

Envasado, regeneración y abatimiento

Envasadoras al vacío

TekVac

Las ventajas del envasado al vacío



Alarga la vida útil del alimento



Disminución de mermas



Mayor seguridad alimentaria



Protección ante las quemaduras por congelación



Mantiene la calidad organoléptica



Producción estandarizada



Nuevos sabores, aromas y texturas



Simplifica y agiliza el servicio



Especificaciones generales



Bisagras de aluminio de alta resistencia para alta productividad.

Cámara con cantos redondeados para una fácil limpieza.

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia.



Barra superior de sellado de fácil extracción.

Fijador bolsas para evitar el desplazamiento de la bolsa durante la inyección de gas inerte.



Barra de soldadura extraíble sin conexiones.



Bomba de vacío BUSCH fiable y de gran calidad

Tecnología de última generación desarrollada por Distform. Patentes iVac, MCV y SCS. Ver pág. 102

Doble barra de soldadura para mayor producción.



Entrada de gas inerte (modelos indicados).



Conexión para accesorio de vacío externo.



Visor del nivel de aceite de la bomba de vacío.

Pistón de elevación de alta resistencia.

Ruedas de gran resistencia (2 con freno) para facilitar su movilidad.



Envasado, regeneración y abatimiento

Por qué confiar en la envasadora TekVac

Cómo alcanzar la mejor calidad de envasado

iVac

**iVac
(Intelligent Vacuum)**
Nunca había sido tan fácil
envasar líquidos



Cuando envasamos al vacío líquidos o alimentos con salsas, a partir de cierto porcentaje de vacío, se produce una ebullición por depresión. Mediante la patente iVac la envasadora detiene el proceso automáticamente en cuanto empieza el burbujeo, evitando la salida de la salsa fuera de la bolsa. Así, iVac es ideal para envasar líquidos, alimentos húmedos y porosos.



Vac+

Vac +
Vacío extra para alimentos
porosos

Con la función Vac+ añadirá un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío para forzar la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones: técnica que sustituye el aire del interior del alimento poroso (p.e. frutas) por un líquido cambiando su color y sabor pero manteniendo su textura.



Soft Air
Para el envasado de alimentos
delicados o especiales

Soft Air permite la entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto durante el envasado. Es idóneo para productos que podrían deformarse o romperse con el envasado. Obtenga un envasado estéticamente perfecto, ideal para mostrar los alimentos en lineales o vitrinas para su venta.



**Envasado en atmósfera
modificada**
Para alimentos frescos o delicados

Con el envasado en atmósfera modificada podrá envasar cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado: ensaladas, pasta...



La imaginación como único límite para la creatividad

mcv

Multi Cycle Vacuum
Repetición de ciclos de vacío
consecutivos



La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 20, sin supervisión ni necesidad de bajar la tapa manualmente después de cada ciclo. Así, permite desairar salsas, impregnar, colorear o aromatizar alimentos.



vs

Vacuum Standby
Mantener el vacío dentro de la
cámara

La nueva función Vacuum Standby permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. De este modo, permite crear espumas solidificadas u otras aplicaciones.



La envasadora que le ayuda a ahorrar



Self Calibration System Autocalibrado

Envasado 100% preciso, siempre



La altura sobre el nivel del mar y las condiciones meteorológicas modifican la presión atmosférica. Estas variables influyen en la calidad del envasado. Es por esta razón que la envasadora TekVac por sensor se calibra automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.



Autoclean Oil

Ahorre tiempo y dinero en los cambios de aceite

La condensación, en el aceite, del vapor que se desprende durante el envasado reduce la eficiencia de la bomba de vacío. El sistema Autoclean Oil elimina el agua condensada prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba de vacío. Invierta menor tiempo y costes en mantenimiento.



Antes del Autoclean Oil



Barra de soldadura sin conexiones

Óptimas condiciones higiénicas

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la constructividad de la cámara de la envasadora, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida.



Envasado de bolsas superpuestas

El doble de producción en la mitad del tiempo

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas consiguiendo un envasado perfecto en ambas bolsas. Así, es posible envasar el doble de bolsas en el mismo tiempo.



