

Catálogo General

AK Ramon

Our standard means more



akbyramon.com

Índice

Presentación de la empresa.....	03
Food processing line	05
Embutidoras hidráulicas.....	06
Máquina de hacer hamburguesas.....	09
Porcionadoras	10
Amasadoras	11
Amasadora horizontal serie "H"	12
Picadora mezcladora	13
Picadoras.....	14
Cutters	16
Cutters profesionales.....	17
Vac line.....	19
Envasadoras de sobremesa	20
Envasadoras de zócalo	25
Envasadoras industriales.....	26
Sealing line.....	28
Termoselladoras manuales	29
Termoselladoras semi-automáticas	31
Termoselladoras automáticas con vacío y gas.....	33



INNOVACIÓN Y FIABILIDAD EN TODOS LOS SENTIDOS



AK AK Ramon

Nuestra producción y oferta cubren 3 gamas de máquinas: procesamiento cárnico, envasado en vacío y termo-sellado. Un solo proveedor cubre todas sus necesidades.

Hemos construido nuestra reputación innovando, desarrollando y suministrando productos y soluciones robustas y de alta calidad al sector de la alimentación. Nuestros equipos se encuentran en pequeños obradores, restaurantes, comercios, hasta en cadenas de supermercados. Fiabilidad con la máxima productividad.



SER SOSTENIBLE ES NO DESPERDICIAMOS



Somos Versátiles. Trabajamos para que cada uno disponga del equipo que se adapta a sus necesidades. Estamos convencidos de que el tratamiento de los alimentos debe ser responsable.

Diseñamos y fabricamos equipos para el proceso y conservación de los alimentos, con la voluntad de respetar su calidad y extraer el máximo beneficio. Desde nuestros inicios hemos sido una marca para personas, nos preocupamos por la gestión y el aprovechamiento de los alimentos y por la gente que trabaja en la industria de la alimentación, proporcionando equipos fabricados y pensados para cumplir estos objetivos. Gestionamos con agilidad y nos adaptamos a las necesidades de los nuestros clientes y distribuidores.



FOOD PROCESSING LINE

La línea profesional
más avanzada para el
procesado de alimentos.

EMBUTIDORAS HIDRÁULICAS

Diseñadas para pequeñas
y medianas producciones

Información Técnica

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Depósito de aceite, independiente fabricado en AISI 304.
- Equipada con manómetro de control.
- Equipada con regulador de velocidad.
- Descompresión automática del pistón para evitar la salida de la masa.
- Embudos de acero inoxidable AISI 304 Ø12,20 y 30 mm (otras medidas bajo pedido).
- Fondo del cilindro fabricado en acero inoxidable AISI 304, sin ningún tornillo para fácil limpieza.
- Bancada y cilindro totalmente estancos entre sí.
- Mando por rodillera para subir y bajar el pistón.
- Equipada con dos ruedas para fácil desplazamiento (excepto SC-40 y SC-50).



SC - 13 STAR. Capacidad 13 litros.



SC - 20 STAR. Capacidad 20 litros.



Embutidoras Hidráulicas



Construidas
totalmente
en ACERO
INOXIDABLE



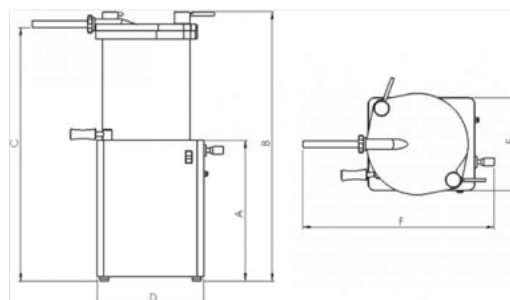
SC - 25 STAR. Capacidad 25 litros.
SC - 30 STAR. Capacidad 30 litros.



SC - 40 STAR. Capacidad 40 litros.
SC - 50 STAR. Capacidad 50 litros.

Dimensiones de la máquina (mm)

Modelo	A	B	C	D	E	F
SC-13 STAR	650	1.195	1.110	435	330	765
SC-20 STAR	650	1.195	1.114	435	360	790
SC-25 STAR	650	1.195	1.114	435	360	820
SC-30 STAR	650	1.250	1.225	435	360	820
SC-40 STAR	690	1.265	1.185	478	416	860
SC-50 STAR	690	1.345	1.270	478	416	860



*La altura puede variar en función de si la tapa es en aluminio o acero inoxidable.

