VAC®

Soluciones integrales de vacío



VAC®

1. Maquinaria

1.1. Máquinas de vacío

10 Gama VAC de sobremesa
22 Gama DOSVAC de sobremesa
32 De pie

1.2. Termoselladoras

42 Con vacío y gas
48 Sin vacío
52 Con barrido de gas

1.3. Soldadoras

54 Soldadoras

2. Consumibles

59 **Bolsas de vacío**
61 Bolsas conservación
63 Bolsas cocción
64 Bolsas retráctiles
65 Mangas pasteleras
66 Doypack
67 Retort
69 **Films**
71 Film termosellable cerradora bandejas
72 Film termoformado
73 Film tapa skin
74 Film flowpack
75 Film retráctil
76 Film fondo rígido PET
77 Laminados especiales
79 **Bandejas**
80 Bandejas termosellables inyectadas
81 Bandejas termosellables termoconformadas
82 Bandejas termosellables de aluminio
83 Otras
85 **Impresiones**
86 **Complementos de envasado**
86 Láminas de cartón
86 Láminas de PVC
86 Bandejas Inox
87 Goma sonda corazón
87 Gastrovac
87 Protector de huesos
88 **ECO**

93 587 21 15
info@vacbcn.com
677 486 866
Polígono Industrial Cova Solera
C/ Lisboa, 10
08191 RUBÍ (Barcelona)



Expertos en soluciones de envasado al vacío

Con nuestro **servicio integral de consumibles y maquinaria**, te acompañaremos en la compra de la máquina, la elección del material adecuado y en el proceso de envasado de tu producto hasta que obtengas los resultados que estás buscando.

Contáctanos para explicarnos tus necesidades y te aconsejaremos personalmente.

Nos diferenciamos por ser expertos tanto en consumibles como en maquinaria.

Más de 30 años de experiencia

VAC es una empresa que ofrece soluciones de envase al vacío. Tenemos más de 30 años de experiencia en envasado y ya son más de 3.000 los clientes que han trabajado con nosotros.

Ofrecemos un servicio integral que incluye el asesoramiento en nuevos proyectos de envasado y la venta de pequeña maquinaria de envase, consumibles y complementos para el envasado.

En VAC somos especialistas en cocina al vacío. Dominamos de la misma manera la maquinaria de envasado y los consumibles, y gracias a nuestra experiencia conocemos las necesidades de envase de un pequeño comercio de restauración y de un gran proceso de producción. Además, el ser tan específicos en nuestro sector nos permite tener un precio muy competitivo debido a nuestro volumen. Pregúntanos y te daremos referencias de nuestros clientes.



FACILIDAD AL CLIENTE EN EL SERVICIO

Ofrecemos las máximas facilidades al cliente en el servicio, tanto en la gestión de pedidos y entregas como en establecer canales de comunicación para asegurar el aprovisionamiento de material adecuado para cada cliente. Contamos con un equipo de técnicos especializados para la instalación y el mantenimiento de nuestros equipos.

MEJORA EN LA PRODUCCIÓN

Entendemos el envase al vacío como una mejora en la producción que ahorra costes de compra a proveedores, estandariza la elaboración, reduce el tiempo, la mano de obra y las mermas de producto, y sobretodo aumenta la conservación y la vida útil de los alimentos manteniendo el aroma y el sabor. Por eso, nos formamos en las últimas novedades en métodos y materiales de envase y trasladamos esa formación al cliente.

ASESORAMIENTO PERSONALIZADO

No dudes en ponerte en contacto con nosotros por teléfono, e-mail, WhatsApp o a través de nuestras redes sociales, o ven a visitarnos a nuestras instalaciones y nuestro equipo comercial resolverá tus dudas.

Maquinaria

1.1.1.

Máquinas de vacío VAC de sobremesa



MINI

La **máquina de campana de sobremesa Mini** es una herramienta funcional y compacta para el envasado al vacío en bolsas ideal para pequeñas producciones o espacios reducidos.

Bomba BUSCH de 8m3
Cubeta: 350x350x120mm
Doble soldadura de 34cm



VAC 10

La **máquina de campana de sobremesa VAC 10** es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas por su fiabilidad y sus resultados. Cuenta con las más altas prestaciones del mercado y está diseñada para el trabajo diario en cocina.

Bomba BUSCH de 12m3
Cubeta: 450x420x180mm
Doble soldadura de 41cm



VAC 20

La **máquina de campana de sobremesa VAC 20** es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas por su fiabilidad y su rendimiento. Cuenta con una bomba de máxima potencia en un diseño compacto ideal para garantizar el mejor resultado.

Bomba BUSCH de 20m3
Cubeta: 450x420x180mm
Doble soldadura de 41cm



VAC V20S/A

La **máquina de campana de sobremesa VAC V20S/A** es la perfecta herramienta para el envasado al vacío gracias a sus dimensiones superiores que permiten introducir más cantidad de producto dentro de la cámara de vacío. Ideal para artículos de mayor tamaño o para agilizar el proceso de envasado.

Bomba BUSCH de 20m3
Cubeta: 550x470x180mm
Doble soldadura de 45cm



VAC V20S/2A

La **máquina de campana de sobremesa VAC V20S/2A** es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas gracias a sus dimensiones superiores y a sus dos barras de soldadura que mejoran el proceso de producción reduciendo el tiempo y la mano de obra con una máquina que cuenta con las máximas prestaciones.

Bomba BUSCH de 20m3
Cubeta: 550x470x180mm
2 barras de soldadura de 45cm



MINI

La máquina de campana de sobremesa Mini es una herramienta funcional y compacta para el envasado al vacío en bolsas ideal para pequeñas producciones o espacios reducidos.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 8m3.

Cubeta de acero inoxidable de 350x350x120mm.

Doble soldadura de 34cm de longitud.

Barra de soldadura extraíble.

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 410x455x360mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

Potencia: 440W.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacío en %.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Instalación de gas y vacío exterior de serie.

Panel digital con pantalla LCD.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Programas predefinidos para líquidos, productos delicados o aplicaciones específicas.

Autolimpieza de bomba.

Verificación del estado del equipo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Programa multiciclo para elaboraciones concretas.





VAC 10

La máquina de campana de sobremesa VAC 10 es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas por su fiabilidad y sus resultados. Cuenta con las más altas prestaciones del mercado y está diseñada para el trabajo diario en cocina.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 12m3.

