



ENVASADO AL VACÍO
Y SU COCINA SOUS-VIDE
NUESTRA PASIÓN



ENVASADORAS DE VACÍO
RETERMALIZADORES
TERMOSELLADORAS

KOMET 
GERMANY



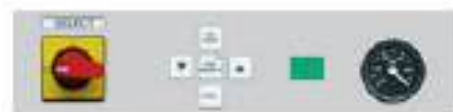
ENVASADORAS DE VACÍO

- ◆ Las máquinas de vacío son una pieza fundamental e indispensable en la organización y ejecución de una cocina profesional, gracias a la gran ventaja a nivel operacional y de seguridad que le aporta.
- ◆ La seguridad alimentaria incrementa considerablemente al envasar al vacío aislando el producto de todos los agentes externos evitando la contaminación cruzada y por manipulación deficiente.
- ◆ Además, pone a nuestro alcance de forma sencilla la ejecución de técnicas culinarias de última generación pudiendo infundionar y osmotizar los alimentos equilibrando los niveles de salinidad y añadiendo matices, sabores y aromas a nuestros platos.





Diferentes capacidades de la cámara de vacío en función de la necesidad de envasado



2 Opciones de panel para tener el máximo control del proceso de envasado



Inyección de gas inerte opcional



Barra de sellado extraíble con conexión sin cables, sellado simple, sellado doble, sellado con corte de excedente de bolsa ...



6 opciones de potencia de bomba de vacío en envasadoras de sobremesa





CONFORT CONTROL

- ◆ Tiempo de vacío y sellado configurables
- ◆ De fácil limpieza
- ◆ Programa de deshumidificación de la bomba
- ◆ Botón de parada de vacío
- ◆ Control de horas de funcionamiento
- ◆ Manómetro de control de presión en vacío
- ◆ Indicador de cambio de aceite
- ◆ 3 programas de vacío pre-instalados

Opciones configurables

- ◆ Corte de bolsa y sellado con única temperatura
- ◆ Programa de ciclo continuo de la bomba
- ◆ Control de inyección de gas por tiempo
- ◆ Desconexión de barra de sellado para vacíos especiales



PERFECT CONTROL

- ◆ Control de vacío por impulsos
- ◆ Barra de sellado y cortado
- ◆ Ciclo múltiple de vacío e inyección de gas
- ◆ Programa de ciclo continuo de la bomba
- ◆ Inyección de gas ajustable por porcentajes
- ◆ Función de marinado
- ◆ 10 programas de vacío pre instalados
- ◆ Reconocimiento de punto de ebullición
- ◆ Nivel de vacío ajustable en porcentaje
- ◆ Control de horas de funcionamiento
- ◆ Programa de deshumidificación de la bomba
- ◆ Indicador de cambio de aceite
- ◆ Botón de parada de vacío
- ◆ Protección de programas por Password





	VACUBOY	W3
Volumen de cámara (mm)	360 x 380 x 140 (h)	-
Longitud de sellado (mm)	1 x 350	-
Distancia (mm)	340	-
Bomba (m3/h)	10	-
Conexión eléctrica	230V - Monofásico	-
Potencia (kW)	0,7	-
Bolsa máxima (mm)	350 x 400	-
Dimensiones externas (mm)	410 x 500 x 360 (h)	475 x 620 x 760 (h)
Peso (Kg)	44	26
Panel de control	Comfort Control	-

* La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud

* Opciones y accesorios disponibles: Panel Perfect control/doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacío ECO (Consultar)





ENVASADORAS DE VACÍO - MODELOS



	NIKIVAC	PLUSVAC 20
Volumen de cámara (mm)	430X400X160 (h)	430x505x175 (h)
Longitud de sellado (mm)	1 x 405	1 x 405 (2x405)
Distancia (mm)	350	455 (400)
Bomba (m3/h)	16	21
Conexión eléctrica	230V - Monofásico	400V Trifásico (T + N)
Potencia (kW)	0,8	1,1
Bolsa máxima (mm)	400x400	400x500
Dimensiones externas (mm)	490x540x400 (h)	480x655x385 (h)
Peso (Kg)	57	62
Panel de control	Comfort control	Comfort control

** La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud

* Opciones y accesorios disponibles: Panel Perfect control/doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacío ECO (Consultar)