Características técnicas

	SC-13 STAR	SC-20 STAR	SC-25 STAR	SC-30 STAR	SC-40 STAR	SC-50 STAR
Capacidad cilindro en litros	13	20	25	30	40	50
Capacidad cilindro en Kg	± 12	± 18	± 23	± 27	± 37	± 44
Potencia motor trifásico HP/Kw	1/0.73	1/0.73	1/0.73	1/0.73	2/1.5	2/1.5
Potencia motor monofásico HP/Kw	1/0.73	1/0.73	1/0.73	1/0.73	-	-
Dimensiones embalaje (mm)	600x800x1500	600x800x1500	600x800x1500	600x800x1500	560x660x1590	560x660x1590
Peso neto/bruto (Kg)	115/120	128/132	142/149	158/163	186/195	192/203

Accesorios para Embutidoras



**PORCIONADOR
VOLUMÉTRICO**



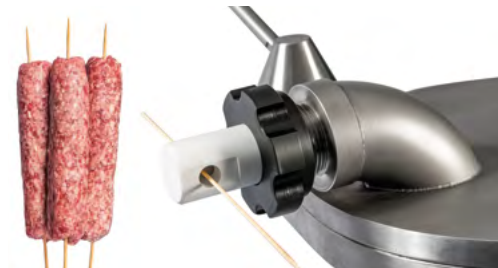
**ACCESORIO PARA
ALBÓNDIGAS**



**ACCESORIO PARA
FABRICACIÓN DE CROQUETAS**



**ACCESORIO PARA FABRICACIÓN
DE HAMBURGUESAS**



ACCESORIO PARA KEFTA



SOPORTE RUEDAS

MÁQUINA DE HACER HAMBURGUESAS

Diseñadas para pequeñas y medianas producciones



Información Técnica

- Capacidad: 24 litros.
- Grosor de las hamburguesas variable.
- Diámetro de la hamburguesa variable entre 130mm y 25mm.
- Producción aprox.: 1.800 hamburguesas/hora o 3.600 albóndigas/hora.
- Equipada con control de velocidad.
- Micro de seguridad en la placa dispensadora.
- Motor: 220V/1ph/50Hz.
- Movimiento de baja tensión (24V).

Formas	Medidas estándares
Hamburguesas redondas	40 / 65 / 90 / 100 / 115 / 130 mm
Hamburguesas ovaladas	110x80 mm
Albóndigas	22 / 32 mm
Croquetas	50x25 mm
Canelones	70x25 mm



AH-130



AH-130 AUTO
Versión automática



Accesorio para albóndigas

PREGUNTA PARA MEDIDAS ESPECIALES

PORCIONADORES



Manual o
automático



PORCIONADOR MANUAL



PORCIONADOR AUTOMÁTICO



PASTILLA CARNE PICADA ANCHO 115MM



MOLDE PARA 4 CILINDROS CEVAPCICI

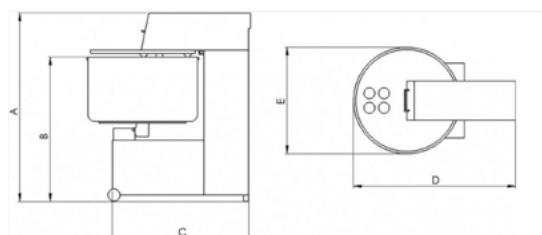
AMASADORAS

Diseñadas para pequeñas y medianas producciones

Información Técnica

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Grupo motorreductor potente y silencioso.
- Tapa protección de plástico alimentario.
- Artesa extraíble modelo AMM-35 S.
- Artesa abatible modelos AMM-55 S / AMM-55 TWO / AMM-80 S / AMM-80TWO.
- Apertura cabezal con parada automática de las palas.
- Equipada con asa y ruedas para fácil desplazamiento.
- Ayuda neumática para levantar y bajar el cabezal. (Excepto AMM-35 S)
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Caja eléctrica estanca.
- Pulsador marcha-paro estanco.
- Voltaje: 400-230V/3ph/50Hz.

Modelo	A	B	C	D	E
AMM-35 S	705	530	515	670	440
AMM-55 S	950	717	545	802	550
AMM-55 TWO	950	717	545	802	550
AMM-80 S	1000	770	555	825	592
AMM-80 TWO	1000	770	555	825	592



AMM-35 S. Capacidad 35 litros.



AMM-55 S / AMM-55 TWO.
Capacidad 55 litros.