Alternativas al uso de bolsas de vacío

Kit de vacío externo

Envase al vacío en cubetas Gastronorm



El accesorio para vacío externo permite el envasado al vacío en recipientes Gastronorm especiales. Especialmente indicado para respetar el volumen y frescura de alimentos delicados: ensaladas, pasta... Fácil transporte y almacenamiento al tratarse de medidas normalizadas.

Botes de conserva

Envase al vacío en botes de conserva



Otra aplicación complementaria es el envasado en botes de conserva. Evita el enranciamiento u oxidación de algunos alimentos como los frutos secos, el café en grano...

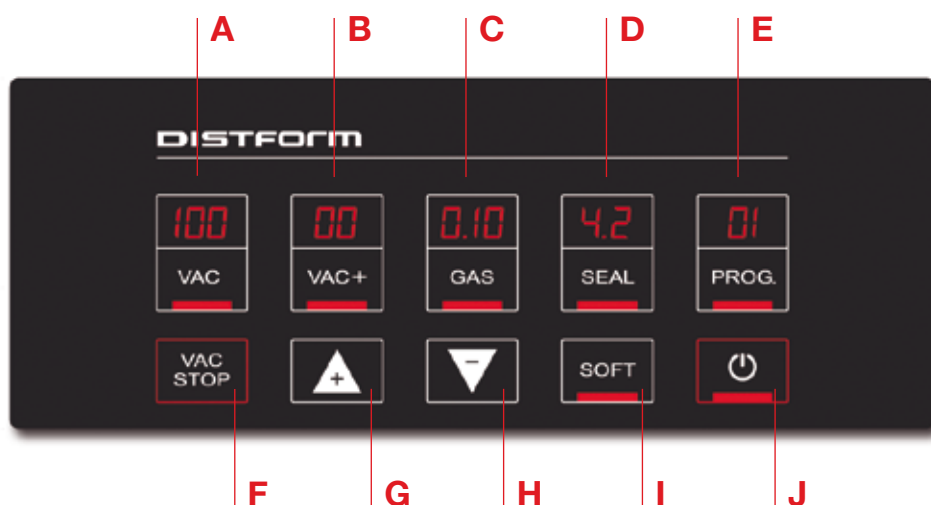
Envasado, regeneración y abatimiento

Envasadoras al vacío

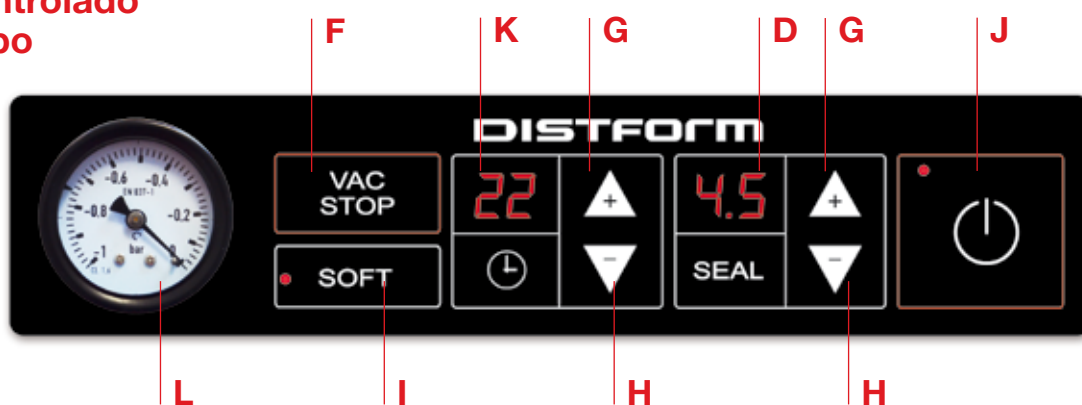
Panel de control

- Paneles de mandos digitales intuitivos, mediante la visualización de todas las fases del ciclo de envasado a cada momento.
- Fácil interacción mediante teclas sensitivas de membrana.
- Óptimo control del porcentaje de vacío y del tiempo de sellado.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío y visualización del tiempo restante para finalizar el ciclo de vacío en los modelos con control por tiempo.
- Visualización, al encender la envasadora, de las horas de funcionamiento y del número de ciclos de vacío acumulados para facilitar las tareas de mantenimiento.
- Mensaje de recomendación de cambio de aceite, para alargar la durabilidad de la envasadora al vacío cada 200 ciclos.
- La tecla VAC STOP permite parar el ciclo de vacío en cualquier instante.

