

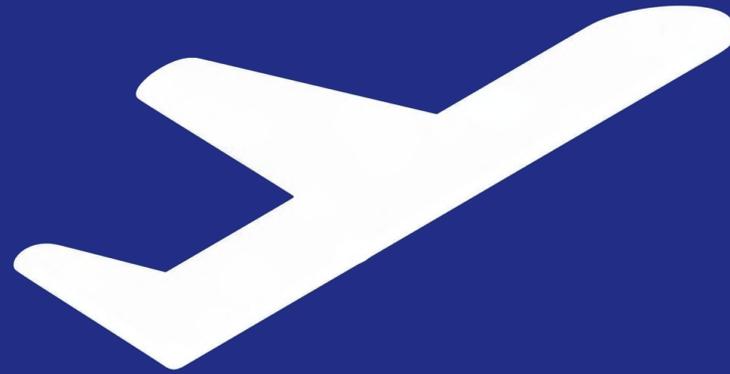
INFINITHI[®]

ENVASADORAS - AMASADORAS

-45%



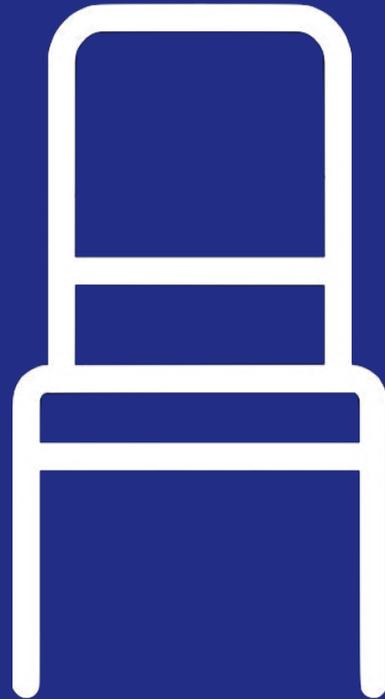
Banco Santander
Pague en 12 meses



Regalo 2 billetes de avión

Por la compra de 3.000 €

Ida / Vuelta para 2 personas - Más de 30 destinos de Europa.



-45% muebleshosteleria.es





INFINITHI®

A LA VANGUARDIA DE LA HOSTELERIA

Indice

INFINITHI

ENVASADORAS POR TIEMPO SERIE E	06
ENVASADORAS POR TIEMPO	10
ENVASADORAS POR SENSOR	20
AMASADORAS	28

MADE IN SPAIN

INFINITHI[®]

ENVASADORAS POR TIEMPO SERIE: E

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses

Envasadoras por tiempo serie E

Simplicidad Profesional y eficiencia económica

El lanzamiento de la nueva serie de envasadoras de vacío serie VAKSIC E vienen a completar la gama de envasadoras al vacío controlada por tiempo de sobremesa. Se trata de una nueva variante que se suma a la gama actual de envasadoras de sobremesa con la finalidad de ofrecer a los usuarios que buscan una alternativa competitiva en precio, una opción asequible con las funciones básicas de una envasadora y con la fiabilidad de la gama Vaksic. Esta gama presenta mejoras sustanciales en el proceso de fabricación, que se traducen en un producto profesional, simple y eficiente.

Envasadoras al vacío Serie E POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- 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.

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-10 E	10 m ³ /h	1	300 mm	380 x 345 x 75 mm	480 x 400 x 440 mm	260 W	1.270 €

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



CARACTERÍSTICAS:

- 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.

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-20 2A E	20 m ³ /h	2	400 + 400 mm	445 x 440 x 75 mm	570 x 510 x 490 mm	260 W	1.495 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

INFINITHI[®]

ENVASADORAS POR TIEMPO

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 270 mm, controlada por tiempo.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-6	6 m3/h	1	270 mm	280 x 355 x 90 mm	340 x 460 x 325 mm	260 W	2.137 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con barra de soldadura de 340 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Envasadora al vacío controlada por tiempo con barra de soldadura de 340 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza incrementando además la robustez del equipo.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-8	8 m3/h	1	340 mm	350 x 350 x 120 mm	410 x 455 x 360 mm	350 W	2.357 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra de soldadura de 410 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-10	12 m3/h	1	410 mm	450 x 420 x 180 mm	480 x 560 x 440 mm	540 W	2.999 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra de soldadura de 410 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-20	20 m3/h	1	410 mm	450 x 420 x 180 mm	480 x 560 x 440 mm	750 W	3.203 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 450 mm controlada por tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC-STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-20 L	20 m3/h	1	450 mm	550 x 470 x 180 mm	610 x 575 x 440 mm	750 W	3.482 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 460 mm controlada por tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC-STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-20 L 2A	20 m3/h	2	450 + 450 mm	550 x 470 x 180 mm	610 x 575 x 440 mm	750 W	3.892 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada gracias a la inyección de gas inerte.
- 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 50 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.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-40 DT	40 m3/h	2	460 + 460 mm	700 x 480 x 210 mm	820 x 600 x 1030	1500 W	6.957 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada gracias a la inyección de gas inerte.
- 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 50 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.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-63 DT	63 m3/h	2	460 + 460 mm	700 x 480 x 210 mm	820 x 600 x 1030	1500 W	7.466 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada gracias a la inyección de gas inerte.
- 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 50 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.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-100 DT	100 m3/h	2	580 + 850 mm	950 x 600 x 210 mm	1070 x 720 x 1060	2200 W	10.616 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

INFINITHI[®]