AMM-80 S / AMM-80 TWO.
Capacidad 80 litros.

Los modelos TWO tienen 2 motores. 1 para el batidor y 1 para la cuba.

	AMM -35 S	AMM -55 S	AMM -55 TWO	AMM-80 S	AMM-80 TWO
Capacidad cuba en litros	35	55	55	80	80
Capacidad cuba en Kg	± 23	± 35	± 35	± 55	± 55
Potencia motor trifásico HP/Kw	0.25/0.18	0.50/0.36	0.75/0.55	0.50/0.36	0.75/0.55
Potencia motor monofásico HP/Kw	0.25/0.18	0.5/0.36	0.58/0.42	-	-
Dimensiones embalaje (mm)	900x780x800	710x950x1200	710x950x1200	710x950x1200	710x950x1200
Peso neto/bruto (Kg)	42/50	68/72	68/75	71/75	71/75

AMASADORA HORIZONTAL SERIE "H"

Diseñadas para medianas producciones

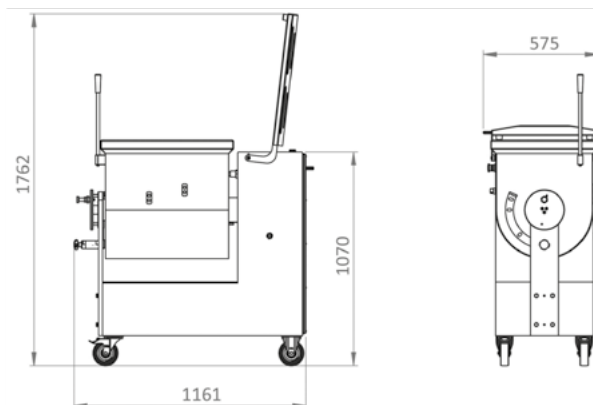
Información Técnica

- Cuerpo construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Capacidad 150 L.
- Brazo en forma de T fácilmente desmontable para limpieza.
- Grupo reductor de gran resistencia y silencioso.
- Equipada con ruedas para fácil desplazamiento.
- Pulsador de descarga.
- Dispone de dos sentidos de giro.
- No requiere mantenimiento.



AMM-150H. Capacidad 150 litros.

Construidas
totalmente
en ACERO
INOXIDABLE



AMM-150 H	
Capacidad cuba en litros	150
Capacidad cuba en Kg	± 110
Potencia motor trifásico HP/Kw	2/1.5
Dimensiones embalaje (mm)	1200x830x1220
Peso neto/bruto (Kg)	175/205

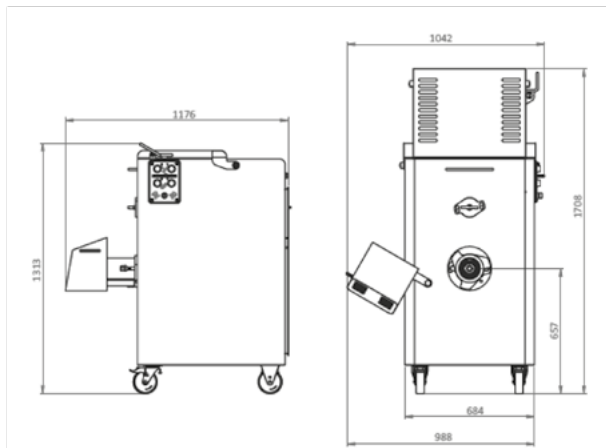
PICADORA MEZCLADORA

Diseñadas para medianas producciones



Información Técnica

- Cuerpo construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Equipada con dos motores independientes.
- Tapa superior con paro de seguridad.
- Tapa seguridad salida boca.
- Tapa superior con amortiguación.
- Fácil desmontaje de las palas.



PM-32 / PM-114	
Capacidad cuba en litros	100
Potencia motor trifásico HP/Kw amasadora	1.5/1.1
Potencia motor trifásico HP/Kw picadora	5.4/4
Dimensiones embalaje (mm)	725x1200x1400
Peso neto/bruto (Kg)	255/275



PM-32 / PM-114. Capacidad 100 litros.

PICADORAS

Diseñadas con gran potencia para picar cualquier tipo de carne

Información Técnica

- Cuerpo construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Diseño compacto y muy robusto.
- Boca extraíble.
- Protector de manos en bandeja según CE.
- Motor de alta resistencia.
- Reductor de engranajes de acero en baño de aceite.
- Protector térmico motor.
- Maza de empuje.
- Placas y cuchillas incluidas.