Cubeta de acero inoxidable de 450x420x180mm.

Doble soldadura de 41cm de longitud.

Barra de soldadura extraíble.

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 480x560x440mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

Potencia: 540W.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacío en %.

Visor del nivel del aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Instalación de gas y vacío exterior de serie.

Panel digital con pantalla LCD.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Programas predefinidos para líquidos, productos delicados o aplicaciones específicas.

Autolimpieza de bomba.

Verificación del estado del equipo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Programa multiciclo para elaboraciones concretas.





VAC 20

La máquina de campana de sobremesa VAC 20 es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas por su fiabilidad y su rendimiento. Cuenta con una bomba de máxima potencia en un diseño compacto ideal para garantizar el mejor resultado.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 20m3.

Cubeta de acero inoxidable de 450x420x180mm.

Doble soldadura de 41cm de longitud.

Barra de soldadura extraíble.

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 480x560x440mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

Potencia: 750W.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacío en %.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Instalación de gas y vacío exterior de serie.

Panel digital con pantalla LCD.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Programas predefinidos para líquidos, productos delicados o aplicaciones específicas.

Autolimpieza de bomba.

Verificación del estado del equipo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Programa multiciclo para elaboraciones concretas.





VAC V20S/A

La máquina de campana de sobremesa VAC V20S/A es la perfecta herramienta para el envasado al vacío gracias a sus dimensiones superiores que permiten introducir más cantidad de producto dentro de la cámara de vacío. Ideal para artículos de mayor tamaño o para agilizar el proceso de envasado.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 20m3.

Cubeta de acero inoxidable de 550x470x180mm.

Doble soldadura de 45cm de longitud.

Barra de soldadura extraíble.

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 610x575x440mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

Potencia: 750W.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacío en %.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Instalación de gas y vacío exterior de serie.

Panel digital con pantalla LCD.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Programas predefinidos para líquidos, productos delicados o aplicaciones específicas.

Autolimpieza de bomba.

Verificación del estado del equipo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Programa multiciclo para elaboraciones concretas.





VAC V20S/2A

La máquina de campana de sobremesa VAC V20S/2A es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas gracias a sus dimensiones superiores y a sus dos barras de soldadura que mejoran el proceso de producción reduciendo el tiempo y la mano de obra con una máquina que cuenta con las máximas prestaciones.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 20m3.

Cubeta de acero inoxidable de 550x470x180mm.

2 barras de soldadura de 45cm de longitud.

Barras de soldadura extraíbles.

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 610x575x440mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

Potencia: 750W.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacío en %.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Instalación de gas y vacío exterior de serie.

Panel digital con pantalla LCD.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Programas predefinidos para líquidos, productos delicados o aplicaciones específicas.

Autolimpieza de bomba.

Verificación del estado del equipo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Programa multiciclo para elaboraciones concretas.



1.1.2.

Máquinas de vacío DOSVAC de sobremesa



DOSVAC V8T

La **máquina de campana de sobremesa DOSVAC V8T** es una herramienta funcional y compacta para el envasado al vacío en bolsas ideal para pequeñas producciones o espacios reducidos.

Bomba DVP de 8m3
Cubeta: 350x350x120mm
Doble soldadura de 34cm



DOSVAC V10T

La **máquina de campana de sobremesa DOSVAC V10T** es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas por su fiabilidad y sus resultados. Cuenta con las más altas prestaciones del mercado y está diseñada para el trabajo diario en cocina.

Bomba DVP de 12m3
Cubeta: 450x420x180mm
Doble soldadura de 41cm



DOSVAC V20T

La **máquina de campana de sobremesa DOSVAC V20T** es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas por su fiabilidad y su rendimiento. Cuenta con una bomba de máxima potencia en un diseño compacto ideal para garantizar el mejor resultado.

Bomba DVP de 20m3
Cubeta: 450x420x180mm
Doble soldadura de 41cm



DOSVAC V20L2A

La **máquina de campana de sobremesa DOSVAC V20L2A** es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas gracias a sus dimensiones superiores y a sus dos barras de soldadura que mejoran el proceso de producción reduciendo el tiempo y la mano de obra con una máquina que cuenta con las máximas prestaciones.

Bomba DVP de 20m3
Cubeta: 550X470X180mm
2 barras de soldadura de 45cm



DOSVAC V8T

La máquina de campana de sobremesa DOSVAC V8T es una herramienta funcional y compacta para el envasado al vacío en bolsas ideal para pequeñas producciones o espacios reducidos.

DATOS TÉCNICOS

Bomba DVP de 8m3.

Cubeta de acero inoxidable de 350x350x120mm.

Doble soldadura de 34cm de longitud.

Barra de soldadura extraíble.

Medidas exteriores: 410x455x360mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

Potencia: 350W.

CARACTERÍSTICAS

Vacuómetro por tiempo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.





DOSVAC V10T

La máquina de campana de sobremesa DOSVAC V10T es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas por su fiabilidad y sus resultados. Cuenta con las más altas prestaciones del mercado y está diseñada para el trabajo diario en cocina.

DATOS TÉCNICOS

Bomba DVP de 12m3.

Cubeta de acero inoxidable de 450x420x180mm.

Doble soldadura de 41cm de longitud.

Barra de soldadura extraíble.

Medidas exteriores: 480x560x440mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

Potencia: 540W.

CARACTERÍSTICAS

Vacuómetro por tiempo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.





DOSVAC V20T

La máquina de campana de sobremesa DOSVAC V20T es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas por su fiabilidad y su rendimiento. Cuenta con una bomba de máxima potencia en un diseño compacto ideal para garantizar el mejor resultado.

DATOS TÉCNICOS

Bomba DVP de 20m3.

Cubeta de acero inoxidable de 450x420x180mm.

Doble soldadura de 41cm de longitud.

Barra de soldadura extraíble.

Medidas exteriores: 480x560x440mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

Potencia: 750W.

CARACTERÍSTICAS

Vacuómetro por tiempo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.





DOSVAC V20L2A

La máquina de campana de sobremesa DOSVAC V20L2A es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en bolsas gracias a sus dimensiones superiores y a sus dos barras de soldadura que mejoran el proceso de producción reduciendo el tiempo y la mano de obra con una máquina que cuenta con las máximas prestaciones.

