

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY



Envasadoras
TekVac

Envasadoras al vacío de campana, la tecnología más avanzada



Completa gama de envasadoras al vacío de campana que incorpora la más avanzada tecnología del mercado. Pensada y diseñada en colaboración con cocineros de primera línea en la aplicación de técnicas de cocción y sistemas de gestión.

Con TekVac podrá realizar un envasado al vacío perfecto, con todas las garantías de estanqueidad.

El envasado al vacío permite una cocción y/o mantenimiento del alimento dentro de la bolsa de vacío gracias a la ausencia de oxígeno. Evitamos la proliferación bacteriana y obtenemos una mayor seguridad alimentaria.

iVac

iVac (Intelligent Vacuum)

Nunca había sido tan fácil envasar líquidos

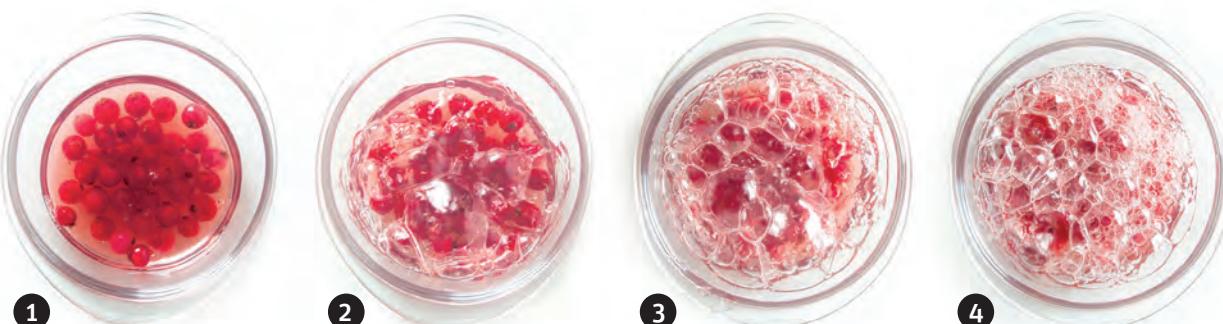


Reduzca costes de mantenimiento, reparaciones y consumo energético de su envasadora con la nueva patente iVac (Intelligent Vacuum). Esta patente permite a las envasadoras TekVac por sensor realizar un envasado inteligente que ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto. iVac es ideal para envasar líquidos, alimentos húmedos y alimentos porosos.

iVac permite realizar un envasado sin supervisión alguna y optimizar el tiempo de ciclo de envasado.

Proceso de envasado de líquidos con iVac:

- 1 Inicio del proceso de envasado de un líquido
- 2 El líquido empieza a hervir
- 3 El líquido aumenta de volumen
- 4 iVac detecta la ebullición y para la bomba automáticamente





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 prologando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba de vacío. Así conseguimos un ahorro de coste y de tiempo considerable en el mantenimiento de la máquina. Es recomendable realizar un ciclo de Autoclean Oil una vez por semana.



Antes del Autoclean Oil



Después del Autoclean Oil



Calibrado

Su envasadora 100% precisa en cuestión de segundos

La altura sobre el nivel del mar, las variaciones de presión y los cambios climáticos modifican la presión atmosférica. Mediante una calibración adecuada se asegura un 100% de vacío real teniendo en cuenta la presión atmosférica del lugar donde se realiza. Es por esta razón que la envasadora TekVac por sensor incorpora la función de calibrado de serie para garantizar siempre un vacío perfecto.



Barra de sellado sin conexiones

Limpieza el doble de rápido

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



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, lácteos... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado: patatas chips, ensaladas, pasta...



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 de la función Vac+ 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.