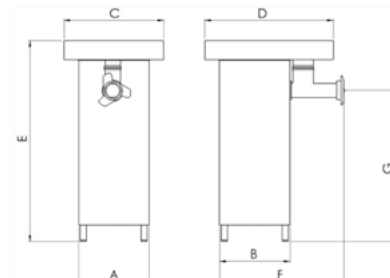
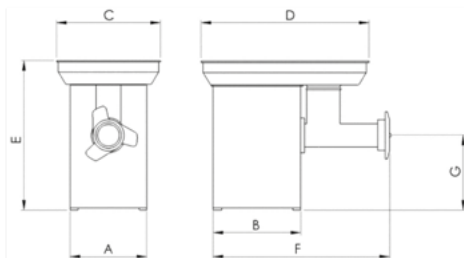
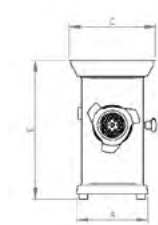
P-22. Producción ± 300 kg/h. Potencia Motor 1.5HP.
P-32. Producción ± 425 kg/h. Potencia Motor 2.5HP.



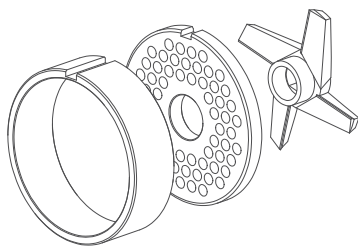
SUPERSTAR. Producción ± 800 kg/h.
Potencia Motor 3.5HP.



TOP-114. Producción ± 1.000 kg/h.
Potencia Motor 5.5HP.



Modelo	A	B	C	D	E	F	G
P-22	250	295	310	410	473	413	263
P-32	255	295	310	410	490	413	263
SUPERSTAR	280	330	408	610	520	575	251
TOP-114	450	500	520	760	1240	850	870

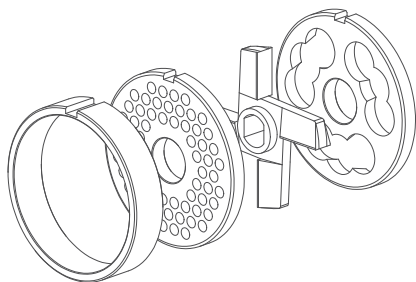


Sistema de corte Enterprise – Simple Corte

Modelo	Ø Boca	Placa y Cuchillas
P-22	83	1 Cuchilla simple corte 1 Placa Ø 5
P-32	100	1 Cuchilla simple corte 1 Placa Ø 5
SUPERSTAR	100	1 Cuchilla simple corte 1 Placa Ø 5
TOP-114	114	1 Cuchilla simple corte 1 Placa Ø 5

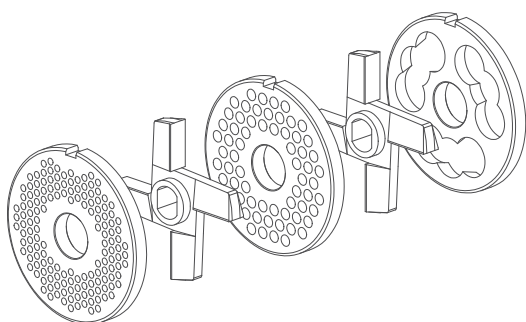
Se incluye anillo compensatorio para utilizar con corte simple.

Sistema de Corte Unger – Doble Corte



Modelo	Ø Boca	Placa y Cuchillas
P-22	82	1 Placa pre-corte 3 ojos 1 Cuchilla doble corte 1 Placa Ø 5
P-32	98	1 Placa pre-corte 3 ojos 1 Cuchilla doble corte 1 Placa Ø 5
SUPERSTAR	98	1 Placa pre-corte 3 ojos 1 Cuchilla doble corte 1 Placa Ø 5
TOP-114	114	1 Placa pre-corte 3 ojos 1 Cuchilla doble corte 1 Placa Ø 5

Se incluye anillo compensatorio para utilizar con corte simple.