	EVOLUTION 300 PRO	EVOLUTION 300 PLUS	W4
Volumen de cámara (mm)	320x350x120 (h)	320x350x120 (h)	-
Longitud de sellado (mm)	1 x 305	1 x 305	-
Distancia (mm)	290	290	-
Bomba (m3/h)	8	8	-
Conexión eléctrica	230V - Monofásico	230V - Monofásico	-
Potencia (kW)	0,5	0,5	-
Bolsa máxima (mm)	300x400	300x400	-
Dimensiones externas (mm)	370x400x600 (h)	370x400x600 (h)	475x620x760
Peso (Kg)	28	28	37
Panel de control	Comfort control	Perfect control	-

* La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud (ver alternativa entre paréntesis en la información de la bomba instalada)

* Opciones y accesorios disponibles: Panel Perfect control/doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacío ECO (Consultar)





	PLUSVAC 21	PLUSVAC 23	PLUSVAC 24
Volumen de cámara (mm)	430x505x175 (h)	445x585x190 (h)	640x480x200 (250) (h)
Longitud de sellado (mm)	1x405 (2x405)	1x420 (2x420)	2x455
Distancia (mm)	455 (400)	530 (485)	(540)
Bomba (m3/h)	21 (40/60)	40 (60)	40 (60)
Conexión eléctrica	400V Trifásico (T+N)	400V Trifásico (T+N)	400V Trifásico (T+N)
Potencia (kW)	1,1 (1,6/1,9)	1,6 (2)	1,9 (2,3)
Bolsa máxima (mm)	400x500	420x600	450x600
Dimensiones externas (mm)	480x655x975 (h)	500x770x1,000 (h)	710x665x1,010 (h)
Peso (Kg)	65 (95/97)	110 (112)	115 (117)
Panel de control	Comfort control	Comfort control	Comfort control

* La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud (ver alternativa entre paréntesis en la información de la bomba instalada)

* Opciones y accesorios disponibles: Panel Perfect control/doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacío ECO (Consultar)



	PLUSVAC 25	PLUSVAC 26	PLUSVAC 27
Volumen de cámara (mm)	2 x 640x480x200 (250) (h)	2 x 430x505x175 (h)	640x480x167 (h)
Longitud de sellado (mm)	4x455 (2 por cámara)	2x405 (4x405)	2x620
Distancia (mm)	540	455 (400)	(380)
Bomba (m3/h)	(40/60/106/151)	40 (60)	40 (60)
Conexión eléctrica	400V Trifásico (T+N)	400V Trifásico (T+N)	400V Trifásico (T+N)
Potencia (kW)	(2,2/2,3/3,1/4,3)	1,5 (1,7)	1,9 (2,3)
Bolsa máxima (mm)	450x600	400x500	600x400
Dimensiones externas (mm)	1400x665x1500 (h)	955x655x1550 (h)	710x665 x1010 (h)
Peso (Kg)	(249/251/278/287)	150 (152)	(145/147)
Panel de control	Comfort control	Comfort control	Comfort control

* La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud (ver alternativa entre paréntesis en la información de la bomba instalada)

* Opciones y accesorios disponibles: Panel Perfect control/doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacío ECO (Consultar)





ENVASADORAS DE VACÍO - MODELOS

Soluciones de envasado para grandes niveles de producción por su alta capacidad de trabajo. Las envasadoras de tapa basculante contrapesada permiten multiplicar la velocidad de envasado con un suave movimiento.



	S 501	POWERVAC 200	POWERVAC 210
Volumen de cámara (mm)	895x565x230 (h)	580x760x215 (h) Doble cámara	780x830x215 (h) Doble cámara
Longitud de sellado (mm)	1x455 (2x455)+1x740	4x420	4x620
Distancia (mm)	765 (480)	660 (585)	730 (655)
Bomba (m3/h)	106 (151)	40 (60/106/151)	106 (151/205/305)
Conexión eléctrica	400V Trifásico (T+N)	400V Trifásico (T+N)	400V Trifásico (T + N)
Potencia (kW)	3,2 (4,5)	1,7 (2,1/2,9/4,1)	2,8 (4,3/6,1/8,3)
Bolsa máxima (mm)	450x800	400x700	600x800
Dimensiones externas (mm)	975 x 750 x 1,170 (h)	1340x900x1450 (h)	1750x980 x1550 (h)
Peso (Kg)	277 (287)	335 (340/365/375)	490 (500/590/600)
Panel de control	Perfect control	Perfect control	Perfect control

