

# ENVASADORAS AL VACÍO



**DISTFORM**

# Envasadoras al vacío

## 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



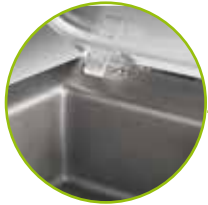
Nuevos sabores, aromas y texturas



Simplifica y agiliza el servicio



# Especificaciones generales



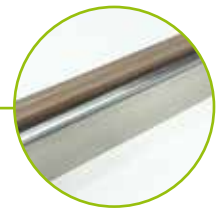
Bisagras de aluminio de alta resistencia para elevada productividad.

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia.

Barra de silicona de fácil extracción.

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

Cámara con cantos redondeados para una fácil limpieza.



Nuevo diseño de la barra de soldadura. Extraíble sin conexiones, más robusta y con refuerzos de acero inoxidable.



Bomba de vacío BUSCH fiable y de gran calidad.

Tecnología patentada de última generación desarrollada por Distform. iVac, MCV, SCS y Vacuum Standby.



Entrada de gas inerte (modelos indicados).



Conexión para accesorio de vacío externo (modelos indicados).



Visor del nivel de aceite de la bomba de vacío.

Pistón de elevación de alta resistencia.

Hasta 3 barras de soldadura para mayor producción.

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



# Por qué confiar en la envasadora al vacío de Distform

## Porque le permite alcanzar la mejor calidad de envasado

### iVac

#### **iVac (Intelligent Vacuum)**

**Envasado inteligente sin supervisión alguna**

Mediante la patente iVac la envasadora ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto. Ideal para envasar líquidos, alimentos porosos y alimentos húmedos. iVac realiza un envasado sin supervisión alguna y optimiza el tiempo de ciclo de envasado. Reduzca costes de mantenimiento, reparaciones y consumo energético.



### 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...



## Porque le ayuda a desarrollar su 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.





## Porque la envasadora 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.



### Barras de sellado independientes

Elija fácilmente el sellado deseado

Gracias a la independencia de las barras de sellado podrá elegir fácilmente la configuración de sellado deseado, maximizar el espacio de la cámara de vacío y minimizar la energía utilizada en cada ciclo. Con este sistema de sellado conseguirá una mayor duración de los elementos de desgaste de las barras de sellado y una mayor fiabilidad y robustez, especialmente en aplicaciones intensivas.



### Barra de sellado 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 el  
mismo 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.



### 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 menos tiempo y costes en mantenimiento.



Antes del Autoclean Oil



Después del Autoclean Oil

## 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

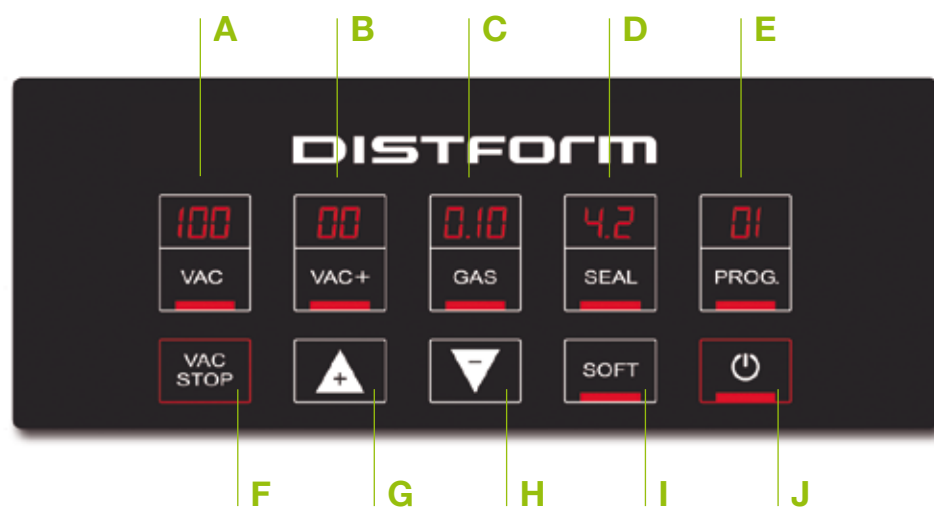


Otra aplicación complementaria es el envasado en botes de conserva. Evita el enranciamiento u oxidación de algunos alimentos como los frutos secos, el café en grano...