Sistema de Corte Unger – Triple Corte

Modelo	Ø Boca	Placa y Cuchillas
TOP-114	114	1 Placa pre-corte 3 ojos 1 Cuchilla doble corte 1 Placa Ø 8 1 Cuchilla doble corte 1 Placa Ø 5

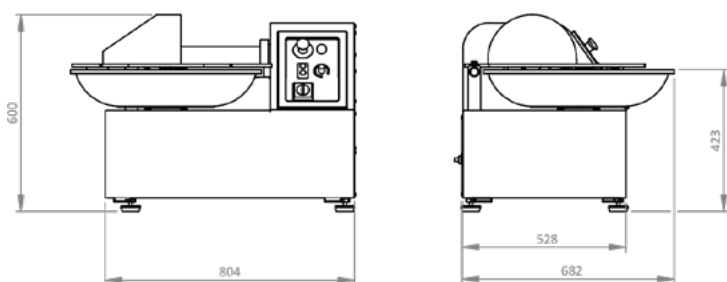
	P-22	P-32	SUPERSTAR	TOP-114
Producción por hora Kg/h	± 300	± 425	± 800	± 1.000
Potencia motor trifásico HP/Kw	1.5/1.1	2.5/0.73	3.5/2.57	5.5/4.04
Potencia motor monofásico HP/Kw	1,9/1,42	2.5/1.83	2,5/1.87	-
Dimensiones embalaje (mm)	595x350x520	595x350x520	730x430x550	950x600x1390
Peso neto/bruto (Kg)	37/40	48/52	68/72	132/138

CUTTERS

Diseñadas para pequeños obradores y plantas piloto

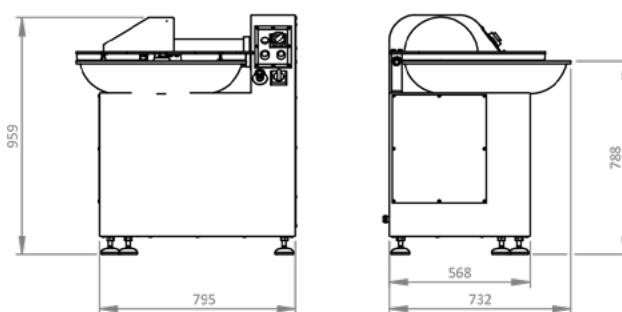
A-20 VAR

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Artesa de fundición de AISI 304 muy robusta.
- Equipada con variador de velocidad.
- Protección térmica del motor.
- Puede cortar carne congelada.
- Freno electrónico para las cuchillas.
- Cabezal desmontable cuchillas.
- Equipada con 3 cuchillas (opcional 6).
- Máquina totalmente estanca.



AS-30

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Artesa de fundición de AISI 304 muy robusta.
- Equipada con 1 motor.
- Protección térmica del motor.
- Puede cortar carne congelada.
- Freno electromagnético de cuchillas.
- Cabezal desmontable cuchillas.
- Equipada con 3 cuchillas (opcional 6).
- Máquina totalmente estanca.



	A-20 VAR	AS-30
Capacidad artesa en litros	20	30
Capacidad artesa en Kg	± 14	± 20
Potencia motor HP/Kw	3/2.2	7/5,14
Velocidad cuchillas r.p.m	1000 a 3000 variable	1500/3000
Velocidad artesa r.p.m	12 a 24 variable	12/24
Dimensiones embalaje (mm)	900x780x800	1100x1000x1340
Peso neto/bruto (Kg)	237/242	379 /386

CUTTERS PROFESIONALES

Diseñadas para medianas producciones

AS-40

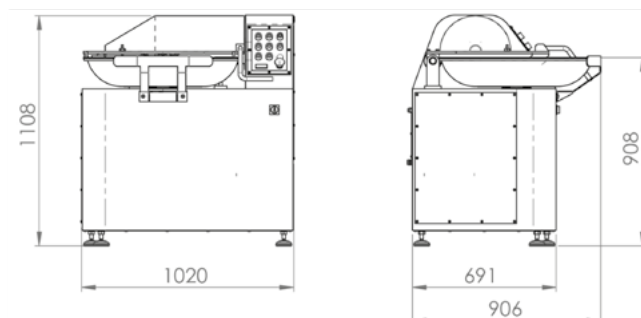
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Artesa de fundición de AISI 304 muy robusta.
- Equipada con 2 motores independientes.
- Protección térmica de los motores.
- Freno electromagnético de las cuchillas.
- Interruptor limpieza de la artesa.
- Termómetro digital.
- Puede cortar carne congelada.
- Cabezal desmontable cuchillas.
- Equipada con 3 cuchillas (opcional 6).
- Máquina totalmente estanca.



