



Preparación de alimentos

Machines for food preparation

Envasadoras al vacío / Página 46

Vacuum packers

Termoselladoras / Página 50

Thermosealers

Cocción baja temperatura / Página 51

Sous vide cooker

Cortadoras de fiambres / Página 52

Meat cutter

Trituradores de brazo / Página 53

Immersion Blender (Hand Mixer)

Envasadoras vacío ASPIRACIÓN EXTERNA

Vacuum packer with external aspiration



EUROMINI



EUROBIG



MATIC 35 - 40 - 50



IDEAL - MAGIC - MICRO - COMPACT



ASPIRACIÓN EXTERNA



B. SOLDANTE 35 A 50 CM



APTO PARA B. GOFRADAS



INOX

ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Bomba de vacío por aspiración externa
- Muy versátiles y simples de usar
- Modelos analógicos y digitales.
- Todos los modelos son aptos para envasar solo en bolsas gofradas.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Vacuum packer with external aspiration
- Very versatile and simple to use
- Analogic and digital models.
- All models seal textured bags only.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	BOMBA VACÍO	BARRA SOLD.	ESTRUCTURA	POTENCIA	TIPO SELLADO	P.V.P.
	Code	Measure L x P x H	Vacuum pump	Sealing bar	Structure	Power (kW)	Type of sealing	Price
ASP. EXTERNA								
EUROMINI	● 30145002	370x275x130	20 L/min	350 mm	Inox. Analógico	0,38	Manual	450 €
EUROBIG	● 30145004	470x275x130	20 L/min	450 mm	Inox. Analógico	0,45	Manual	590 €
MATIC35	● 30145006	370x280x170	20 L/min	350 mm	Inox. Digital	0,38	Automática	520 €
MATIC40	● 30145008	420x280x170	20 L/min	400 mm	Inox. Digital	0,45	Automática	630 €
MATIC50	● 30145010	520x280x170	20 L/min	500 mm	Inox. Digital	0,55	Automática	940 €
IDEAL	● 30145025	420x310x180	40 L/min	400 mm	Inox. Digit. Aut.	0,55	Automática	960 €
MAGIC	● 30145030	470x310x180	40 L/min	450 mm	Inox. Digit. Aut.	0,55	Automática	1.230 €
MICRO	● 30145035	470x380x210	8 m ³ h-Oil	450 mm	Inox. Digit. Aut.	0,75	Automática / aceite	1.850 €
COMPACT	● 30145040	520x380x210	8 m ³ h-Oil	500 mm	Inox. Digit. Aut.	0,75	Automática / aceite	2.050 €



Envasadoras vacío CAMPANA DE SOBREMESA

Desk vacuum packer



ALFA - ESSENTIAL



ERMETIKA - SPRINT - SUPERIOR



SYSTEM 30 - 35 - 40 - 45



POCKET - JUNIO - MIDY - BASIC - MIXER - PLUS - DUO



MIXER XXL



ENVASADORA DE CAMPANA



B. SOLDANTE 25 A 50 CM



APTO PARA B. GOFRADAS



APTO PARA B. LISAS



INOX

ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Pantalla de 7 segmentos.
- Teclado mecánico.
- Soldadura con pulmón.
- Bandejas de rellenado.
- Clean pump.
- Con bomba de aceite
- Programas memorizables 3 (System),
- Programas memorizables 20 (Pocket-Juno-Midy-Basic-Mixer...)