DATOS TÉCNICOS

Bomba DVP de 20m3.

Cubeta de acero inoxidable de 550X470X180mm.

2 barras de soldadura de 45cm de longitud.

Barras de soldadura extraíbles.

Medidas exteriores: 610x575x440mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

Potencia: 750W.

CARACTERÍSTICAS

Vacuómetro por tiempo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.



1.1.3.

Máquinas de vacío VAC de pie



VAC 40

La **máquina de campana de pie VAC 40** es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en procesos de producción y cocinas centrales que cuenten con menos espacio de emplazamiento pero necesiten una máquina potente que les permita trabajar rápido.

Bomba BUSCH de 40m3 trifásica
Cubeta: 680X470X200mm
2 barras de soldadura de 45cm y/o 58cm

VAC 63A

La **máquina de campana de pie VAC 63A** permite procesos de alta producción en un diseño compacto gracias a su bomba de 63m3 y a sus dos barras de soldadura que agilizan los tiempos de envasado.

Bomba BUSCH de 63m3 trifásica
Cubeta: 680X470X200mm
2 barras de soldadura de 45cm y/o 58cm



VAC 63B

La **máquina de campana de pie VAC 63B** es la perfecta herramienta para el envasado al vacío y en atmósfera modificada para procesos de alta producción gracias a sus dimensiones superiores que reducen el tiempo y la mano de obra con una máquina fiable y de grandes resultados.

Bomba BUSCH de 63m3 trifásica
Cubeta: 880X600X200mm
2 barras de soldadura de 78cm y/o 58cm



VAC 100

La **máquina de campana de pie VAC 100** es la máquina más grande y más potente que permite el envasado en bolsas al vacío y en atmósfera modificada y que cuenta con las máximas prestaciones en este tipo de maquinaria. Es una máquina intuitiva y fiable capaz de envasar al mismo nivel que máquinas de envase en continuo ahorrando costes y tiempo de producción.

Bomba BUSCH de 100m3 trifásica
Cubeta: 880X600X200mm
2 barras de soldadura de 78cm y/o 58cm



VAC 40

La máquina de campana de pie VAC 40 es la perfecta herramienta para el envasado al vacío en procesos de producción y cocinas centrales que cuenten con menos espacio de emplazamiento pero necesiten una máquina potente que les permita trabajar rápido.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 40m3 trifásica.

Cubeta de acero inoxidable de 680X470X200mm.

2 barras de doble soldadura de 45cm y/o 58cm de longitud.

Barras de soldadura extraíbles.

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 800x575x1040mm.

Alimentación: 400/50-60 V/hz.

Potencia: 1120W.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacio en %.

Instalación de gas y vacío exterior de serie.

Botón de paro de emergencia.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Panel digital con pantalla LCD.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Programas predefinidos para líquidos, productos delicados o aplicaciones específicas.

Autolimpieza de bomba.

Verificación del estado del equipo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Programa multiciclo para elaboraciones concretas.





VAC 63A

La máquina de campana de pie VAC 63A permite procesos de alta producción en un diseño compacto gracias a su bomba de 63m3 y a sus dos barras de soldadura que agilizan los tiempos de envasado.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 63m3 trifásica.

Cubeta de acero inoxidable de 680X470X200mm.

2 barras de doble soldadura de 45cm y/o 58cm de longitud.

Barras de soldadura extraíbles.

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 800x575x1040mm.

Alimentación: 400/50-60 V/hz.

Potencia: 1120W.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacio en %.

Instalación de gas y vacío exterior de serie.

Botón de paro de emergencia.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Panel digital con pantalla LCD.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Programas predefinidos para líquidos, productos delicados o aplicaciones específicas.

Autolimpieza de bomba.

Verificación del estado del equipo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Programa multiciclo para elaboraciones concretas.





VAC 63B

La máquina de campana de pie VAC 63B es la perfecta herramienta para el envasado al vacío y en atmósfera modificada para procesos de alta producción gracias a sus dimensiones superiores que reducen el tiempo y la mano de obra con una máquina fiable y de grandes resultados.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 63m3 trifásica.

Cubeta de acero inoxidable de 880X600X200mm.

2 barras de doble soldadura de 78cm y/o 58cm de longitud.

Barras de soldadura extraíbles.

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 1000x705x1040mm.

Alimentación: 400/50-60 V/hz.

Potencia: 1500W.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacio en %.

Instalación de gas y vacío exterior de serie.

Botón de paro de emergencia.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Panel digital con pantalla LCD.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Programas predefinidos para líquidos, productos delicados o aplicaciones específicas.

Autolimpieza de bomba.

Verificación del estado del equipo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Programa multiciclo para elaboraciones concretas.





VAC 100

La máquina de campana de pie VAC 100 es la máquina más grande y más potente que permite el envasado en bolsas al vacío y en atmósfera modificada y que cuenta con las máximas prestaciones en este tipo de maquinaria. Es una máquina intuitiva y fiable capaz de envasar al mismo nivel que máquinas de envase en continuo ahorrando costes y tiempo de producción.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 100m3 trifásica.

Cubeta de acero inoxidable de 880X600X200mm.

2 barras de doble soldadura de 78cm y/o 58cm de longitud.

Barras de soldadura extraíbles.

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 1000x705x1040mm.

Alimentación: 400/50-60 V/hz.

Potencia: 2250W.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacio en %.

Instalación de gas y vacío exterior de serie.

Botón de paro de emergencia.

Visor del nivel de aceite de la bomba.

Tapa de metacrilato con bisagras de acero inoxidable en el interior.

Carcasa y cubeta con cantos redondeados de acero inoxidable.

Panel digital con pantalla LCD.

Placa de polietileno apta para uso alimentario.

Sistema de apertura basculante para agilizar el mantenimiento.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Programas predefinidos para líquidos, productos delicados o aplicaciones específicas.

Autolimpieza de bomba.

Verificación del estado del equipo.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Programa multiciclo para elaboraciones concretas.



1.2.1.

Termoselladoras con vacío y gas



TS1

La termoselladora TS1 mejora la imagen del producto y alarga su vida útil gracias a la bomba de vacío BUSCH y a la inyección de gas. Es una termoselladora de sobremesa ideal para cocinas centrales y centros de producción.