Gama de envasadoras al vacío, por sensor



TVA310D2

Medidas exteriores
Ancho x Fondo x Alto

430 x 461 x 352 mm

Medidas de la cámara

330 x 330 x 90 mm

Bomba de vacío

DVP 6 m³/h

Voltaje

230/1/50 V/N/Hz

Potencia

0,25 kW

Longitud de soldadura

310 mm



TVA411B2 / TVA410D2 / TVA410B2

525 x 565 x 457 mm

430 x 430 x 180 mm

BUSCH 10 / DVP 20 / BUSCH 20 m³/h

230/1/50 V/N/Hz

0,45 kW

410 mm



TVA412B3

Medidas exteriores
Ancho x Fondo x Alto

835 x 590 x 1031 mm

Medidas de la cámara

700 x 430 x 180 mm

Bomba de vacío

BUSCH 40 m³/l

Voltaje

400/3/50 V/L+N/Hz

Potencia

1,125 kW

Longitud de soldadura

410+410 mm



TVAX1B40 / TVAX1B63

930 x 630 x 945 mm

800 x 500 x 200 mm

BUSCH 40 / BUSCH 63 m³/l

400/3/50 V/L+N/Hz

1,125 kW / 1,5 kW

480+700 mm





TVA430D2 / TVA430B2

665 x 590 x 460 mm
570 x 450 x 180 mm
DVP 20 / BUSCH 20 m³/h
230/1/50 V/N/Hz
0,75 kW
430 mm



TVA432D2 / TVA432B2

665 x 590 x 460 mm
570 x 450 x 180 mm
DVP 20 / BUSCH 20 m³/h
230/1/50 V/N/Hz
0,75 kW
430 + 430 mm



TVAX2B63 / TVAX2B10

1220 x 730 x 945 mm
1000 x 600 x 200 mm
BUSCH 63 / BUSCH 100 m³/l
400/3/50 V/L+N/Hz
1,5 kW / 2,25 kW
580+900 mm



TVAX3B10

1270 x 880 x 945 mm
1150 x 750 x 150 mm
BUSCH 100 m³/l
400/3/50 V/L+N/Hz
2,25 kW
730+1050 mm



Gama de envasadoras al vacío, por tiempo



TVT310D2

Medidas exteriores
Ancho x Fondo x Alto

430 x 461 x 352 mm

Medidas de la cámara

330 x 330 x 90 mm

Bomba de vacío

DVP 6 m³/h

Voltaje

230/1/50 V/N/Hz

Potencia

0,25 kW

Longitud de soldadura

310 mm



TVT411D2 / TVT410D2 / TVT410B2

525 x 565 x 457 mm

430 x 430 x 180 mm

DVP 12 / DVP 20 / BUSCH 20 m³/h

230/1/50 V/N/Hz

0,37 / 0,75 / 0,75 kW

410 mm



TVT412B3

Medidas exteriores
Ancho x Fondo x Alto

835 x 590 x 1031 mm

Medidas de la cámara

700 x 430 x 180 mm

Bomba de vacío

BUSCH 40 m³/l

Voltaje

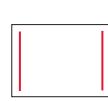
400/3/50 V/L+N/Hz

Potencia

1,125 kW

Longitud de soldadura

410+410 mm



TVTX1B40 / TVTX1B63

930 x 630 x 945 mm

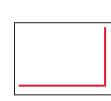
800 x 500 x 200 mm

BUSCH 40 / BUSCH 63 m³/l

400/3/50 V/L+N/Hz

1,125 kW / 1,5 kW

480+700 mm





TVT430D2

665 x 590 x 460 mm
570 x 450 x 180 mm
DVP 20 m³/h
230/1/50 V/N/Hz
0,75 kW
430 mm



TVT432D2

665 x 590 x 460 mm
570 x 450 x 180 mm
DVP 20 m³/h
230/1/50 V/N/Hz
0,75 kW
430 + 430 mm



TVT412B2

835 x 566 x 492 mm
700 x 430 x 180 mm
BUSCH 20 m³/h
230/1/50 V/N/Hz
0,75 kW
410 + 410 mm