FEATURES

- Built in stainless steel.
- 7 segment display.
- Mechanical keyboard.
- Lung welding.
- Filling trays.
- Clean pump.
- Oil vacuum pump.
- Memorizable programs 3 (System),
- 20 memorizable programs (Pocket-Juno-Midy-Basic-Mixer...)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	MEDIDAS CÁMARA	BOMBA VACÍO	BARRA SOLD.	POTENCIA	TIPO SELLADO	P.V.P.
	Code	Measure L x P x H	Measure L x P x H	Vacuum pump	Sealing bar	Power (kW)	Type of sealing	Price
SOBREMESA								
ALFA	● 30145012	360x420x370	260x300x120	8 m ³ h Oil	250 mm	0,75	Semiautomática	2.250 €
ESSENTIAL	● 30145014	420x460x370	310x350x120	8 m ³ h Oil	300 mm	0,75	Semiautomática	2.250 €
ERMETIKA	● 30145016	460x520x420	360x400x190	10 m ³ h Oil	350 mm	1	Semiautomática	2.530 €
SPRINT	● 30145018	510x560x450	410x450x220	16 m ³ h Oil	400 mm	1,15	Semiautomática	2.880 €
SUPERIOR	● 30145020	560x610x450	460x500x220	16 m ³ h Oil	450 mm	1,15	Semiautomática	2.880 €
SYSTEM30	● 30145045	410x480x420	310x350x190	10 m ³ h Oil	300 mm	1	Automática	2.642 €
SYSTEM35	● 30145050	460x520x420	360x400x190	10 m ³ h Oil	350 mm	1	Automática	3.274 €
SYSTEM40	● 30145055	510x560x450	410x450x220	20 m ³ h Oil	400 mm	1,15	Automática	3.572 €
SYSTEM45	● 30145060	560x630x450	460x500x220	20 m ³ h Oil	450 mm	1,15	Automática	4.352 €
POKET	● 30145065	360x420x400	260x300x160	8 m ³ h Oil	250 mm	0,75	Pistones sin cables	2.642 €
JUNIOR	● 30145070	410x480x420	310x350x190	8 m ³ h Oil	300 mm	1	Pistones sin cables	2.642 €
MIDY	● 30145075	460x530x420	360x400x190	8 m ³ h Oil	350 mm	1,05	Pistones sin cables	3.274 €
BASIC	● 30145080	510x580x450	410x450x220	20 m ³ h Oil	400 mm	1,15	Pistones sin cables	3.572 €
MIXER	● 30145085	560x630x450	460x500x220	20 m ³ h Oil	450 mm	1,2	Pistones sin cables	4.923 €
MIXER DUO	● 30145034	600x580x450	500x460x220	20 m ³ h Oil	2 x 450 mm	1,3	Pistones sin cables	5.072 €
MIXER PLUS	● 30145095	620x650x450	520x520x220	20 m ³ h Oil	500 mm	1,2	Pistones sin cables	5.419 €
MIXER XXL	● 30145100	920x560x450	820x420x200	20 m ³ h Oil	2 x 400 mm	1,3	Pistones sin cables	5.593 €



Envasadoras vacío CAMPANA DE SOBREMESA

Desk vacuum packer



E-VAC 25 - 30 - 35 - 40 - 45



E-PRO 25 - 30 - 35 - 40 - 45 - 50 - 80



E-TOP 30 - 35 - 40 - 45D - 50



ENVASADORA DE CAMPANA



B. SOLDANTE 25 A 50 CM



APTO PARA B. GOFRADAS



INOX

ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- PantallaTFT de colores3,5".
- Teclado mecánico.
- Arranque automático.
- Schuko enchufe.
- Soldadura con pulmón (E-VAC).
- Soldadura con pistones (E-PRO)(E-TOP).
- One TouchSystem (cierredetapa).
- Bandejas de relleno.
- Clean pump.
- Contador de ciclos de vacío.
- Programa de marinado.
- Programa Chef, Step Vac, Soft Vac, Extra Vac (E-PRO)(E-TOP).
- Sensores para líquidos y para el vacío (E-TOP).
- 5 idiomas.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Color TFT screen 3.5".
- mechanical keyboard.
- Automatic start.
- Schuko plug.
- Lung welding (E-VAC).
- Piston welding (E-PRO)(E-TOP).
- One TouchSystem (lid closure).
- Filling trays.
- clean pump.
- Vacuum cycle counter.
- Marinating program.
- Chef Program, Step Vac, Soft Vac, Extra Vac (E-PRO)(E-TOP).
- Sensors for liquids and vacuum (E-TOP).
- 5 languages.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	MEDIDAS CÁMARA	BOMBA VACÍO	BARRA SOLD.	FUNCIONES	P.V.P.
	Code	Measure L x P x H	Measure L x P x H	Vacuum pump	Sealing bar	Functions	Price
SOBREMESA							
E-VAC 25	● 30145105	360x420x370	260x300x120	8 m ³ h	250 mm	auto, 5 prog.	2.642 €
E-VAC 30	● 30145110	410x460x370	310x350x120	8 m ³ h	300 mm	auto, 5 prog.	3.274 €
E-VAC 35	● 30145115	460x520x420	360x400x190	10 m ³ h	350 mm	auto, 5 prog.	3.572 €
E-VAC 40	● 30145120	510x560x450	410x450x220	16 m ³ h	400 mm	auto, 5 prog.	4.352 €
E-VAC 45	● 30145125	560x610x450	460x500x220	16 m ³ h	450 mm	auto, 5 prog.	2.642 €
E-PRO 25	● 30145140	360x420x370	260x300x120	8 m ³ h	250 mm	auto, Chef +20 prog.	2.642 €
E-PRO 30	● 30145145	410x460x370	310x350x120	10 m ³ h	300 mm	auto, Chef +20 prog.	3.274 €
E-PRO 35	● 30145150	460x520x420	360x400x190	10 m ³ h	350 mm	auto, Chef +20 prog.	3.572 €
E-PRO 40	● 30145155	510x560x450	410x450x220	20 m ³ h	400 mm	auto, Chef +20 prog.	4.923 €
E-PRO 45	● 30145160	560x610x450	460x500x220	20 m ³ h	450 mm	auto, Chef +20 prog.	5.072 €
E-PRO 50	● 30145165	560x610x450	520x520x220	20 m ³ h	500 mm	auto, Chef +20 prog.	5.419 €
E-PRO 80	● 30145170	920x560x450	820x420x200	20 m ³ h	2 x 350 mm	auto, Chef +20 prog.	5.593 €
E-TOP 30	● 30145205	410x460x370	310x350x120	8 m ³ h	300 mm	auto, Chef +40 prog.+ sensor	5.593 €
E-TOP 35	● 30145210	460x520x420	360x400x190	8 m ³ h	350 mm	auto, Chef +40 prog.+ sensor	5.593 €
E-TOP 40	● 30145215	510x560x450	410x450x220	18 m ³ h	400 mm	auto, Chef +40 prog.+ sensor	5.594 €
E-TOP 45 D	● 30145220	600x580x450	500x460x220	18 m ³ h	2 x 450 mm	auto, Chef +40 prog.+ sensor	5.595 €
E-TOP 50	● 30145225	620x650x450	520x520x220	18 m ³ h	500 mm	auto, Chef +40 prog.+ sensor	5.596 €