Bomba BUSCH de 20m3

Barquetas hasta ½ Gastronorm (tamaño max. 320x265x100mm)

Ancho max. film 370mm y diámetro max. bobina 230mm

Incluye molde de ½ Gastronorm intercambiable en menos de 10 segundos

50 programas de memoria personalizables



TS1 Pie

La termoselladora TS1 Pie facilitará el transporte y la organización de las industrias alimentarias pequeñas y medianas, hosteleria y restauración.

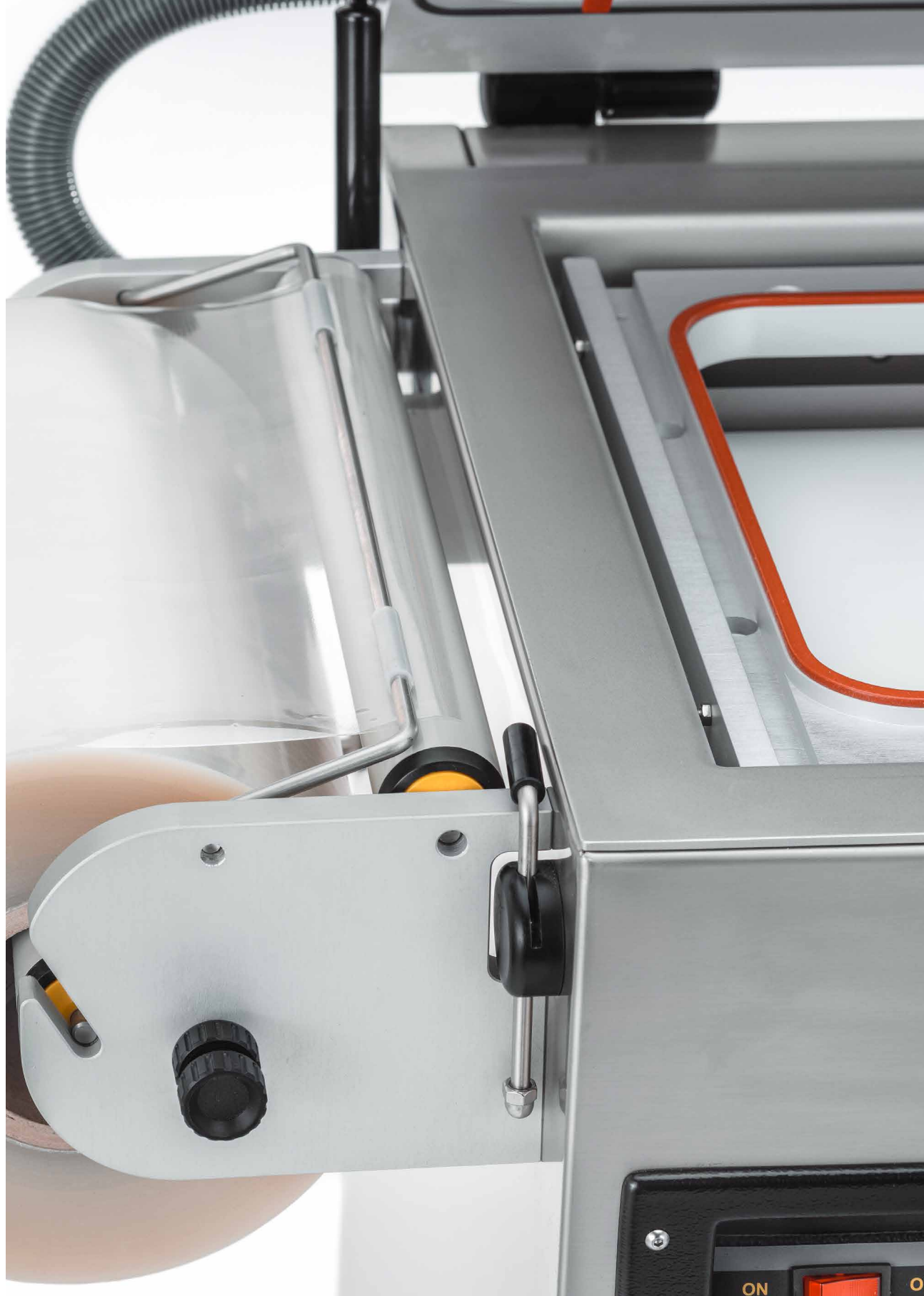
Bomba BUSCH de 20-40m3

Barquetas hasta ½ Gastronorm (tamaño max. 320x265x100)

Ancho max. film 370mm y diámetro max. bobina 230mm

Incluye molde de ½ Gastronorm intercambiable en menos de 10 segundos

50 programas de memoria personalizables





TS1

La termoselladora TS1 facilitará el transporte y la organización de las industrias alimentarias pequeñas y medianas, hosteleria y restauración.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 20m3.

Barquetas hasta ½ Gastronorm (tamaño max. 320x265x100).

Ancho max. film 370mm y diámetro max. bobina 230mm.

Incluye molde de 1/2 Gastronorm intercambiable en menos de 10 segundos

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 610x630x550mm.

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacio en %.

Visor del nivel del aceite de la bomba.

Inyección de gas regulable en %.

Panel digital con pantalla LCD.

Funcionamiento con compresor de aire excepto para bandejas de 1/2 Gastronorm.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Moldes personalizados y fácilmente intercambiables.

Corte automático del film después del termosellado.

Autolimpieza de bomba.

VAC STOP para parar el proceso. de vacío en cualquier momento

Paro de emergencia.



TS1 Pie

La termoselladora TS1 Pie facilitará el transporte y la organización de las industrias alimentarias pequeñas y medianas, hosteleria y restauración.

DATOS TÉCNICOS

Bomba BUSCH de 20-40m3.

Barquetas hasta ½ Gastronorm (tamaño max. 320x265x100).

Ancho max. film 370mm y diámetro max. bobina 230m.

Incluye molde de ½ Gastronorm intercambiable en menos de 10 segundos

50 programas de memoria personalizables.

Medidas exteriores: 610x630x1105mm.

Aliment. 20m3: 220-230/50-60 V/hz.

Aliment. 40m3: 400/50-60 V/hz.

CARACTERÍSTICAS

Control de vacio en %.

Visor del nivel del aceite de la bomba.

Inyección de gas regulable en %.

Panel digital con pantalla LCD.

Funcionamiento con compresor de aire excepto para bandejas de 1/2 Gastronorm.

