



SLINE PLUS

La línea SLINE PLUS es una envasadora de vacío por sensor evolucionada, con características tecnológicas y funcionales de alta calidad, pero es extremadamente fácil de usar.

La colaboración con importantes chefs durante la fase de diseño y desarrollo nos ha permitido mejorar las funciones de esta envasadora, teniendo en cuenta las necesidades específicas de estos usuarios profesionales.

- El panel de control permite configurar diez programas personalizados. Además, puede calibrar la máquina en orden para corregir cualquier cambio de presión atmosférica a diferentes altitudes.
- Todo el conjunto está fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Función VAC STOP parada del ciclo de vacío.
- Barra de soldadura en aluminio.
- Tapa transparente en material plástico de alta calidad y seguridad adecuado para contacto con alimentos.
- Sensor volumétrico electrónico.
- Placas de PE de alta densidad.
- 10 programas personalizados.
- Autocalibración.
- Seguridad para sobrecorriente en la barra de sellado.
- Comprobación del nivel de aceite y señal de asistencia técnica.



SLINE-8 PLUS



Serie 310 - SLINE-8 PLUS

- Envasadora al vacío controlada por sensor con barra de soldadura de 310 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital. Bomba Busch.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
- Función marinado. Programa de infusión. 10 programas. Indicador de servicio técnico.
- Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío.
- Programa de envasado de líquidos calientes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo.



Barra de soldadura extraíble para facilitar limpieza.



Función marinado. Programa de infusión.



Cuba de gran profundidad para todo tipo de productos

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
SLINE-8 PLUS	19078367	8 m ³ /h Busch	Sensor	1	310	325 x 240 x 160	390 x 500 x 345	450



SLINE-20 L PLUS



Serie 450 - SLINE-20 PLUS

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 420 mm.
- Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Puede contener contenedores de vacío en su interior.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba. Programa paso automático a "Sand By".
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos



Cuba embutida con cantos redondeados.



Panel de control digital con display incluido.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
SLINE-10 L PLUS	19078419	10 m ³ /h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	700
SLINE-20 L PLUS	19078369	20 m ³ /h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900


SLINE-20 L 2 A PLUS

Serie 450 - SLINE-20 L 2A PLUS

- Modelos con barra de soldadura de 450 mm.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



Panel de control digital con display incluido.



Barra de soldadura extraíble para facilitar limpieza.



Sistema de corte del sobrante de las bolsas de vacío.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
SLINE-20 L 2A PLUS	19078370	20 m ³ /h Busch	Sensor	2	450 + 450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	950

TOUCH LINE


Nuevas aplicaciones para chefs

La envasadora de vacío serie Chef no es únicamente una envasadora de vacío, es una potente herramienta de cocina de alta tecnología que utiliza la aspiración de forma inteligente para las nuevas aplicaciones de cocinado.

Detecta de forma inteligente el contenido de agua y realiza un ajustado automático.

Líquidos sin derrames en la cámara interior.

Tiempo de envasado más rápido.

Intuitivo y con todas las opciones preestablecidas

- 5" LCD Touch Control Display, resistente para aplicaciones profesionales. 8GB microSD de almacenamiento.
- Vacío completo y firme para alimentos resistentes.
- Vacío suave para alimentos delicados con extracción delicadamente suave.
- Opción de extracción de aire súper delicado para alimentos con forma.
- Stop y retraso en el vacío para el tratamiento de productos frágiles
- Envasado de vacío para líquidos.
- Chips, bajo nivel de vacío con recuperación y finalización del ciclo de muy rápido.
- Opción de vacío externo.


TOUCH 4

TOUCH LINE

- WiFi y conectividad Bluetooth.
- Puerto USB para impresora térmica para imprimir etiquetas.
- Todas las operaciones se realizan con un menú de iconos muy intuitivo.
- Sensores duales TruVac™ para un envasado preciso.
- H2O Smart™ para la detección y envasado de líquidos.
- Sistema Pop-Out para el reemplazo de la barra de sellado.
- Tapa de la envasadora con sistema de amortiguación suave.
- Menú de análisis del rendimiento de la bomba de vacío.
- Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Programa de autolimpieza del aceite.
- Sistema de acceso a la envasadora sencillo para operaciones de mantenimiento.
- Copia de seguridad de recetas personalizadas mediante USB.
- Menú con diferentes lenguajes.
- Compresión de frutas y verduras para realzar los colores y la textura de los alimentos, generando transparencias.
- Infusión de forma rápida y segura.
- Encurtido de todo tipo de alimentos como frutas y hortalizas.
- Cocción al vacío para preservar toda la intensidad de los sabores y mejorar su textura.
- Rapidez en el marinado realizado en la misma bolsa o cubeta.
- Conservación de alimentos mediante la técnica tradicional de envasado.
- Envasado de líquidos y líquidos calientes.
- Aireación para crear alimentos con nuevas texturas.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
TOUCH 4	19078430	20 m ³ /h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900