Vacío controlado por sensor



Vacío controlado por tiempo



- A** Porcentaje de vacío
- B** Vac +: tiempo extra de vacío
- C** Inyección de gas inerte
- D** Tiempo de sellado
- E** Memoria de 99 programas
- F** Parada de ciclo en curso (*SENSOR*)
- G** Aumentar valor

- G+H** Calibrar la envasadora (*SENSOR*)
- H** Disminuir valor
- H+I** Autoclean Oil: limpieza del aceite
- I** Soft Air: Entrada de aire progresivo (*SENSOR. Excepto el modelo 310*)
- J** Encender/ Apagar la envasadora/ Cancelar el ciclo
- K** Tiempo de vacío
- L** Vacuómetro

Especificaciones generales

	SENSOR	TIEMPO
Cámara con cantos redondeados para facilitar su limpieza	●	●
Bomba de vacío BUSCH	●	●
Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia	●	●
Bisagras de aluminio para alta productividad	●	●
Barra de soldadura extraíble sin conexiones	●	●
Doble soldadura de 2x3 mm	●	●
Visor del nivel de aceite de la bomba de vacío	●	●
Placa de polietileno incluida	●	●
Conexión para entrada de gas inerte (excepto modelo 310)	●	X
Conexión para accesorio de vacío externo	●	X
Programas: memorización de 99 programas	●	X
Self Calibration System: calibrado automático	●	X
Autoclean Oil: mayor durabilidad de la bomba de vacío	●	●
iVac: envasado automático de líquidos	●	X
Vac+: tiempo extra de vacío	●	X
Soft Air: envasado progresivo	●	●
Multi Cycle Vacuum: repetición de ciclos de vacío consecutivos	●	X
Vaccum Standby: mantener el vacío en el interior de la cámara	●	X

● De serie X No disponible



Envasado, regeneración y abatimiento

Envasadoras al vacío por sensor



TVA310B2

TVA411B2
TVA410B2

TVA430B2

TVA432B2

De sobremesa por sensor

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP (€)
430 x 461 x 352	BUSCH 6	230/L+N/50	0,25	330 x 330 x 90	310		• TVA310B2	2.190
525 x 565 x 457	BUSCH 10	230/L+N/50	0,37	430 x 430 x 180	410		• TVA411B2	2.830
525 x 565 x 457	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	430 x 430 x 180	410		• TVA410B2	3.240
665 x 590 x 460	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	570 x 450 x 180	430		• TVA430B2	3.530
665 x 590 x 460	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	570 x 450 x 180	430+430		• TVA432B2	3.980



TVA412B3

TVAX1B40
TVAX1B63TVAX2B63
TVAX2B10

¡Nuevo!

¡Nuevo!

De pie por sensor

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP (€)
835 x 590 x 1031	BUSCH 40	400/3L+N/50	1,125	700 x 430 x 180	410+410		• TVA412B3	6.385
930 x 630 x 945	BUSCH 40	400/3L+N/50	1,125	800 x 500 x 200	480+700		• TVAX1B40	6.530
930 x 630 x 945	BUSCH 63	400/3L+N/50	1,5	800 x 500 x 200	480+700		• TVAX1B63	6.900
1080 x 730 x 945	BUSCH 63	400/3L+N/50	1,5	1000 x 600 x 200	580+900		• TVAX2B63	8.865
1080 x 730 x 945	BUSCH 100	400/3L+N/50	2,25	1000 x 600 x 200	580+900		• TVAX2B10	9.785

• 3 días expedición

• 12 días expedición

Envasadoras al vacío por tiempo



TVT310B2

TVT411B2
TVT410B2

TVT430B2

TVT432B2

De sobremesa por tiempo

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP (€)
410 x 450 x 330	BUSCH 6	230/L+N/50	0,25	330 x 330 x 90	310		• TVT310B2	1.950
540 x 565 x 445	BUSCH10	230/L+N/50	0,37	430 x 430 x 180	410		• TVT411B2	2.560
540 x 565 x 445	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	430 x 430 x 180	410		• TVT410B2	2.980
650 x 585 x 445	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	570 x 450 x 180	430		• TVT430B2	3.240
650 x 585 x 445	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	570 x 450 x 180	430+430		• TVT432B2	3.610



TVT412B3



TVTX1B40
TVTX1B63



TVTX2B63
TVTX2B10

¡Nuevo!