TVTX2B63 / TVTX2B10

1220 x 730 x 945 mm
1000 x 600 x 200 mm
BUSCH 63 / BUSCH 100 m³/l
400/3/50 V/L+N/Hz
1,5 kW / 2,25 kW
580+900 mm



TVTX3B10

1270 x 880 x 945 mm
1150 x 750 x 150 mm
BUSCH 100 m³/l
400/3/50 V/L+N/Hz
2,25 kW
730+1050 mm



Paneles intuitivos, para un control visual de todos los procesos del envasado

Panel por sensor



A Porcentaje de vacío

B Extra de vacío (Vac+)

C Inyección de gas inerte

D Tiempo de sellado

E Memoria de programas

F Parada de ciclo de vacío

G Aumentar valor

G+H Calibrar envasadora

H Disminuir valor

H+I Autoclean Oil

I Entrada de aire progresivo (Soft Air)

J Encender/Apagar/Cancelar ciclo

A+G Cuando se alcanza el 100%, apretar una vez más a VAC. El luminoso indica que se activa “int”, de intelligent vacuum (iVac).

Panel por tiempo



A Parada de ciclo en curso

B Tiempo de vacío

C Encender/Apagar/Cancelar ciclo

D Entrada de aire progresivo (Soft Air)

E, F Aumentar / Disminuir valores

D+E (-) Autoclean Oil

Materiales y acabados de alta calidad



Especificaciones generales

Modelos por sensor

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Barra de soldadura extraíble sin conexiones.
- Cámara con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Placa de polietileno en el interior que aumenta la velocidad de vacío y regula la altura de trabajo.
- Panel intuitivo: visualización de todos los pasos del proceso de envasado.
- Doble soldadura de 2x4 mm.
- Bomba de vacío BUSCH (modelos indicados).
- Tecnología iVac para envasado de líquidos.
- Autoclean Oil, sistema de autolimpieza del aceite.
- Soft Air, entrada de aire progresivo para una mejor adaptabilidad de la bolsa al producto a envasar.
- Vac+, tiempo de vacío adicional para forzar la salida del aire del interior de los alimentos porosos.
- Sistema de calibración.
- Accesorio para vacío externo (opcional).
- Entrada de gas inerte. Modelos indicados.
- Memoria de 99 programas.

Modelos por tiempo

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Barra de soldadura extraíble sin conexiones.
- Cámara con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Placa de polietileno en el interior que aumenta la velocidad de vacío y regula la altura de trabajo.
- Panel intuitivo: visualización de todos los pasos del proceso de envasado.
- Doble soldadura de 2x4 mm.
- Bomba de vacío BUSCH (modelos indicados).
- Autoclean Oil, sistema de autolimpieza del aceite.
- Soft Air, entrada de aire progresivo para una mejor adaptabilidad de la bolsa al producto a envasar.

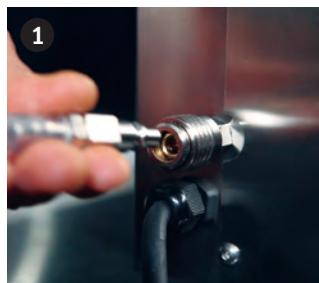
Accesorios



• Kit de vacío externo

Con el Kit de vacío externo podrá conservar grandes cantidades de alimentos al vacío en cubetas Gastronorm especialmente reforzadas para este fin.

Mediante este sistema podrá mantener la frescura y el volumen del producto sin necesidad de inyectar gas inerte o de envasarlo en bolsas de vacío.



Conexión quick switch

Con este sistema de conexión y desconexión rápida no necesitará ninguna herramienta para conectar el kit a la envasadora.

Envase al vacío

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

Conservación

Formato fácil de almacenar y transportar.

Apertura

La facilidad de apertura mediante la válvula de cierre de la tapa permite abrir y cerrar el envase tantas veces como sea necesario.