PRESTACIONES

Programas personalizables.

Moldes personalizados y fácilmente intercambiables.

Corte automático de film después del termosellado.

Autolimpieza de bomba.

VAC STOP para parar el proceso de vacío en cualquier momento.

Paro de emergencia.





1.2.2.

Termoselladoras sin vacío



TS 150

La termoselladora TS 150 es una máquina compacta y de fácil manejo que permite mejorar la presentación y el transporte de alimentos en nuestras barquetas termoconformadas aptas para microondas.

Máquina manual para envasado de productos en barquetas

Barquetas hasta 192x137mm

Ancho máximo del film de 150mm y bobinas hasta 300m

DATOS TÉCNICOS

Medidas exteriores: 220x490x450mm

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz

Potencia: 450W

CARACTERÍSTICAS

Control de tiempo de sellado

Panel analógico

Ciclos de sellado entre 2-3 segundos

PRESTACIONES

Moldes personalizados y fácilmente intercambiables

Corte automático de film después del termosellado

TSO 200

La termoselladora TSO 200 es una máquina compacta y de fácil manejo que permite mejorar la presentación y el transporte de alimentos en nuestras barquetas inyectadas aptas para microondas.

Máquina manual para envasado de productos en barquetas

Barquetas hasta 260x160mm

Ancho máximo del film de 200mm y bobinas hasta 300m

Molde fijo estándar de ¼ Gastronorm

DATOS TÉCNICOS

Medidas exteriores: 285x580x525mm

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz

Potencia: 700W

CARACTERÍSTICAS

Control de tiempo de sellado

Panel analógico

Ciclos de sellado entre 2-3 segundos

PRESTACIONES

Moldes personalizados y fácilmente intercambiables

Opciones de suministro con molde fijo o molde multiforma

Corte automático de film después del termosellado

TSO 300

La termoselladora TSO 300 facilitará el transporte y la organización de las industrias alimentarias pequeñas y medianas, hosteleria y restauración gracias al sellado de nuestras barquetas inyectadas aptas para microondas.

Máquina manual para envasado de productos en barquetas

Barquetas hasta 320x260mm

Ancho máximo del film de 280mm y bobinas hasta 300m

Molde fijo estándar de 1/2 Gastronorm

DATOS TÉCNICOS

Medidas exteriores: 360x680x620mm

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz

Potencia: 1200W

CARACTERÍSTICAS

Control de tiempo de sellado

Panel analógico

Ciclos de sellado entre 2-3 segundos

PRESTACIONES

Moldes personalizados y fácilmente intercambiables

Opciones de suministro con molde fijo o molde multiforma

Corte automático de film después del termosellado



TS-20

La termoselladora TS-20 ofrece una solución de envasado única para diferentes tipos y cantidades de producto gracias a la posibilidad de envasar barquetas de diferentes tamaños en el mismo molde.

Máquina semiautomática para el envasado de productos en barquetas

Barquetas hasta 165x205x100mm

Ancho máximo del film de 150mm y bobinas hasta 300m

Arrastre del film y sellado automático

Molde multiforma para el sellado de diferentes tamaños de barquetas con el mismo molde

DATOS TÉCNICOS

Medidas exteriores: 387x239x470mm

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz

Potencia: 600W

CARACTERÍSTICAS

Control de tiempo y temperatura del sellado

10 Programas personalizables

Panel digital con pantalla LCD

Ciclos de sellado entre 2-3 segundos

PRESTACIONES

Programas personalizables

Moldes personalizados y fácilmente intercambiables

Corte automático de film después del termosellado

TS-22A

La termoselladora TS-22A ofrece una solución de envasado única para diferentes tipos y cantidades de producto gracias a la posibilidad de envasar barquetas de diferentes tamaños en el mismo molde.

Máquina semiautomática para el envasado de productos en barquetas

Barquetas hasta 195x260x155mm

Ancho máximo del film de 220mm y bobinas hasta 300m

Arrastre del film y sellado automático

Molde multiforma para el sellado de diferentes tamaños de barquetas con el mismo molde

DATOS TÉCNICOS

Medidas exteriores: 470x300x580mm

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz

Potencia: 750W

CARACTERÍSTICAS

Control de tiempo y temperatura del sellado

10 Programas personalizables

Panel digital con pantalla LCD

Ciclos de sellado entre 2-3 segundos

Corte perimetral bajo demanda

PRESTACIONES

Programas personalizables

Moldes personalizados y fácilmente intercambiables

Corte automático de film después del termosellado

TS-38

La termoselladora TS-38 permite el envase de barquetas de diferentes tamaños en un mismo molde multiforma desde bandejas de 1/2 Gastronorm ideales para el consumo interno de cáterings, cocinas e industrias hasta formatos monoración para venta al público y servicio take away.

Máquina semiautomática para el envasado de productos en barquetas

Barquetas hasta 320x260x150mm

Ancho máximo del film de 340mm y bobinas hasta 400m

Arrastre del film y sellado automático

Molde multiforma para el sellado de diferentes tamaños de barquetas con el mismo molde

DATOS TÉCNICOS

Medidas exteriores: 460x515x560mm

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz

Potencia: 1200W

CARACTERÍSTICAS

Control de tiempo y temperatura del sellado

10 Programas personalizables

Panel digital con pantalla LCD

Ciclos de sellado entre 2-3 segundos

Corte perimetral bajo demanda

PRESTACIONES

Programas personalizables

Moldes personalizados y fácilmente intercambiables

Corte automático de film después del termosellado

1.2.3.

Termoselladoras con barrido de gas

TS-22G

La termoselladora TS-22G permite el envasado en barquetas con atmósfera modificada gracias a la inserción de gas interte que alarga la vida útil del producto, por lo que mejora la organización interna y reduce tiempos y costes de producción.

Máquina semiautomática para el envasado de productos en barquetas

Barquetas hasta 195x260x155mm

Ancho máximo del film de 200mm y bobinas hasta 300m

Arrastre del film y sellado automático

Barrido de gas

Molde fijo hasta 1/4 Gastronorm (260x160mm)

DATOS TÉCNICOS

Medidas exteriores: 470x300x580mm

Alimentación: 220-230/50-60 V/hz

Potencia: 950W

CARACTERÍSTICAS

Control de tiempo y temperatura del sellado

Tiempo de entrada de gas expresado en segundos

10 Programas personalizables

Panel digital con pantalla LCD

Ciclos de sellado entre 2-3 segundos

PRESTACIONES

Programas personalizables

Moldes personalizados y fácilmente intercambiables

Corte automático de film después del termosellado



1.3.1.