AS-40 VAR

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Artesa de fundición de AISI 304 muy robusta.
- Equipada con 2 motores independientes.
- Freno electrónico de las cuchillas.
- Protección térmica de los motores.
- Puede cortar carne congelada.
- Cabezal desmontable cuchillas.
- Equipada con 3 cuchillas (opcional 6).
- Pantalla táctil en color.
- Termómetro digital.
- Velocidad variable de cuchillas.
- Velocidad variable de la artesa.
- Velocidad de amasado en ambos sentidos.
- Pulsador de limpieza de artesa.
- Máquina totalmente estanca.

	AS-40	AS-40 VAR
Capacidad artesa en litros	40	40
Capacidad artesa en Kg	± 28	± 28
Potencia motor HP/Kw	8.3/6.10	11.5/8.45
Velocidad cuchillas r.p.m	1500/3000	1000 a 3000 variable
Velocidad artesa r.p.m	12/24	12 a 24 variable
Dimensiones embalaje (mm)	1100x1000x1340	1100x1000x1340
Peso neto/bruto (Kg)	542/550	562/570



CUTTERS PROFESIONALES

AS-75

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Artesa de fundición de AISI 304 muy robusta.
- Equipada con 2 motores independientes.
- Protección térmica de los motores.
- Freno electromagnético de las cuchillas
- Interruptor limpieza de la artesa.
- Termómetro digital.
- Puede cortar carne congelada.
- Cabezal desmontable cuchillas.
- Equipada con 3 cuchillas (opcional 6).
- Máquina totalmente estanca.
- Descargador desmontable (opcional).

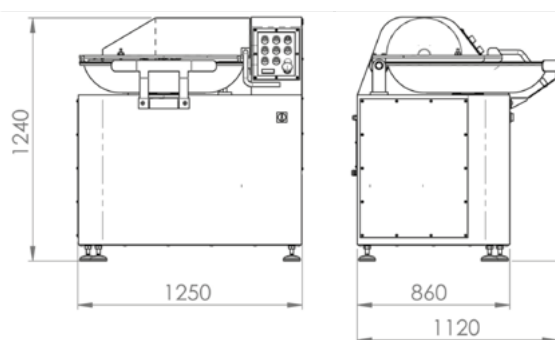


	AS-75	AS-75 VAR
Capacidad artesa en litros	75	75
Capacidad artesa en Kg	± 50	± 50
Potencia motor HP/Kw	23.5/17.27	31.5/23.1
Velocidad cuchillas r.p.m	1500/3000	1000 a 3000 variable
Velocidad artesa r.p.m	12/24	12 a 24 variable
Dimensiones embalaje (mm)	1500x1300x1380	1500x1300x1380
Peso neto/bruto (Kg)	865/885	890/910



AS-75 VAR

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Artesa de fundición de AISI 304 muy robusta.
- Equipada con 2 motores independientes.
- Freno electrónico de las cuchillas.
- Protección térmica de los motores.
- Puede cortar carne congelada.
- Cabezal desmontable cuchillas.
- Equipada con 3 cuchillas (opcional 6).
- Pantalla táctil en color.
- Termómetro digital.
- Velocidad variable de cuchillas.
- Velocidad variable de la artesa.
- Velocidad de amasado en ambos sentidos
- Pulsador de limpieza de artesa.
- Máquina totalmente estanca.
- Descargador desmontable (opcional).



VAC LINE

Envasadoras de
vacío profesionales,
modernas y fiables.

ENVASADORAS DE SOBREMESA

Envasadoras de vacío profesionales, modernas y fiables

AK



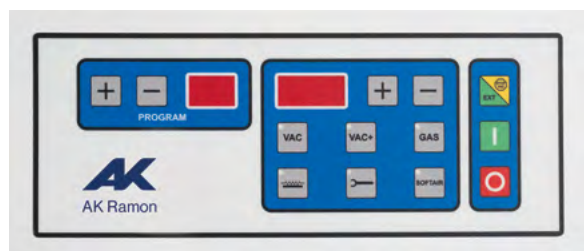
Panel de control por tiempo y sin gas

- Panel de control digital.
- Control vacío por tiempo.
- Regulación tiempo de soldadura.
- Entrada atmósfera progresiva (Soft-Air).
- Botón VAC-STOP, finaliza el vacío, pero continúa el proceso.
- Seguimiento paso a paso del ciclo mediante leds.
- Vacuómetro.