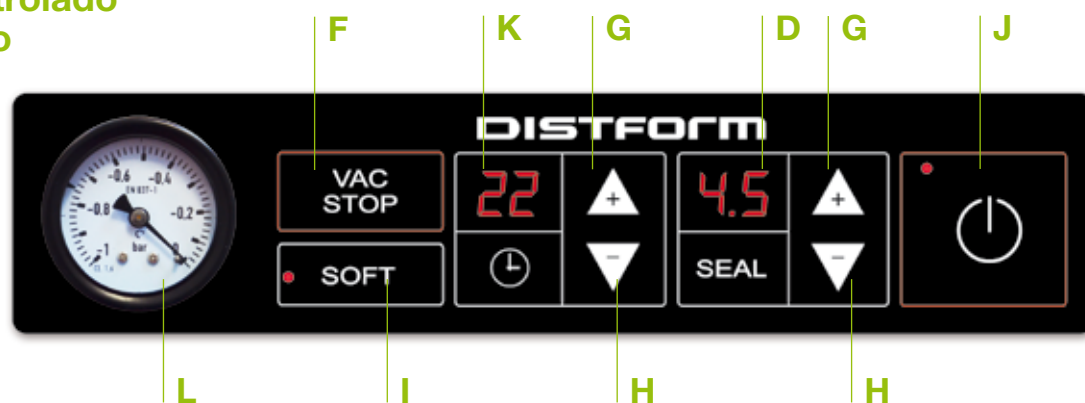
# Panel de control

- 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 cada 200 ciclos, para alargar la durabilidad de la envasadora al vacío.
- La tecla VAC STOP permite parar el ciclo de vacío en cualquier instante.

## Vacío controlado por sensor



## Vacío controlado por tiempo



- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Porcentaje de vacío                        | <b>G+H</b> Calibrar la envasadora ( <i>SENSOR</i> )                                  |
| <b>B</b> Vac +: tiempo extra de vacío               | <b>H</b> Disminuir valor   |
| <b>C</b> Inyección de gas inerte                    | <b>H+I</b> Autoclean Oil: limpieza del aceite  |
| <b>D</b> Tiempo de sellado                          | <b>I</b> Soft Air: Entrada de aire progresivo ( <i>SENSOR. Excepto el modelo S</i> ) |
| <b>E</b> Memoria de 99 programas                    | <b>J</b> Encender/ Apagar la envasadora/ Cancelar el ciclo                           |
| <b>F</b> Parada de ciclo en curso ( <i>SENSOR</i> ) | <b>K</b> Tiempo de vacío   |
| <b>G</b> Aumentar valor                             | <b>L</b> Vacuómetro  |

# Especificaciones generales

	SENSOR	TIEMPO
Cámara de envasado de alta capacidad	●	●
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 S)	●	X
Conexión para accesorio de vacío externo (excepto Modelo S)	●	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
Vacuum Standby: mantener el vacío en el interior de la cámara	●	X
Nuevo sistema de mantenimiento simplificado	●	●

● De serie      X No disponible



# Envasadoras al vacío por sensor

## Modelos de sobremesa



Modelo S



Modelo M



Modelo L

Modelo	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
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315		TVASB062
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,37	412 x 453 x 200	405		TVAMB102
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405		TVAMB202
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455		TSL1B202
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455		TSL2B202



# Envasadoras al vacío por sensor

## Modelos de pie



Modelo S



Modelo M



Modelo L

Modelo	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
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410		FSS2B202
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 630		FSSLB202
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		FSS3B202
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410		FSS2B402
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 630		FSSLB402
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		FSS3B402
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460		FSM2B402
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 730		FSMLB402
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		FSMUB402
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460		FSM2B632
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 730		FSMLB632
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		FSMUB632
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560		FSL2B632
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 880		FSLLB632
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		FSLUB632
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560		FSL2B102
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 880		FSLLB102
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		FSLUB102

# Envasadoras al vacío por tiempo

## Modelos de sobremesa



Modelo S



Modelo M



Modelo L

Modelo	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
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315		TVTSB062
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,37	412 x 453 x 200	405		TVTMB102
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405		TVTMB202
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455		TTL1B202
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455		TTL2B202

# Envasadoras al vacío por tiempo

## Modelos de pie



Modelo S



Modelo M



Modelo L

Modelo	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
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410		<b>TFS2B202</b>
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 630		<b>TFSLB202</b>
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		<b>TFS3B202</b>
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410		<b>TFS2B402</b>
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 630		<b>TFSLB402</b>
S	834 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		<b>TFS3B402</b>
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460		<b>TFM2B402</b>
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 730		<b>TFMLB402</b>
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		<b>TFMUB402</b>
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460		<b>TFM2B632</b>
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 730		<b>TFMLB632</b>
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		<b>TFMUB632</b>
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560		<b>TFL2B632</b>
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 880		<b>TFLLB632</b>
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 o 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		<b>TFLUB632</b>
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560		<b>TFL2B102</b>
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 880		<b>TFLLB102</b>
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 o 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		<b>TFLUB102</b>