Soldadoras



Ecosealer 200, 300, 400

Las soldadoras Ecosealer 200, 300 y 400 son la perfecta herramienta manual para el sellado de bolsas tanto en pequeñas y medianas industrias como en empresas de hostelería y restauración.

Selladoras de impulsos de bajo coste

Dotadas de un programador de tiempo de soldadura

Posibilidad de corte automático del sobrante de la bolsa

Modelos disponibles con y sin cuchilla

Largo de soldadura: 20, 30 y 40 cm

Ancho de soldadura: 3 a 5 mm

Alimentación: 220 V

Peso: 2.85 kg, 4 kg y 5.5 kg



Magneta 421

La termoselladora Magneta 421 es la perfecta herramienta semiautomática para el sellado de bolsas tanto en pequeñas y medianas industrias como en empresas de hostelería y restauración.

Selladoras de impulsos con soldadura mediante pedal mecánico

Dotadas de un programador de tiempo de soldadura

Posibilidad de corte automático del sobrante de la bolsa

Diferentes tipos de soldadura según las necesidades de envasado

Largo de soldadura: 42 cm

Ancho de soldadura: 3 a 5 mm

Alimentación: 220 V

Peso: 15 kg

Consumibles



Bolsas de vacío

Contamos con todos los formatos y calidades disponibles en el mercado en bolsas para envasar al vacío

Más de 50 referencias estándar de diferentes calidades en nuestro almacén.

Ideales para mejorar la visibilidad del producto y la marca, mejorar la conservación, para cocción a baja temperatura, para transporte y almacenamiento interno, etc.

Consúltanos que envase estás buscando y te asesoraremos sin compromiso.

Aseguramos una entrega rápida y puerta a puerta en todos nuestros productos.

Podemos fabricar cualquier bolsa bajo pedido.



Bolsas de conservación

Posibilidad de **confección especial en diferentes micrajes, tamaños y formas** según las necesidades del cliente.

Aptas para la **conservación de producto fresco, refrigerado y congelado** (de -40ºC hasta +85ºC).

Gran transparencia y resistencia mecánica.

MEDIDAS DISPONIBLES EN STOCK

80 micras PA/PE en 3 soldaduras

120 x 200	165 x 350	200 x 350	300 x 400
140 x 200	170 x 250	225 x 300	300 x 450
140 x 250	180 x 300	250 x 350	350 x 400
140 x 300	200 x 200	250 x 400	350 x 500
140 x 450	200 x 250	260 x 300	400 x 600
150 x 200	200 x 300	300 x 350	400 x 700
165 x 225			

140 micras PA/PE en 3 soldaduras
Adecuadas para envasar productos con huesos o bordes afilados:

200 x 300	350x 500
250 x 350	350 x 550
350 x 400	

92 micras PET/PE metalizadas a una cara

170 x 250
200 x 300

ZIP

euro-hole

asa

cantos redondeados

impresión superficial

impresión en sándwich

acabado papel

abrefácil

Plazo de entrega inmediato en todas las bolsas con medidas de stock.

Cualquier otra medida, color o material disponibles bajo pedido.



Bolsas de cocción

Creadas específicamente para cocina al vacío.

Posibilidad de **confección especial en diferentes micrajes, composiciones, tamaños y formas** según las necesidades del cliente.

Aptas para **tratamiento térmico** hasta 121ºC

Plazo de entrega inmediato en todas las medidas de stock.

MEDIDAS DISPONIBLES EN STOCK

90 micras de material especial para cocción

150x200	180x250	200x250	200x300
250x400	300x450	350x500	

abrefácil

euro-hole

impresión en sándwich

Plazo de entrega inmediato en todas las bolsas con medidas de stock.

Cualquier otra medida, color o material disponibles bajo pedido.

soldadura redonda

soldadura recta

soldadura lateral

diferentes colores





Bolsas retráctiles

De conservación y de cocción en diferentes micrajes y con diferentes tipos de soldadura bajo pedido especial. Alta retractilidad.

MEDIDAS DISPONIBLES EN STOCK

45 micras especiales para cocina al vacío:

200 x 300

230 x 450

40 micras para conservación:

Soldadura de fondo:

200 x 500	300 x 500	350 x 550
250 x 500	300 x 700	350 x 800
250 x 800	350 x 500	400 x 700

Soldadura lateral:

200 x 300

230 x 450

Plazo de entrega inmediato en todas las bolsas con medidas de stock.

Cualquier otra medida, color o material disponibles bajo pedido.

Mangas pasteleras

Adecuadas para su envasado al vacío.
Aptas para la conservación y cocción de hasta 121ºC.

MEDIDAS DISPONIBLES EN STOCK

90 micras con 2 medidas disponibles en stock

300x550

200x400 cook

Plazo de entrega inmediato en todas las bolsas con medidas de stock.

abrefácil

cantos redondeados

ZIP

asa

tapón





doypack

tapón

euro-hole

abrefácil

cantos redondeados

impresión superficial

impresión en sándwich

acabado papel

Doypack

Envase que permite exhibir el producto en forma vertical y puede servir en muchas ocasiones como un reemplazo adecuado, económico y sostenible para otro tipo de embalajes como botellas de vidrio o plástico, latas y cajas

Multitud de medidas, materiales y acabados.

Tanto para conservación como para cocción, con y sin alta barrera.

Bajo pedido especial.

Plazo de entrega inmediato en todas las bolsas con medidas de stock.

Retort

Bolsa con aluminio para procesos de esterilización superiores a 121ºC.

Sirven como reemplazo al enlatado a la vez que aportan una mejor presentación y manejo.

Alta barrera a los gases, la luz y el vapor de agua para proteger el sabor y el aroma del producto a temperatura ambiente.

Mayor superficie para la transferencia de calor, por lo que su calentamiento y enfriamiento son más rápidos reduciendo los tiempos de esterilización y ahorrando energía en el proceso.

asa

impresión en sándwich

Plazo de entrega inmediato en todas las bolsas con medidas de stock.