¡Nuevo!

De pie por tiempo

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP (€)
835 x 590 x 1031	BUSCH 40	400/3L+N/50	1,125	700 x 430 x 180	410+410		• TVT412B3	5.968
930 x 630 x 945	BUSCH 40	400/3L+N/50	1,125	800 x 500 x 200	480+700		• TVTX1B40	6.280
930 x 630 x 945	BUSCH 63	400/3L+N/50	1,5	800 x 500 x 200	480+700		• TVTX1B63	6.650
1080 x 730 x 945	BUSCH 63	400/3L+N/50	1,5	1000 x 600 x 200	580+900		• TVTX2B63	8.615
1080 x 730 x 945	BUSCH 100	400/3L+N/50	2,25	1000 x 600 x 200	580+900		• TVTX2B10	9.610

• 3 días expedición

• 12 días expedición

Envasado, regeneración y abatimiento

Accesorios para envasadoras

Kit de vacío externo

- El kit de vacío externo permite el envasado al vacío en cubetas Gastronorm especialmente reforzadas para este fin.
- Este sistema permite mantener la frescura y el volumen del producto sin necesidad de inyectar gas inerte o de envasarlo en bolsas de vacío.



1. Conexión quick switch

Sistema de conexión y desconexión rápida, sin necesidad de uso de herramientas para conectar el kit a la envasadora.



2. Envasado al vacío

Sitúe el accesorio para vacío externo en la válvula de cierre de la tapa del recipiente para obtener el vacío.



3. Conservación

El uso de recipientes normalizados Gastronorm lo convierte en un sistema fácil de almacenar y transportar.



4. Apertura

Fácil manipulación de la válvula de cierre de la tapa que permite abrir y cerrar el envase tantas veces como sea necesario.



	Modelo	Profundidad (mm)	Código	PVP (€)
	Accesorio para vacío externo	–	• TVAA0001	56,00
1/1	Cubeta GN 1/1 para vacío	100	• TVAA0006	62,20
	Cubeta GN 1/1 para vacío	150	• TVAA0007	86,30
	Cubeta GN 1/1 para vacío	200	• TVAA0008	98,80
	Tapa para cubeta GN 1/1	–	• TVAA0009	75,60
1/2	Cubeta GN 1/2 para vacío	100	• TVAA0010	38,30
	Cubeta GN 1/2 para vacío	150	• TVAA0011	46,20
	Tapa para cubeta GN 1/2	–	• TVAA0012	56,50
1/3	Cubeta GN 1/3 para vacío	100	• TVAA0013	27,80
	Cubeta GN 1/3 para vacío	150	• TVAA0014	33,60
	Tapa para cubeta GN 1/3	–	• TVAA0015	50,10

Kit de vacío externo



· Accesorio para vacío externo.

· Cubeta y tapa Gastronorm para vacío.

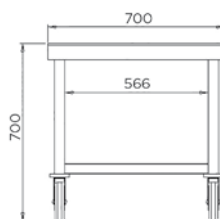
• 24 horas expedición

Mesa con ruedas para envasadora

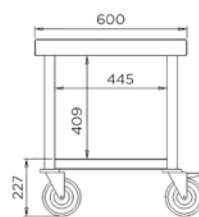
¡Nuevo!

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado.
- 4 ruedas de Ø125 mm, dos con freno, incorporadas a las patas cuadradas de 40 x 40 mm.
- Se suministra desmontada.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
700 x 600 x 700	• TVAA0023	582,00



Frontal



Lateral



Bolsas para vacío

Para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP (€)
100	200 x 300 mm	90	• TTVAA002	18,56
100	300 x 400 mm	90	• TTVAA004	35,52

Para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP (€)
100	200 x 300 mm	90	• TTVAA003	31,40
100	360 x 400 mm	90	• TTVAA005	71,82

Espuma para sonda corazón

¡Nuevo!