Envasadoras vacío CAMPANA SOBRE RUEDAS

Vacuum packer on wheels



MIXER/L - MASTER 2 - ASTRAL
MAGNUM - MAJOR - MAXI - SUPER



HYPER



XL 45



XL 50 - 60 - 100 130



XL 80 DOUBLE



ENVASADORA DE CAMPANA



B. SOLDANTE 45 A 125 CM



APTO PARA B. GOFRADAS



APTO PARA B. LISAS



INOX

ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Programas memorizables 20
- Soldadura con pulmón.
- Clean pump.
- Step Vac, Soft Vac
- Sellado rápido.
- Barra de sellado extraíble.
(Características adicionales solo para: Mixer, Master, Astral, Magnum, Major, Maxi, Super, Hyper).
- Contador ciclos de trabajo.
- Tablas de llenado.
- Manguera Gastro.
- Programa de marinado.
- Apertura automática.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- 20 memorized programs.
- Lung welding.
- Clean pump.
- Step Vac, Soft Vac
- Quick sealing.
- Removable sealing bar.
(Additional features only for: Mixer, Master, Astral, Magnum, Major, Maxi, Super, Hyper).
- Working cycle counter.
- Filling tables.
- Gastro hose.
- Marination program.
- Automatic opening.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	MEDIDAS CÁMARA	BOMBA VACÍO	BARRA SOLD.	POTENCIA	TIPO SELLADO	P.V.P.
	Code	Measure L x P x H	Measure L x P x H	Vacuum pump	Sealing bar	Power (kW)	Type of sealing	Price
SOBRE RUEDAS								
MIXER/L	30145270	580x680x1050	460x500x220	20 m ³ h Oil	450 mm	1,2	Impulso membrana	2.642 €
MASTER2	30145275	680x590x1050	560x460x220	20 m ³ h Oil	2 x 450 mm	1,3	Impulso membrana	3.274 €
ASTRAL	30145280	620x680x1050	520x520x220	20 m ³ h Oil	2 x 500 mm	1,3	Impulso membrana	3.572 €
MAGNUM	30145285	640x780x1050	510x650x220	60 m ³ h Oil	500 mm	1,8	Impulso membrana	4.352 €
MAJOR	30145290	840x700x1050	720x570x220	60 m ³ h Oil	2 x 550 mm	2	Impulso membrana	2.642 €
MAXI	30145295	1040x700x1050	920x570x220	100 m ³ h Oil	900 + 500 mm	2,5	Impulso membrana	2.642 €
SUPER	30145230	1140x550x1050	1020x420x220	60 m ³ h Oil	1000 mm	2	Impulso membrana	3.274 €
HYPER	30145235	1680x700x1050	2x(720x570x220)	100 m ³ h Oil	2x(2x550mm)	2,5	Impulso membrana	3.572 €
XL45	30145240	570x660x530	470x530x220	20 m ³ h Oil	450 mm	1,2	Impulso membrana	4.923 €
XL50	30145245	770x670x1150	660x530x230	60 m ³ h Oil	2 x 500 mm	2	Impulso membrana	5.072 €
XL60	30145250	900x800x1150	830x660x230	100 m ³ h Oil	2 x 600 mm	2,5	Impulso membrana	5.419 €
XL100	30145255	1160x800x1150	1050x660x230	100 m ³ h Oil	1000 + 500 mm	2,5	Impulso membrana	5.593 €
XL130	30145260	1400x850x1150	1310x710x230	150 m ³ h Oil	1250 + 600 mm	3	Impulso membrana	5.593 €
XL80 DOUBLE	30145265	1900x900x1150	2x(830x740x230)	100 m ³ h Oil	4 x 800 mm	2,5	Impulso membrana	5.593 €