ENVASADORAS POR SENSOR

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 410 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- 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 50 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.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
SLINE-10	10 m3/h	1	410 mm	450 x 420 x 180 mm	480 x 560 x 440 mm	540 W	3.267 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 410 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- 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 50 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.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
SLINE-20	20 m3/h	1	410 mm	450 x 420 x 180 mm	480 x 560 x 440 mm	750 W	3.595 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- 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 50 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 para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
SLINE-20 L	20 m3/h	1	450 mm	550 x 470 x 180 mm	610 x 575 x 440 mm	750 W	3.856 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- 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 50 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 para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
SLINE-20 L 2A	20 m3/h	2	450 + 450 mm	550 x 470 x 180 mm	610 x 575 x 440 mm	750 W	4.245 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 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.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-40 S	40 m3/h	2	460 + 460 mm	700 x 480 x 210 mm	820 x 600 x 1030 mm	1500 W	7.700 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 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.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-63 S	63 m3/h	2	460 + 460 mm	700 x 480 x 210 mm	820 x 600 x 1030 mm	1500 W	7.890 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 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.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-100 S	100 m3/h	2	580 + 850 mm	950 x 600 x 210 mm	1070 x 720 x 1060	2200 W	10.707 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

INFINITHI[®]

AMASADORAS

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses



69084

CARACTERÍSTICAS:

- Batir, mezclar, amasar productos para la preparación de alimentos
- Velocidad regulable, doble movimiento de giro, rotativo y orbital

Modelo	Capacidad	Potencia	Tensión	Medidas	Velocidad	Precio €
69084	5 Litros	300 W	220-240 V/50-60 Hz	230*145*410 mm	130 - 10.000 r.p.m.	706 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



CARACTERÍSTICAS:

- Acabado profesional, fácil manejo y alta eficiencia.
- Todos los componentes separables del equipo son de acero inoxidable y están preparados para entrar en contacto con alimentos.
- Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.
- Parrilla protectora de seguridad.
- Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.
- Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo.
- Motor con microinterruptor de seguridad.
- Equipados con 3 velocidades (modelos B15-20-30) o Variador de velocidad (modelo (B7S)).

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Dim. Caldero (mm)	Velocidades	Tensión (V)	Potencia (W)	Medidas (mm)	Precio
B7S	7	220 x 205	Variador 0-1020 rpm	230	350	235 x 412 x 430	644 €
B15	15	270 x 275	3	230	500	235 x 474 x 676	879 €
B20	20	315 x 290	3	230	750	420 x 520 x 760	956 €
B30	30	340 x 345	3	230	1100	440 x 545 x 882	1.169 €



Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con 1 Velocidad

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Temporizador en dotación estándar en modelo IM22.
- Cuba y cabezal fijo.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Capacidad Harina (Kg)	Velocidades	Tensión (V)	Potencia (W)	Dim. Bol (mm)	Medidas (mm)	Precio
IM10	10	8	1	230	375	260 x 200	270 x 540 x 560	1.005 €
IM22	22	18	1	230	900	350 x 200	400 x 690 x 630	1.297 €
1M32	32	25	1	230	1500	450 x 260	440 x 690 x 720	1.590 €
IM42	42	38	1	230	1500	450 x 260	470 x 850 x 720	1.976 €
IM53	53	44	1	230	1500	500 x 260	530 x 860 x 720	2.141 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con 2 Velocidades

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Temporizador en dotación estándar en modelo IM22.
- Cuba y cabezal fijo.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Capacidad Harina (Kg)	Velocidades	Tensión (V)	Potencia (W)	Dim. Bol (mm)	Medidas (mm)	Precio
IM22 2V	22	18	2	230	900	350 x 200	400 x 690 x 630	1.516 €
IM32 2V	32	25	2	230	1500	450 x 260	440 x 690 x 720	1.875 €
IM42 2V	42	38	2	230	1500	450 x 260	470 x 850 x 720	2.280 €
IM53 2V	53	44	2	230	1500	500 x 260	530 x 860 x 720	2.398 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con 2 Velocidades

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Chasis construido con chapa entre 5 y 8 mm. de grosor.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 2 velocidades.
- Temporizador en dotación estándar.
- Cuba y cabezal fijo.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Capacidad Harina (Kg)	Gancho (rpm)	Bol (rpm)	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Medidas (mm)	Precio
HS20	21	8	150/200	15/20	230	1,50	390 x 730 x 900	1.113 €
HS30	35	12	150/200	15/20	230	1,50	435 x 750 x 900	1.234 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba Extraíble y Cabezal Elevable con 1 Velocidad

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas..
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia. Temporizador en dotación estándar.
- Cuba extraíble y cabezal elevable mediante sistema neumático.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Capacidad Harina (Kg)	Velocidades	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Dim. Bol (mm)	Medidas (mm)	Precio
IMR22	22	18	1	230	750	350 x 200	420 x 720 x 640	1.852 €
IMR32	33	25	1	230	1500	400 x 260	460 x 840 x 730	2.173 €
IMR42	42	38	1	230	1500	450 x 260	490 x 860 x 730	2.300 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba Extraíble y Cabezal Elevable con 2 Velocidad

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas..
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia. Temporizador en dotación estándar.
- Cuba extraíble y cabezal elevable mediante sistema neumático.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Capacidad Harina (Kg)	Velocidades	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Dim. Bol (mm)	Medidas (mm)	Precio
IMR22 2V	22	18	2	230	750	350 x 200	420 x 720 x 640	2.014 €
IMR32 2V	33	25	2	230	1500	400 x 260	460 x 840 x 730	2.379 €
IMR42 2V	42	38	2	230	1500	450 x 260	490 x 860 x 730	2.515 €

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) 961 318 557 * (+34) 615 610 803 rober@suministrosrober.es

Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.