Medidas rollo (mm)	Código	PVP (€)
20 mm x 5 m	• TVAA0021	98,00



Plancha de polietileno blanco

Medidas totales (mm)	Para modelo	Código	PVP (€)
300 x 250 x 20	310	• RB030220	27,20
400 x 300 x 20	410	• RB040320	29,00
440 x 400 x 20	430 y 432	• RB044420	32,00



Cilindro de llenado de bolsas de vacío

¡Nuevo!

Diámetro (mm)	Altura (mm)	Código	PVP (€)
Ø 150	150	• TVAA0022	28,56



• 24 horas expedición

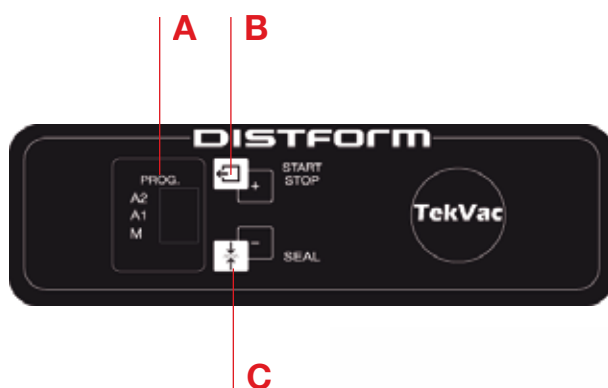
Envasado, regeneración y abatimiento

Envasadoras de vacío externo

Ideales para pequeños comercios, tiendas de alimentación, gourmet, bares y restaurantes

¡Nuevo!

- Indicadas para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
- Fabricadas en acero inoxidable, robustas, compactas y ligeras, para un fácil transporte y almacenamiento.
- Vacío controlado por tiempo (de 0,5 a 60 segundos).
- Modo de trabajo automático (2 programas) o manual (1 programa).
- Soldadura doble.
- Sólo funciona con bolsas gofradas.



A Programa en activo: manual (M), automático 1 (A1), automático 2 (A2) / Tiempo de sellado.

B Inicio del ciclo / Stop del ciclo / Aumentar valores

C Modificar parámetros de soldadura / Seleccionar programa / Disminuir valores



Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Alimentación (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP (€)
370 x 260 x 130	20	230/1/50	0,3	350	• TVE010T2	478

Bolsas de conservación gofradas

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP (€)
100	200 x 300	• TVEA0001	32
100	250 x 350	• TVEA0002	48
100	300 x 400	• TVEA0003	59

• 24 horas expedición

Envasado, regeneración y mantenimiento Termoselladoras

Envasado de productos en barquetas perfectamente selladas, sin vacío

- Formato ideal para su uso en pequeños comercios y tiendas de alimentación, supermercados y restauración.
- Se caracterizan por su compactidad, fácil uso y ligereza, pudiéndose transportar e instalar en cualquier rincón.
- Versatilidad de uso intercambiando diferentes moldes para barquetas.
- Soldadura y corte del film simultáneo.
- Todos los modelos se suministran con una bobina de film y un molde para barquetas de una cavidad.



¡Nuevo!

Medidas exteriores (mm)	Molde de 1 barqueta incluido (mm)	Molde de 2 barquetas -accesorio (mm)	Potencia (kW)	Alimentación (V/N/Hz)	Ancho de la bobina (mm)	Código	PVP (€)
230 x 500 x 180	192 x 137	137 x 96	0,45	230/L+N/50-60	150	• TSB150T2	962

Accesorios



Molde de 1 barqueta

Código PVP (€)

• TSBA0001 80



Molde de 2 barquetas

Código PVP (€)

• TSBA0002 80



Bobina film de 150 m.

Código PVP (€)

• TSBA0003 25

Barquetas



Medidas barqueta (mm)	Profundidad barqueta (mm)	Unidades por caja	Código	PVP (€)
192 x 137	86	400	• TSBA0010	95
	70	500	• TSBA0011	118
	55	500	• TSBA0012	112
	40	500	• TSBA0013	92
	20	600	• TSBA0014	110
137 x 95	66	1000	• TSBA0015	135
	49	1000	• TSBA0016	126
	32	1000	• TSBA0017	110

• 24 horas expedición