Panel de control por tiempo y con gas

- Panel de control digital.
- Control vacío por tiempo.
- Control de entrada de gas por tiempo.
- Regulación tiempo de soldadura.
- Entrada atmósfera progresiva (Soft-Air).
- Botón VAC-STOP, finaliza el vacío pero continúa el proceso.
- Seguimiento paso a paso del ciclo mediante leds.
- Vacuómetro.



Panel de Control digital por Sensor

- Panel de control digital.
- Control vacío por sensor.
- Control de entrada de gas por sensor.
- Regulación tiempo de soldadura.
- Entrada atmósfera progresiva (Soft-Air).
- Botón VAC-STOP, finaliza el vacío pero continúa el proceso.
- Botón VAC+, tiempo complementario de vacío.
- Botón de control de mantenimiento.
- 99 programas de memoria.
- Seguimiento paso a paso del ciclo mediante leds.

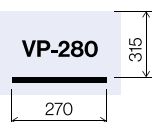
ENVASADORAS DE SOBREMESA

Información Técnica

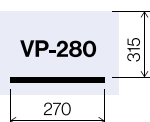
- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de metacrilato.
- Simple soldadura VP-280 / VP-370.
- Doble soldadura VP-430.10 / VP-430.20.
- Entrada atmósfera progresiva (excepto VP-280).
- Ciclo máquina: 10-30s.
- Equipada con gruesos de polietileno para un envasado más rápido y fácil colocación de bolsas. (excepto VP-280).
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Voltaje: 220V / 1ph / 50Hz.



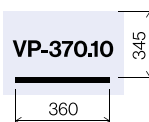
VP-280. Tapa Plana.
Bomba BECKER 8 m³/h.



VP-280. Tapa curvada.
Bomba BECKER 8 m³/h.



VP-370. Tapa curvada.
Bomba BUSCH 10 m³/h.



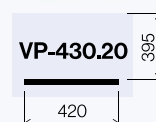
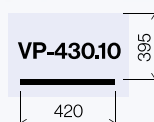
TOP VENTAS

MODELO VP-430 IDEAL PARA LOS SUPERMERCADOS

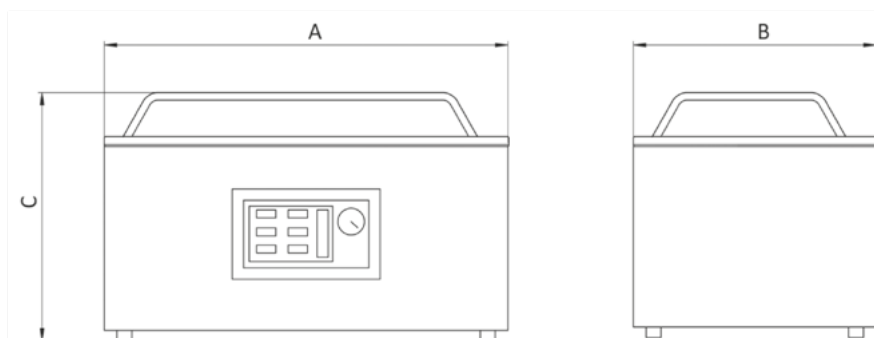
Cada vez más supermercados confían en nuestras máquinas de envasado al vacío para prolongar la vida útil de los alimentos y para garantizar un acabado profesional.

VP-430.10. Tapa curvada.
Bomba BUSCH 10 m³/h.

VP-430.20. Tapa curvada.
Bomba BUSCH 20 m³/h.



ENVASADORAS DE SOBREMESA



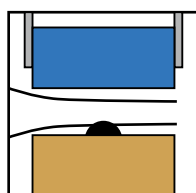
Modelo	Dimensiones Máquina (mm)			Capacidad Bomba	Potencia HP/Kw	Dimensiones Cámara (mm)	Dimensiones Embalaje (mm)	Peso Neto/ Peso Bruto Kg
	A	B	C					
VP-280 TAPA PLANA	340	430	300	8 m³/h	0.35/0.47	280x355x90	500x440x430	33/36
VP-280 TAPA CURVADA	340	430	360	8 m³/h	0.35/0.47	280x355x130	500x440x430	33/36
VP-370.10	440	530	470	10 m³/h	0.5/0.37	370x400x150	770x730x700	47/55
VP-430.10	490	580	470	10 m³/h	0.5/0.37	430x450x180	770x730x700	60/68
VP-430.20	490	580	470	20 m³/h	1.02/0.75	430x450x180	770x730x700	69/83

Información Técnica

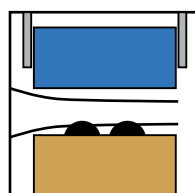
Soft Air

Todos los modelos incluyen la atmósfera profresiva (Soft Air). Al utilizar esta opción, el aire entra a la cámara de vacío de forma gradual y controlada según un tiempo predeterminado, con lo que la bolsa se adapta al producto de forma muy cuidadosa sin dañarlo. Es ideal para envasar carne con hueso, langostas, tornillos, polvos, componentes electrónicos, etc.

