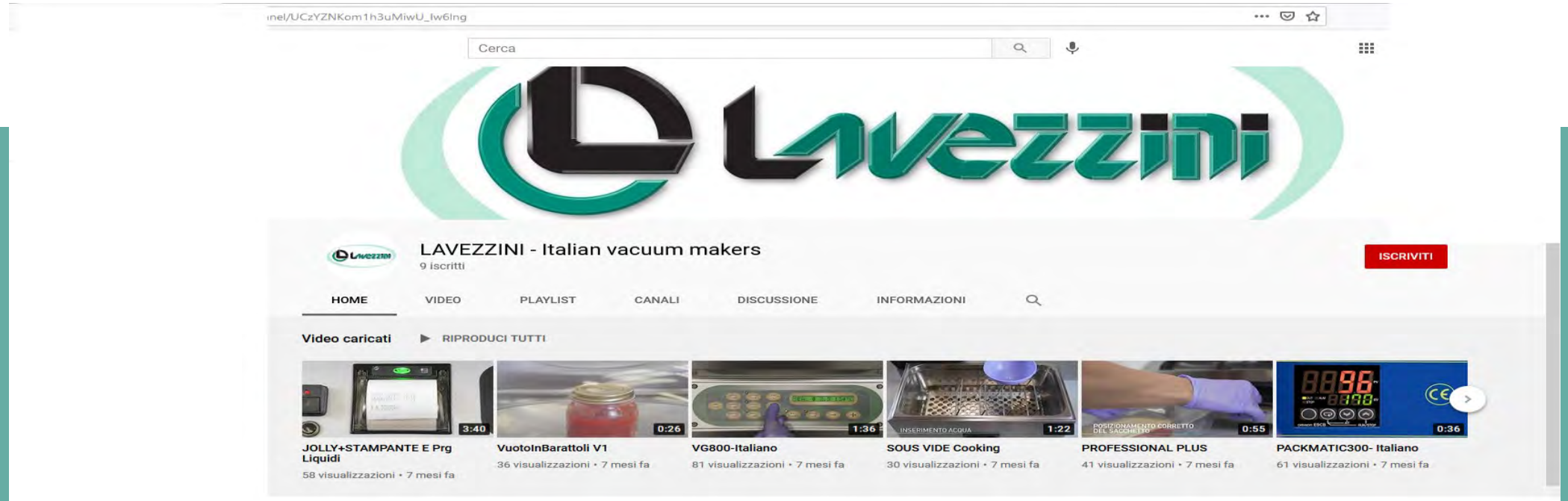
TERMOSELLADORAS IDEALES PARA ENVASAR AL VACIO EN CUBETAS Y AÑADIR GAS ALIMENTARIO POR COMPENSACIÓN

TERMOSELLADORAS VACIO/GAS

OPCIONALES:

- Moldes estandar o especiales según tamaño bandeja cliente
- Compresor de aire externo (para trabajar de manera correcta la termoselladora tiene que ser conectada a un compresor de aire de unos 20 litros, 1,5/2 HP)
- Botella de gas alimentario
- Bomba roja antiexplosión (si se utiliza una mezcla de gas alimentar con porcentaje de oxigeno superior al 20%)

SUBSCRIBITE A NUESTRO NUEVO CANAL YOUTUBE

ENLACE DIRECTO
:https://www.youtube.com/channel/UCzYZNKom1h3uMiwU_Iw6lng

DE NS PAGINA WEB PULSANDO LA TECLA YOUTUBE