Films

Disponemos de todos los anchos y calidades disponibles en el mercado y acompañamos al cliente desde el asesoramiento en el envase mas adecuado según su maquinaria hasta la puesta en marcha.

Films en stock para nuestras termoselladoras sellables con PP, PET y aluminio.

Con acabados antivaho, pelable e impresos en HD según el diseño del cliente.

Consúltanos que envase estás buscando y te asesoraremos sin compromiso.

Aseguramos una entrega rápida y puerta a puerta en todos nuestros productos.

Uno de nuestros expertos te acompañará durante la puesta en máquina.



Film termosellable para cerradora de bandejas

Apto para bandejas de polietileno (PE) y polipropileno (PP), PET y aluminio.

Gran transparencia y resistencia mecánica.

Bobinas en stock para entrega inmediata.

MEDIDAS DISPONIBLES EN STOCK

Calidad	Micras	Ancho	Metros
OPP	30 my	150 mm	300
OPP	30 my	200 mm	300
OPA/PP Antivaho	55 my	340 mm	400
PET/PP Pelable	62 my	350 mm	400
OPA/PP Antivaho	55 my	400 mm	400

pelable

antivaho

impresión superficial

impresión en sándwich

acabado papel

Realizamos cualquier otro ancho y/o material bajo pedido

pelable

impresión superficial

impresión en sándwich

diferentes colores

acabado papel





pelable

impresión superficial

impresión en sándwich

Film para termoformado

De la más alta calidad y transparencia.

Gran capacidad de formado resistente en puntos críticos.
Acabado uniforme en soldadura.

Apto para conservación y/o procesos térmicos.
En diferentes colores y acabados, impreso en superficial o en sandwich.

Film de tapa Skin

Film que se adapta totalmente al producto mejorando la presentación comercial.

Adecuado para máquinas de termoformado y termosellado.
Disponible en varios micrajes.

Gran transparencia y alta barrera a los gases.

impresión superficial

impresión en sándwich

diferentes colores



Film para Flowpack

Sustituye al envasado en bolsas agilizando la cadena de producción.

Especialmente creado para máquinas flowpack verticales y horizontales.

Fácil deslizamiento en máquina, acabado transparente y de calidad.

Selección de material y acabado del film acorde a las necesidades de cada cliente.



Film Retráctil

Sustituye al envasado en bolsa retráctil agilizando la cadena de producción.

Adecuado para máquinas de termoformado y flowpack.

Alta retractilidad, gran transparencia y alta barrera a los gases.

pelable

diferentes colores





Film de fondo rígido PET

Gran calidad y alta consistencia de formado.

Adecuado para cualquier modelo de termoformadora.

Film transparente o tintado.

Laminados especiales

Asesoramiento sobre materiales y formas de envasado.

Laminaciones especiales para productos delicados o necesidades específicas.

Multitud de opciones de acabado e impresión.



Bandejas

Disponemos de una gran variedad de formatos de barquetas tanto en PP, PE y PET según el uso al que están destinadas.

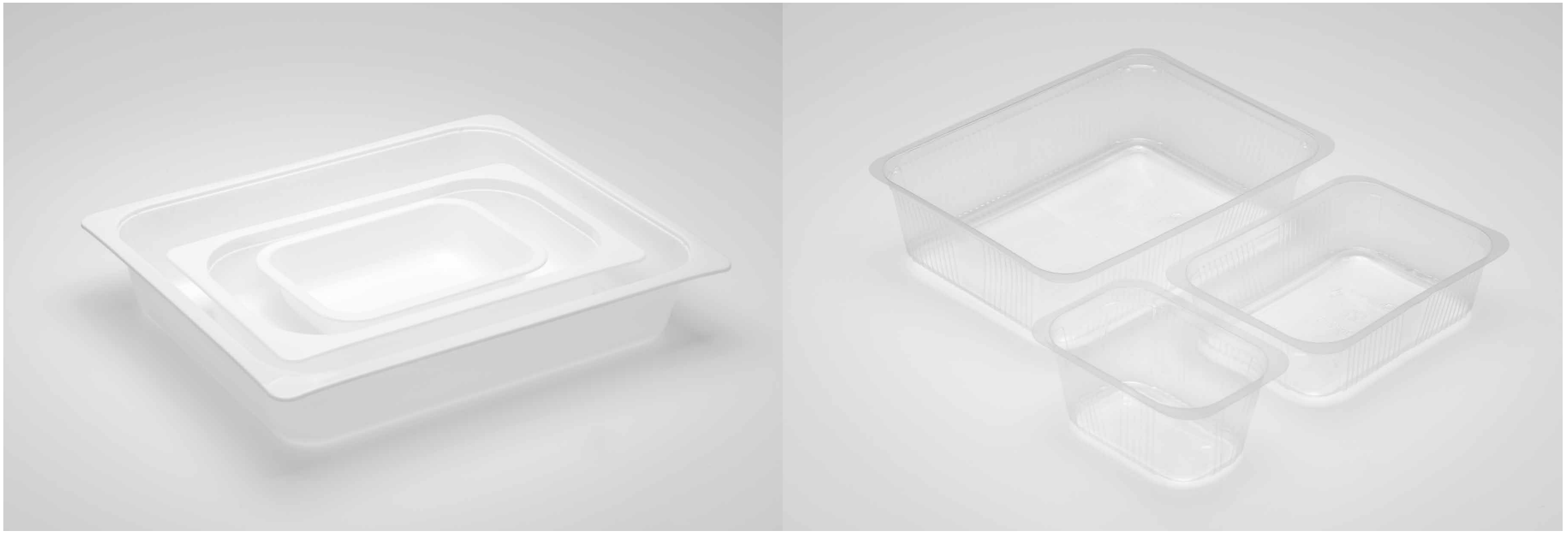
Más de 100 modelos de bandejas y envases monouso para alimentos.

Ideales para takeaway, producción y almacenamiento alimentario, eventos, cáterings,.....etc

Consúltanos que envase estás buscando y te asesoraremos sin compromiso.

Aseguramos una entrega rápida y puerta a puerta en todos nuestros productos.

Disponemos de un amplio stock con entrega inmediata.



Bandejas termosellables inyectadas

Fabricadas en polipropileno y aptas para envasado en atmósfera modificada, mejoran la organización y el transporte de alimentos a la vez que alargan la vida útil del producto envasado. Nuestro sistema de inyección genera bandejas más robustas y fácilmente apilables que ayudan a estructurar el trabajo. Disponemos de medidas estándar GASTRONORM que se adecuan a la mayoría de máquinas.

