

-45%

Visite
muebleshosteleria.es



P R E M I U M [®]

ENVASADORAS VACIO

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.



SUMINISTROS ROBER

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)
Tel. 961318557 - 615610803
CIF. B96108014

P R E M I U M [®]

ENVASADORAS POR TIEMPO

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.

Envasadoras al vacío Serie E POR TIEMPO

PREMIUM
high quality



- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 260 mm.
- Bomba de vacío de 8 m3/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Precio
VAKSIC-8 E	8 m3/h	1	260 mm	305 x 380 x 75 mm	349 x 475 x 400 mm	370 W	1.195 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío Serie E POR TIEMPO

PREMIUM
high quality



- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm.
- Bomba de vacío de 10 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado. • Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Precio
VAKSIC-10 E	10 m ³ /h	1	300 mm	345 x 380 x 120 mm	400 x 480 x 440 mm	370 W	1.595 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

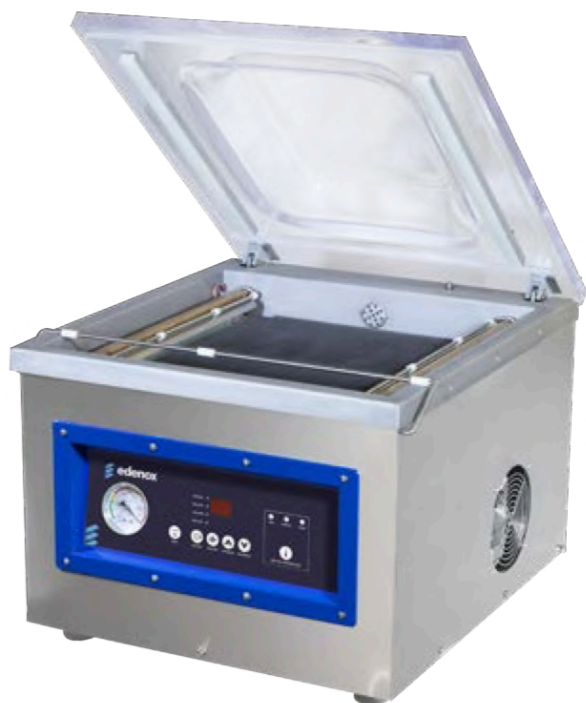
Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío Serie E POR TIEMPO

PREMIUM
high quality



- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Precio
VAKSIC-20 2A E	20 m ³ /h	2	400 + 400 mm	440 x 445 x 180 mm	510 x 579 x 537 mm	750 W	1.845 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío Serie E POR TIEMPO

PREMIUM
high quality



- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Precio
VAKSIC-20 L 2A E	20 m ³ /h	2	500 + 500 mm	500 x 525 x 180 mm	580 x 680 x 547 mm	750 W	2.490 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras de suelo POR TIEMPO

PREMIUM
high quality



- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm. Chasis robusto totalmente en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Precio
VAC-20 DT E	20 m3/h	2	500 + 500 mm	525 x 550 x 180 mm	580 x 680 x 960 mm	900 W	2.790 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

P R E M I U M [®]

ENVASADORAS POR SENSOR

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.

Envasadoras al vacío Serie Plus POR SENSOR

PREMIUM
high quality



- 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.

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Precio
SLINE-8 PLUS	8 m3/h Busch	1	300 mm	325 x 240 x 160 mm	390 x 500 x 345 mm	450 W	3.273 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío Serie Plus POR SENSOR

PREMIUM
high quality



- 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.

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Precio
SLINE-10 L PLUS	10 m3/h Busch	1	450 mm	466 x 405 x 226 mm	544 x 649 x 750 mm	700 W	4.425 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío Serie Plus POR SENSOR

PREMIUM
high quality



- 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.

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potenci	Precio
SLINE-20 L PLUS	20 m3/h Busch	1	450 mm	466 x 405 x 226 mm	544 x 649 x 750 mm	900 W	4.610 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío Serie Chef Touch POR SENSOR

PREMIUM
high quality



- 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

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Precio
SLINE-20 L 2A PLUS	20 m3/h Busch	2	450 + 450 mm	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750 mm	950 W	5.473 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras de suelo POR SENSOR

PREMIUM
high quality



- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm, 510 mm y 656 mm con una máxima simplicidad de uso y componentes funcionales de gran calidad. Todos los modelos incluyen bomba Busch.
 - Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
 - Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado, 10 programas para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
 - 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. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
 - Dispositivo de corte de los residuos de las bolsas de vacío. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas. Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
 - Programa marinado. Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
 - Programa de envasado de líquidos calientes, con set de temperatura. Programa de infusión.
 - Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Como accesorio se puede incluir la opción de gas, para envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Precio
SLINE-450	20 m3/h Busch	2	450 + 450 mm	466 x 405 x 226 mm	546 x 676 x 1012 mm	1500 W	7.127 €
SLINE-510	40 m3/h Busch	2	510 + 510 mm	562 x 518 x 241 mm	773 x 758 x 1028 mm	1500 W	10.900 €
SLINE-650	63 m3/h Busch	2	656 + 656 mm	611 x 670 x 251 mm	820 x 930 x 1045 mm	2400 W	13.132 €
SLINE-650 P	100 m3/h Busch	2	656 + 656 mm	611 x 670 x 251 mm	820 x 930 x 1045 mm	2500 W	15.398 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



INFINITHI®

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.