* La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud (ver alternativa entre paréntesis en la información de la bomba instalada)

* Opciones y accesorios disponibles: Panel Perfect control/doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacío ECO (Consultar)



RAPIDPAC E

- ◆ La máquina de sellado de bandejas RapidPac le permite sellar bandejas envasando el producto en una atmósfera modificada (CO₂, N₂...). Esto alarga considerablemente la vida del producto envasado. Este equipo puede ser utilizado con bandejas estándar (137x187 ó 227x178) o con todo tipo de bandejas hasta un tamaño de 178x265 (mod. RapidPac ES). La profundidad máxima de las bandejas es de 65mm.
- ◆ El consumo del equipo es considerablemente bajo (apenas 700W). Conexión monofásica.



TS 100

- ◆ Este modelo le permitirá automatizar el sellado de bandejas con el añadido de permitir realizar el vacío al producto al realizar el sellado de la bandeja. Su uso es muy sencillo de manejar. Una vez situada la bandeja, el equipo se encarga automáticamente de realizar el vaciado, inserción de gas, sellado y cortado.
- ◆ El equipo dispone de una bomba de vacío de 40 m³/h, pero se puede seleccionar otra bomba según desplazamiento requerido (60, 63 ó 106). Potencia de 3kW conectado trifásicamente para reducir su consumo al mínimo.
- ◆ Apto para bandejas de 265x325 (1 bandeja), 227x178 (2 bandejas) o 187x137 (2 bandejas). Todas ellas pueden tener un fondo máximo de 95mm





- ◆ El **sous-vide**, o **cocina al vacío** es un método de cocción que mantiene la integridad de los alimentos al calentarlos durante largos periodos de tiempo a temperaturas relativamente bajas. La comida se cocina durante mucho tiempo, a veces más de 24 horas.
- ◆ Cocinar el producto al vacío a una temperatura estable y con cocciones prolongadas aporta una perfecta homogeneidad conservando los jugos naturales del producto lo que se traduce en unos resultados sabrosos y sorprendentes.
- ◆ Esta técnica de cocina te permitirá programar cómodamente los servicios, reservando únicamente para el pase la regeneración del producto y su emplatado y decoración mejorando notablemente los tiempos de respuesta desde que entra la comanda en cocina.





Los retermalizadores tienen una gran utilidad en su negocio. Este producto les permite programar el momento en el que servirá el producto. Su cocción a temperatura estable (entre 25 y 85°C) cocina el producto de manera homogénea sin diferencias de temperatura del corazón a cualquier parte de su superficie. Su resistencia distribuye el calor homogéneamente, y al no tener una hélice distribuyendo el agua por la cuba, permite utilizar el 100% del espacio interno. Además al evitar la turbina también evitamos diferenciales de presión que puedan generar picos de temperatura.



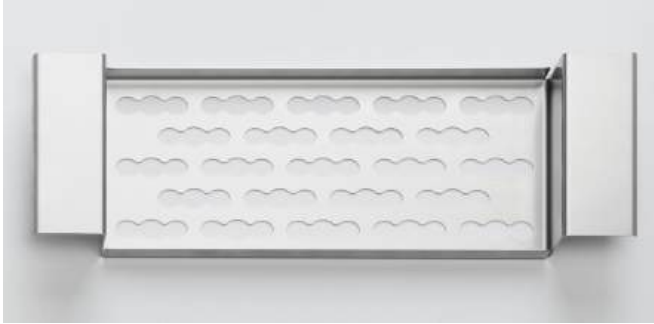
	MELANIE
Capacidad (L)	23
Medida GN	01 - ene
Dimensiones externas (mm)	325 x 565 x 275
Conexión eléctrica	230V - Monofásico
Potencia (kW)	1,6
Peso sin agua (Kg)	-





TAPA PERFORADA

Gracias a la ayuda de la tapa perforada podemos sumergir completamente los productos para su cocinado homogéneo pese a tener menor densidad que el agua.