Accesorio para vacío externo



Recipientes Gastronorm especiales para vacío

Capacidad	Fondos disponibles
GN 1/1	100, 150, 200 mm
GN 1/2	100, 150 mm
GN 1/3	100, 150 mm



Tapas para recipientes Gastronorm especiales para vacío GN 1/1, GN 1/2 y GN 1/3



• Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Modelos disponibles

Diámetro de 150 mm
Altura de 150 mm



• Plancha de polietileno

Disponible para:

modelo 310
modelo 410
modelo 430 y 432



• Espuma para sonda corazón

Medidas disponibles

Rollo de 20 mm x 5 m

• Mesa con ruedas para envasadora de sobremesa

Medidas exteriores

700 x 600 x 800 mm

• Carro con ruedas y dos estantes para envasadoras de sobremesa

Medidas exteriores

1095 x 695 x 950 mm

• Accesorio para envasado de líquidos

Modelos disponibles

para barra de sellado de 310 mm

para barra de sellado de 410 mm

para barra de sellado de 430 mm

• Bolsas para envasar al vacío

PARA COCCIÓN

Medidas disponibles	Unidades	Grosor
200 x 300 mm	100 u.	90 micras
360 x 400 mm	100 u.	90 micras

PARA CONSERVACIÓN

Medidas disponibles	Unidades	Grosor
200 x 300 mm	100 u.	90 micras
300 x 400 mm	100 u.	90 micras



Las envasadoras de vacío externo son ideales para su uso en **pequeños comercios**

Compactas y ligeras

Las envasadoras de vacío externo de Distform, fabricadas en acero inoxidable, son robustas, compactas y ligeras para un fácil transporte y almacenamiento. La bomba de vacío asegura el envasado de los productos sólidos (sin humedad) ofreciendo una protección óptima.

Estas envasadoras están dirigidas a pequeños comercios, pequeñas tiendas de alimentación, tiendas gourmet, restaurantes, así como y para uso doméstico dado que permite conservar las comidas de la semana en perfectas condiciones. Otra aplicación es la industria de la electrónica, la cual precisa guardar las placas electrónicas envasadas para protegerlas de la humedad y el polvo.



Tres modelos disponibles según la capacidad de la bomba de vacío



TVE010T2



TVE020T2

TVE010T2

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto)

Bomba

Voltaje

Potencia

Longitud de soldadura útil

385 x 254 x 125 mm

10 l/min

230/1/50 V/L+N/HZ

0'3 kW

300 mm

TVE020T2

385 x 254 x 125 mm

20 l/min

230/1/50 V/L+N/HZ

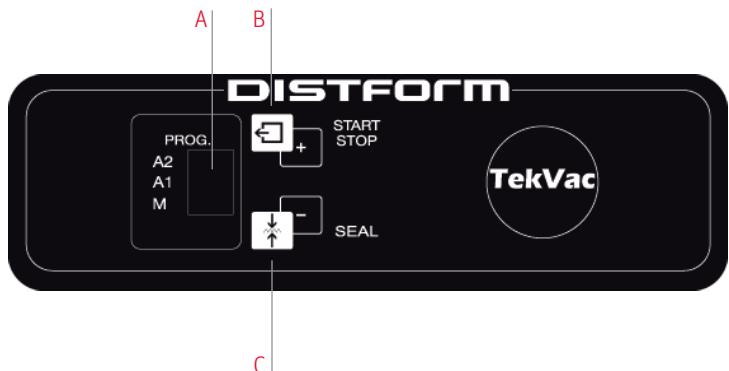
0'45 kW

300 mm

Especificaciones generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Dimensiones de la barra de soldadura según modelos (370mm / 470mm).
- Doble línea de sellado.
- Ancho de sellado 2 x 2,5 mm.
- Soldadura automática al alcanzar el tiempo de vacío programado.
- Bomba de vacío auto-lubricante. Potencia según modelos de 10, 20 o 40 l/min.
- Funcionamiento automático o manual.
- Tres programas de trabajo: dos automáticos y uno de manual.
- Panel de membrana sin relieves, para facilitar su limpieza.
- Indicación con led del programa en uso.
- Vacío controlado por tiempo.
- Regulación del tiempo de vacío de 0,5 a 60 segundos.
- Ajuste manual del tiempo de vacío.
- Apertura manual.
- Sólo funciona con bolsas gofradas.