# 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

Sítue 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	
	Accesorio para vacío externo	-	TVAA0001	
1/1		Cubeta GN 1/1 para vacío	100	TVAA0006
		Cubeta GN 1/1 para vacío	150	TVAA0007
		Cubeta GN 1/1 para vacío	200	TVAA0008
		Tapa para cubeta GN 1/1	-	TVAA0009
1/2		Cubeta GN 1/2 para vacío	100	TVAA0010
		Cubeta GN 1/2 para vacío	150	TVAA0011
		Tapa para cubeta GN 1/2	-	TVAA0012
1/3		Cubeta GN 1/3 para vacío	100	TVAA0013
		Cubeta GN 1/3 para vacío	150	TVAA0014
		Tapa para cubeta GN 1/3	-	TVAA0015

## Kit de vacío externo



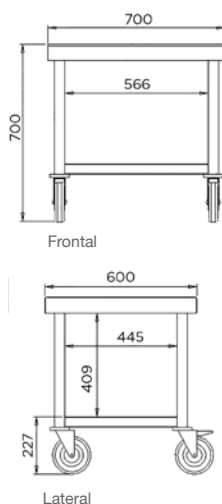
· Accesorio para vacío externo.

· Cubeta y tapa Gastronorm para vacío.

## Mesa con ruedas para envasadora

- 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
700 x 600 x 700	TVAA0023



## Bolsas para vacío

### Para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código
100	200 x 300 mm	90	TTVAA002
100	300 x 400 mm	90	TTVAA004

### Para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código
100	200 x 300 mm	93	TTVAA003
100	360 x 400 mm	93	TTVAA005

## Espuma para sonda corazón



Medidas rollo (mm)	Código
20 mm x 5 m	TVAA0021

## Cilindro de llenado de bolsas de vacío



Diámetro (mm)	Código
Ø 150	TVAA0022

## Plancha de polietileno blanco



Para modelo	Medidas totales (mm)	Código
Sobremesa S	300 x 250 x 20	TVAA0027
Sobremesa M	400 x 300 x 20	TVAA0028
Sobremesa L	440 x 400 x 20	TVAA0029
De pie S	540 x 400 x 20	TVAA0030
De pie M	676 x 430 x 20	TVAA0031
De pie L	880 x 533 x 20	TVAA0032

## Accesorio para envasado de líquidos



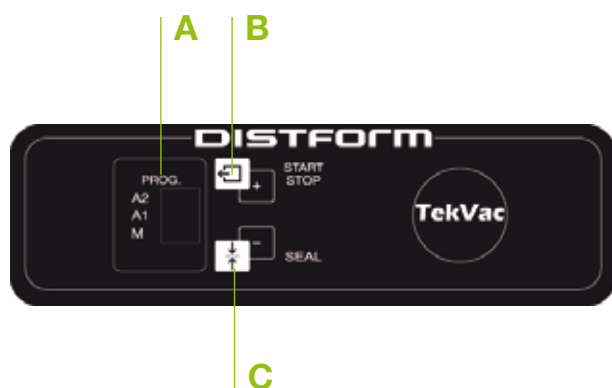
Para modelo	Código
S	TVAA0024
M	TVAA0025
L	TVAA0026



# Envasadora de vacío externo

**Ideal para pequeños comercios, tiendas de alimentación, gourmet, bares y restaurantes**

- Indicada para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
- Fabricada 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
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2

## Bolsas de conservación gofradas

Unidades	Medidas (mm)	Código
100	200 x 300	TVEA0001
100	250 x 350	TVEA0002
100	300 x 400	TVEA0003

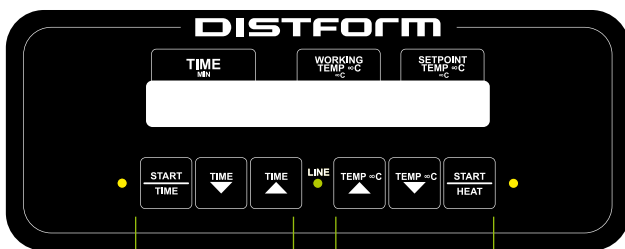
# Baño María Sous-Vide

**Sistema de cocción a baja temperatura para productos envasados al vacío. Obtenga productos más tiernos y sabrosos sin pérdidas de peso ni humedad.**

- Fabricado en acero inoxidable, robustos y compactos.
- Baño maría estático para cocción sous-vide.
- Modelos con capacidades diferentes, de 9 litros y de 25 litros con posibilidad de separadores.
- Control de temperatura de  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$
- Funcionamiento simple e intuitivo. La temperatura y el tiempo pueden ajustarse rápidamente.



**Modelo S**



Programa tiempo **A**

**B** Programa temperatura



**Modelo M**

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (V/N/Hz)	Código
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50	SVCS0001
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50	SVCM0001

# **DISTFORM**

FOODSERVICE TECHNOLOGY

DISTFORM, SL  
Polígono Industrial de Torrefarrera  
Camí les Comes nº 17  
25123 Torrefarrera (Lleida) España  
T. +34 902 10 18 90  
info@distform.com

**WWW.DISTFORM.COM**