Termoselladoras PARA BANDEJAS

Thermosealers



SEAL 300



SEAL-MATIC 300 - 400



SEAL 400



TRAY 600



TRAY 800

INOX

ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Colocación automática de la película.
- Auto regulación de la presión del sellado
- Rápido cambio molde.
- Posibilidad de realizar moldes especiales.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Automatic film placement.
- Self-regulation of sealing pressure.
- Quick mold change.
- Possibility of making special molds.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	DIM. MAX. CONTENEDOR	POTENCIA	BOMBA VACÍO	CICLO DE TRABAJO	MANDOS	P.V.P.
	Code	Measure L x P x H	Measure L x P x H	Power (kW)	Vacuum pump	Working cycle	Controls	Price
TERMOSELLADORAS								
SEAL300	30145022	280x500x600	265x196	0,6		Manual	Digital	1.761 €
SEAL400	30145024	400x500x600	265x325	1,2		Manual	Digital	2.456 €
SEAL-MATIC300	30145350	320x440x500	220x196	0,76		Semi-auto.	Timer-digit.	3.659 €
SEAL-MATIC400	30145370	520x540x500	265x325	1,52		Semi-auto.	Timer-digit.	4.936 €
TRAY600	30145026	610x600x560	265x325	1,8	20 m³h Oil	Automático	Digit.LCD+sensor-VAC	9.860 €
TRAY800	30145028	610x600x1100	265x325	1,8	20 m³h Oil	Automático	Digit.LCD+sensor-VAC	10.418 €

OPCIONES OPTIONS

	138x96 mm	193x138 mm	180x180 mm	195x260 mm	GN 1/2	GN 1/4	2x(180x180 mm)	GN 1/8
MOLDES	Moulds	Moulds	Moulds	Moulds	Moulds	Moulds	Moulds	Moulds
SEAL300	131 €	131 €	131 €	131 €	285 €	335 €	366 €	385 €
SEAL-MATIC300	347 €	347 €	347 €		453 €	502 €	502 €	558 €

Cocción

COCCIÓN BAJA TEMPERATURA

Sous vide cooker



COOK 9



COOK 25



COOK 50

INOXACABADO
INOXIDABLE**CARACTERÍSTICAS** FEATURES**CARACTERÍSTICAS**

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Reducción significativa de la pérdida de peso de los alimentos (aumentando el rendimiento de la materia prima).
- Ahorro de tiempo en la gestión de la cocina al no requerir ninguna intervención durante la cocción.
- Mantener las propiedades nutricionales de los alimentos, con menos dispersión de vitaminas y minerales.
- Aumento significativo de la suavidad y jugosidad de los alimentos.
- Es posible cocinar varios alimentos envasados individualmente en bolsas selladas al mismo tiempo.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Significant reduction in food weight loss (increasing raw material yield).
- Saving time in kitchen management by not requiring any intervention during cooking.
- Maintaining the nutritional properties of food, with less dispersion of vitamins and minerals.
- Significant increase in the softness and juiciness of food.
- It is possible to cook several foods individually packaged in sealed bags at the same time.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	ALTURA CUBA	MAX. CAPAC. CUBA	POTENCIA	TEMP. DE TRABAJO	P.V.P.
	Code	Measure L x P x H	Chamber Height	Max. Chamber capacity	Power (kW)	Working temperature (°C)	Price
BAJA TEMP							
COOK9	● 30145375	345x285x270	150 mm	9 L.- 120mm H2O	0,4	45-95	1.761 €
COOK25	● 30145380	350x550x320	200 mm	25 L.- 170mm H2O	1	45-95	2.456 €
COOK50	● 30145385	670x550x320	200 mm	50 L.- 170mm H2O	2	45-95	3.659 €

Cortadoras PARA FIAMBRE

Meat cutter



ALMCFA220



ALMCFA250



ALMCFA275



ALMCFA300

Made in Italy



Correa Megadine de alta calidad



Fabricada en aluminio



Motor ventilado



Cuchilla Rasspe

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Chasis, pomos y platos fabricados en aluminio.
- Correa de distribución Megadine.
- Motor ventilado.
- Parada intempestiva.
- Cuchilla Láser Rasspe y afilador fijo.
- Gran longitud de carro.
- Centralita de seguridad.
- Fabricación CE.