Panel de mandos



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 y escoger el programa / Disminuir valores



TVE040T2

TVE040T2

485 x 254 x 125 mm
20+20 l/min
230/1/50 V/L+N/HZ
0,45 kW
400 mm

Accesorios

• Bolsas gofradas para conservación

Medidas disponibles	Unidades
200 x 300 mm	100 u.
250 x 350 mm	100 u.
300 x 400 mm	100 u.

Termoselladoras eléctricas para el envasado de alimentos en barquetas

De reducido tamaño,
fáciles de usar y
de transportar

Las termoselladoras son una solución sencilla y fácil a la hora de envasar productos dentro de barquetas perfectamente selladas. Estas termoselladoras nos ofrecen la posibilidad de envasar los alimentos en un formato rígido apto para su uso en hostelería, pequeños comercios de alimentación, supermercados y gastronomía.

Estas termoselladoras se caracterizan por su compactidad, fácil uso y ligereza, pudiéndose instalar en cualquier rincón. A su vez, presentan una gran versatilidad de intercambiar diferentes moldes para barquetas.



TS290

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto)	380 x 650 x 180 mm
Molde 1 barqueta (incluido)	320 x 260 mm
Molde 2 barquetas (opcional)	260 x 160 mm
Voltaje	230/1/50 V/N/HZ
Potencia	1,4 kW
Ancho de la bobina	280 mm

TS200

275 x 580 x 180 mm
260 x 160 mm
192 x 137 mm
230/1/50 V/N/HZ
0,7 kW
200 mm

TS150

230 x 500 x 180 mm
192 x 137 mm
137 x 96 mm
230/1/50 V/N/HZ
0,45 kW
150 mm

Especificaciones generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Modelos compactos, de reducido tamaño para facilitar su manipulación, uso y transporte.
- Sellado y corte del film simultáneo.
- El sellado se produce mediante soldadura del film a la barqueta aplicando temperatura.
- Sistema de frenado del retroceso del film para facilitar su uso.
- Todos los modelos se suministran con una bobina de film y un molde para barquetas de una cavidad.



Envasado

Sistema de frenado del retroceso del film para facilitar su colocación para el envasado.



Sellado

El sellado y corte del film se produce de forma simultánea al cerrar la termoselladora.



Corte

El molde para 2 barquetas incluye ranura en el centro para facilitar el corte del film y separar las barquetas.



Diferentes formatos

Los moldes de barquetas son fácilmente intercambiables para envasar distintos formatos de barquetas estandarizadas.