REJILLAS DIVISORAS

Permite separar el producto para diferenciar productos que requieran distintos tiempos de cocinado aumentando la versatilidad del equipo.



PELOTAS ANTIVAPOR

Gracias a estas esferas fabricadas en polipropileno conseguimos evitar la disipación del calor por evaporación al condensarse dicho vapor de agua en la superficie de las mismas volviendo a la cuba ahorrando gran cantidad de energía.

* Sonda no incluida



ACCESORIOS MÁQUINAS DE VACÍO

Vacuum-tester



HT-1 (detector de fugas)



CONDICIONES DE VENTA

- 1.** El comprador acepta las siguientes **CONDICIONES GENERALES DE VENTA** por el solo hecho de cursarnos su pedido.
- 2.** Cualquier condición consignada por el comprador en su pedido, que no se adapte a nuestras condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo que sean aceptadas expresamente por escrito.
- 3.** Los precios indicados en la presente tarifa u otros que se puedan ofertar no tienen carácter contractual y podrán ser variados sin previo aviso. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entregar en la fecha de la modificación. Los precios de esta tarifa no incluyen I.V.A.
- 4.** Los plazos convenidos para el suministro serán meramente orientativos y aproximados, y en ningún caso podrán dar lugar a reclamación alguna por el comprador.
- 5.** Las mercancías se entienden que son siempre entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, no comprendidos los acarreos ni portes, y sin obligación alguna por nuestra parte de entregarlas en el domicilio del cliente, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del transportista. No se aceptarán reclamaciones o cargos de ningún tipo por deficiencias del citado transporte.
- 6.** En general, los embalajes no van incluidos en los precios, salvo aquellos indicados expresamente en nuestra tarifa.
- 7.** Para aquellas mercancías que se observe algún defecto de fabricación, la reclamación deberá hacerse dentro del plazo de 3 días a partir de la fecha de recepción de la misma, debiéndose efectuar la reclamación inexcusablemente por escrito. Transcurrido este plazo no tendrán ningún tipo de validez las reclamaciones del comprador.
- 8.** Los pagos de nuestras mercancías se considerarán siempre al contado y en nuestras oficinas. En el caso de que se concedan créditos al comprador, deberán hacerse efectivos en los plazos estipulados, sin que esto quiera decir que renunciamos a la condición primera. La propiedad de la mercancía será de nuestro dominio, no cambiando su titularidad hasta finalizar el pago total de la misma.
- 9.** Los efectos que resulten impagados a su vencimiento se verán afectados con los gastos bancarios, y devengando además un 2% mensual contando desde el día del vencimiento hasta la liquidación de la deuda.
- 10.** Los pedidos inferiores a 100 Euros se realizarán al contado, si bien en los casos excepcionales en que se conceda crédito, el pago correspondiente se realizará dentro de los 30 días siguientes de la entrega de la mercancía.
- 11.** Las garantías concedidas sobre los productos comercializados por nuestra compañía son las correspondientes a las que el fabricante tenga establecidas, y en general, el fabricante garantiza sus productos contra todo defecto de fabricación por un plazo de máximo de 12 meses, comprometiéndose a su reposición o reparación, entendiéndose que la garantía no cubre ningún tipo de gasto que pueda haber sido originado por avería del producto, tal como mano de obra, desplazamientos, pérdida de refrigerante, etc., y en cualquier caso, los materiales deberán enviarse a nuestros almacenes a portes pagados y debidamente embalados.
- 12.** Los datos técnicos expresados en la presente tarifa lo son de carácter orientativo, declinando toda responsabilidad por cualquier error que pudiera surgir, por lo que les sugerimos realicen las consultas técnicas en la documentación genuina.
- 13.** Por el solo hecho de pasarnos sus pedidos, el cliente se somete expresamente a la jurisdicción de los jueces y Tribunales del domicilio social de la empresa suministradora, con renuncia expresa a su propio fuero.

fritermia

Dirección

C/ Quito nº 3 - Naves 8/9/10
Polígono Industrial Camporosso
28806 Alcalá de Henares (Madrid)

Contacto

Teléfono: (+34) 91 802 37 93
e-mail: fritermia@fritermia.com

KOMET 
GERMANY