FEATURES

- Chassis, knobs and plates made of aluminum.
- Megadine timing belt.
- Ventilated motor.
- Untimely stop.
- Rasspe laser blade and fixed sharpener.
- Long carriage travel.
- Security switchboard.
- Manufactured CE.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

REFERENCIA	MEDIDAS	MATERIAL	Ø HOJA	POTENCIA	P.V.P.	
Code	Measure L x P x H	Material	Ø Sheet of cut	Power	Price	
ALMCFA220 ●	30607102	390x480x350	Aluminio	220 mm	160 w	509 €
ALMCFA250 ●	30607104	390x510x380	Aluminio	250 mm	160 w	565 €
ALMCFA275 ●	30607106	440x540x380	Aluminio	275 mm	180 w	673 €
ALMCFA300 ●	30607108	450x595x455	Aluminio	300 mm	230 w	869 €

Trituradores

TRITURADOR BRAZO

Meat cutter



ALMTR280/240

ALMTR450/300
ALMTR450/400ALMTR650/400
ALMTR650/500

ALMTR450



ALMTR650



ALMTRB 300/400/500



ALMTRBB 185/250

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Cuerpos fabricados en plástico de alta resistencia.
- Motores con velocidad variable.
- Brazo triturador y batidor totalmente desmontable y separable del bloque motor.
- Motores ventilados con protección de sobrecarga térmica.
- Diseñado para uso continuo en recipientes de hasta 100L.
- Doble encendido de seguridad.
- Todas las piezas en contacto con alimentos fabricadas en Acero inoxidable.

FEATURES

- Bodies made of high resistance plastic.
- Motors with variable speed.
- Completely detachable and separable blending arm and mixer from the motor block.
- Ventilated motors with thermal overload protection.
- Designed for continuous use in containers of up to 100 liters.
- Double safety on.
- All parts in contact with food made of stainless steel.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	TIPO	POTENCIA	VELOCIDAD	DIAMETRO	LONGIRUD	PESO	COMPATIBLE	P.V.P.
	Code	Type	Power	Speed	Diameter	Lenght	Weight	Compatible	Price
ALMTR280/240	30180152	Kit Bloque Motor 280w + brazo triturador 240mm	280 w	6,000 - 20,000 RPM	-	240 mm	1,94 kg	-	244 €
ALMTR450	30180130	Bloque Motor 450w	450 w	4,000 - 16,000 RPM	-	-	2,55 kg	-	195 €
ALMTR450/300	30180157	Kit Bloque Motor 450w + brazo triturador 300mm	450 w	4,000 - 16,000 RPM	35 mm	300 mm	3,56 kg	-	345 €
ALMTR450/400	30180162	Kit Bloque Motor 450w + brazo triturador 400mm	450 w	4,000 - 16,000 RPM	35 mm	400 mm	3,81 kg	-	374 €
ALMTR650	30180135	Bloque Motor 650w	650 w	8,000 - 18,000 RPM	-	-	3,10 kg	-	205 €
ALMTR650/400	30180177	Kit Bloque Motor 650w + brazo triturador 400mm	650 w	8,000 - 18,000 RPM	35 mm	400 mm	4,36 kg	-	384 €
ALMTR650/500	30180178	Kit Bloque Motor 650w + brazo triturador 500mm	650 w	8,000 - 18,000 RPM	35 mm	500 mm	4,64 kg	-	404 €
ALMTRB300	30180145	Brazo triturador	-	-	35 mm	300 mm	1,01 kg	ALMTR450	150 €
ALMTRB400	30180150	Brazo triturador	-	-	35 mm	400 mm	1,26 kg	ALMTR450/650	179 €
ALMTRB500	30180155	Brazo triturador	-	-	35 mm	500 mm	1,54 kg	ALMTR650	199 €
ALMTRBB185	30180115	Brazo batidor	-	-	-	185 mm	0,81 kg	ALMTR280	160 €
ALMTRBB250	30180125	Brazo batidor	-	-	-	250 mm	0,81 kg	ALMTR450/650	195 €