Accesorios



• Bobina de film

Medidas disponibles

150 mm x 150 metros
200 mm x 150 metros
280 mm x 150 metros



• Molde de barquetas

Molde de 1 barqueta

192 x 137 mm
260 x 160 mm
320 x 260 mm



Molde de 2 barquetas

137 x 96 mm
192 x 137 mm
260 x 160 mm

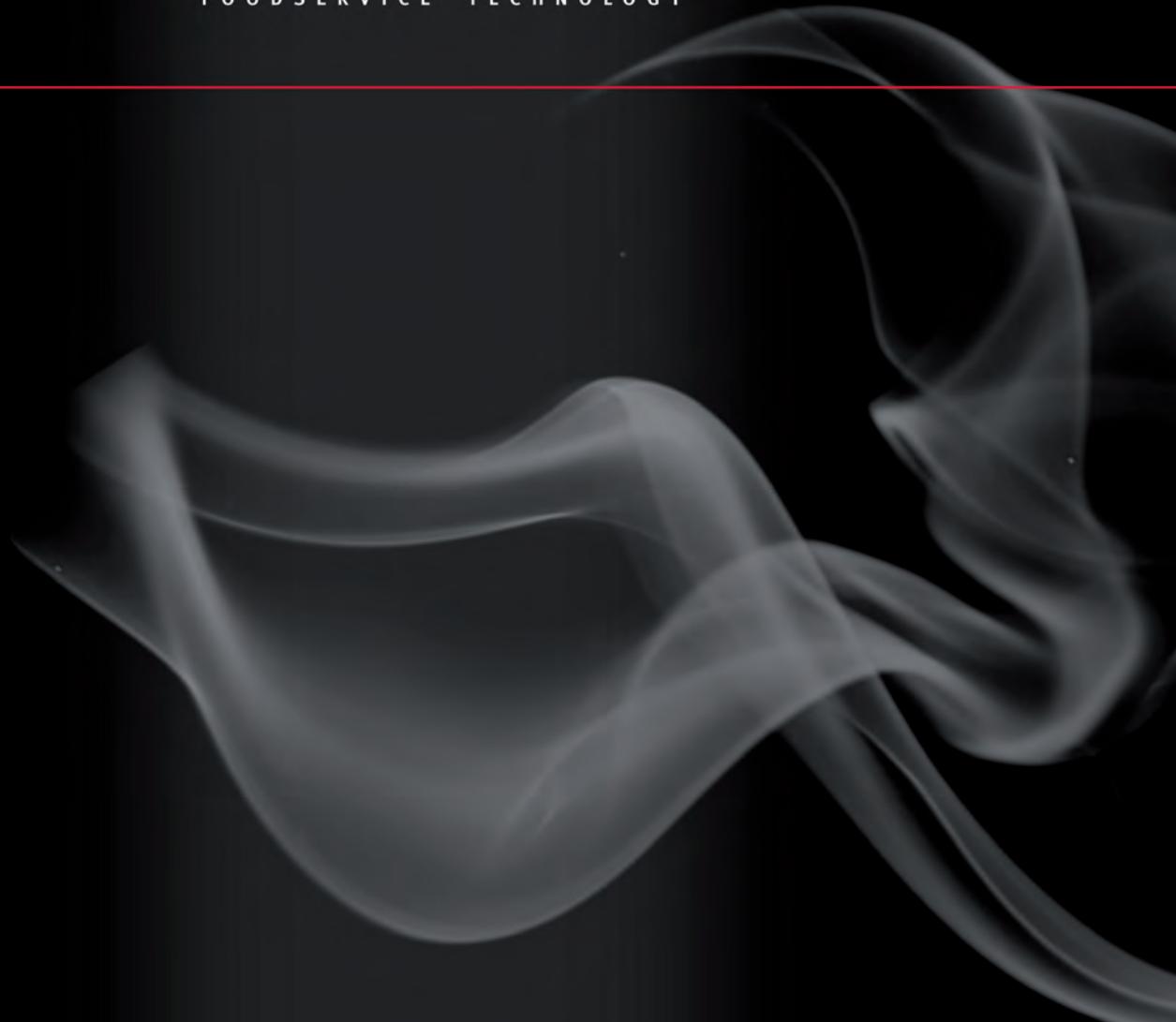


• Caja de barquetas

Medidas disponibles

192 x 137 x 86 mm	400 u.
192 x 137 x 70 mm	500 u.
192 x 137 x 55 mm	500 u.
192 x 137 x 40 mm	500 u.
192 x 137 x 20 mm	600 u.
137 x 96 x 66 mm	1000 u.
137 x 96 x 49 mm	1000 u.
137 x 96 x 32 mm	1000 u.
320 x 260 x 90 mm	120 u.
320 x 260 x 52 mm	125 u.
260 x 160 x 30 mm	210 u.
260 x 160 x 50 mm	210 u.

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY



www.distform.com
info@distform.com
+34 902 10 18 90