Modelo	Medidas	Unid/Caja	Color
B. Lasaña	201x152x40	550	Negro
GN1/8 -H46	160x130x46	780	Transp.
GN1/4 -H50	260x160x50	210	Blanco
GN1/2-H50	320x260x50	210	Blanco
GN1/2-H60	320x260x60	240	Blanco
GN1/2-H80	320x260x80	162	Blanco
GN1/2-H90	320x260x90	150	Blanco

Plazo de entrega inmediato en todas las bolsas con medidas de stock.

Cualquier otra medida, color o material disponibles bajo pedido.

Bandejas termosellables termoconformadas

Fabricadas en polipropileno y aptas para el envasado con o sin gas, permiten el transporte de alimentos de una manera estanca que evita derramamientos y conserva todo el aroma y el sabor del producto. Son adecuadas para altas temperaturas y ofrecen una presentación inmejorable gracias a la gran cantidad de medidas y tamaños diferentes de la que disponemos.

Modelo	Medidas	Unid/Caja	Color
GA65/M	260 x 190 x 65	350	Transp.
GA72/G	190 x 137 x 72	750	Transp.
GA50/G	190 x 137 x 50	750	Transp.
GA38/G	190 x 137 x 38	750	Transp.
GA63/P	137 x 95 x 63	1500	Transp.
GA45/P	137 x 95 x 45	1500	Transp.

Plazo de entrega inmediato en todas las bolsas con medidas de stock.

Cualquier otra medida, color o material disponibles bajo pedido.





Bandejas termosellables de aluminio

Nueva tecnología de soldado que permite nuevas aplicaciones en quinta gama. Se trata de bandejas de aluminio puro, sin laca, que permiten la cocción en horno o barbacoa del producto en el interior de la bandeja. Además, son termosellables con film alta barrera para alargar la vida útil del producto. Cuentan con una fácil apertura que facilita el uso del envase al cliente. Disponible en varias medidas tanto de bandejas como de film para todas las termoselladoras VAC. Este envase permite reducir el sobreenvasado de los alimentos en bandeja de aluminio, por lo que reduce costes a la vez que mejora la conservación.

Medida	Prof.	Calidad	Unid/Caja
220X150	33, 44, 70, 90mm	ALU	810 - 720 - 340 - 260
178X136	34, 45, 70mm	ALU	640 - 500 - 480

Otras

Estuches, tarrinas, bols, envases en cartón kraft, productos reutilizables para eventos, vasos, platos, cubiertos, etc.
Envases con y sin tapa
(Pedido mínimo de 1 caja por referencia)



Impresiones

Imprimimos tu envase en alta definición.

Ofrecemos un servicio completo, desde asesoramiento en el diseño, hasta la creación de las planchas de impresión.

Trabajamos con el cliente de manera ágil y bien estructurada para acelerar al máximo los plazos de entrega y aportar un valor añadido al envase y a la marca.

Nuestras fábricas cuentan con la más alta tecnología disponible en impresiones y con la más moderna maquinaria para imprimir cualquier tipo de imagen, tanto en **Flexografía** como en **Huecograbado**, y con los acabados que se ajusten a tus requisitos.

Complementos de envasado



LÁMINAS DE CARTÓN

En color oro, plata, blanco y negro como bases para loncheados o pastelería.

Redondas y rectangulares.

En diferentes medidas y grosores.



LÁMINAS DE PVC

Transparente o blanco como bases y separadores para loncheados.

Redondas y rectangulares.

En diferentes medidas y grosores.



BANDEJAS INOX

Bandejas de acero inoxidable con tapa apta para vacío externo.

Disponible en diferentes tamaños.



GOMA SONDA CORAZÓN

Junta autoadhesiva Turbigomme para uso alimentario.

Para el uso de la sonda de medición de la temperatura a corazón.

Mantiene la estanqueidad del envase



GASTROVAC

Conexión para vacío externo.

Apto para nuestros recipientes de vacío externo y para máquinas de vacío VAC.



PROTECTOR DE HUESOS

Ofrece resguardo en el envasado de las zonas punzantes de un producto (principalmente carne con hueso).

Absorbe parte de los jugos que desprende la carne una vez hecho el vacío.

Acabado en blanco.

Con o sin precorte según demanda.

Gama Eco

VAC fomenta la reutilización y el reciclaje del plástico, apuesta por el consumo de materiales reciclables, compostables y biodegradables.

Envases y accesorios para alimentación hechos con PLA, bambú, celulosa y caña de azúcar.

Envases con tapa para take away.

Envases termosellables con film PLA.

Envases barrera monomaterial (PE, PET o rPET).

Más de 100 referencias diferentes.



Servicio Técnico

Disponemos de nuestro propio equipo de técnicos especializados en maquinaria de envase. Si decides comprar maquinaria VAC, te garantizamos:

Reparaciones y revisiones a precios competitivos.

Uno de nuestros técnicos se desplazará hasta la máquina para intentar repararla in-situ.

Contratos de mantenimiento personalizados en función del uso de la máquina, con:

- prioridad en las reparaciones
- cuota de urgencia y máquina de sustitución gratuitas.

Máquinas de alquiler y de sustitución.

Garantizamos un servicio postventa rápido y eficaz para que ninguno de nuestros clientes se vea afectado por una avería.

Cursos de cocina al vacío



Cursos teórico-prácticos de 2 días dirigidos a cocineros profesionales, y a un precio especial por ser cliente de VAC:

- Se aprenden desde las bases hasta lo más completo de la cocina sous-vide.
- Se combinan los conceptos teóricos con ejemplos prácticos que se degustarán el mismo día de la formación.
- Se incluye recetario completo con más de 20 recetas y un amplio contenido teórico sobre la cocina al vacío que servirá como guía de consulta.
- Se entrega un certificado de formación firmado al finalizar el curso.
- Máximo 12 participantes.
- Posibilidad de trasladar el curso a su cocina.

Consulta toda la información y el programa del curso en nuestra web
www.vacbcn.com

93 587 21 15
info@vacbcn.com
677 486 866
Polígono Industrial Cova Solera
C/ Lisboa, 10
08191 RUBÍ (Barcelona)