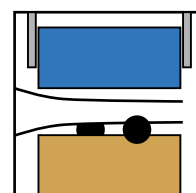
Tipos de soldadura



Soldadura simple



Soldadura doble



Soldadura simple+corte

ENVASADORAS DE SOBREMESA

Información Técnica

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de metacrilato.
- Doble soldadura.
- Entrada atmósfera progresiva.
- Ciclo máquina: 10-30s.
- Equipada con gruesos de polietileno para un envasado más rápido y fácil colocación de bolsas.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Voltaje: 230V/1ph/50Hz.



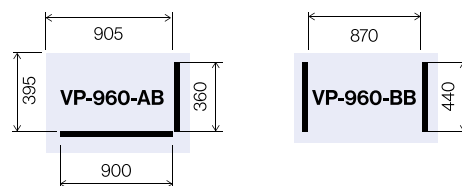
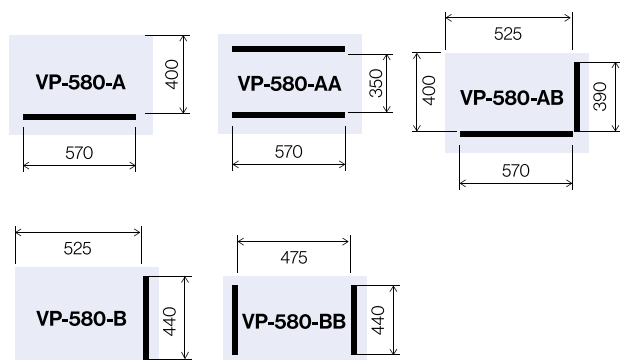
El Modelo VP-960 FAST va equipada con dos bombas Busch.



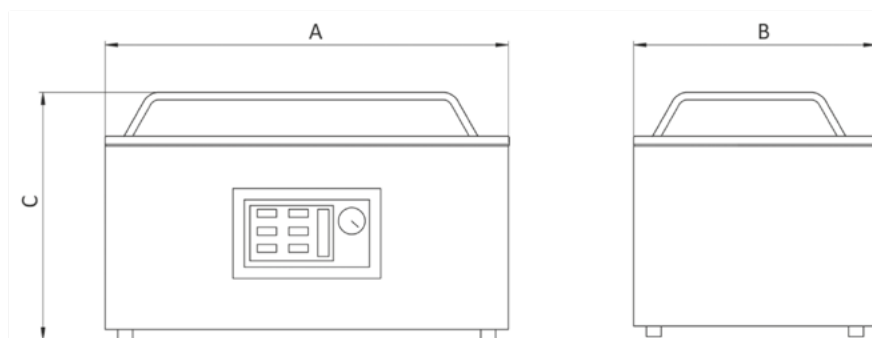
VP-580 Tapa curvada A, AA, B, BB, AB.
Bomba BUSCH 20m³/h.



VP-960 Tapa curvada AB, BB. Bomba BUSCH 20m³/h.
VP-960 FAST AB, BB. Bomba BUSCH 20m³/h + 20m³/h.



ENVASADORAS DE SOBREMESA



Modelo	Dimensiones Máquina (mm)			Capacidad Bomba	Potencia HP/Kw	Dimensiones Cámara (mm)	Dimensiones Embalaje (mm)	Peso Neto/ Peso Bruto Kg
	A	B	C					
VP-580 A, AA, B, BB, AB	640	580	470	20 m³/h	1.02/0.75	580x450x180	770x730x700	81/95
VP-960 AB, VP-960 BB	1027	580	470	20 m³/h	1.02/0.75	960x450x180	1100x620x600	110/128
VP-960 FAST AB, BB	1027	580	470	20 m³/h + 20 m³/h	2.04/1.50	960x450x180	1100x620x600	125/143



TOP VENTAS

MODELO VP-960
IDEAL PARA ENVASAR LOMOS,
JAMÓN Y PESCADO

VP-960 es un modelo con prestaciones sorprendentes, el diseño alargado permite envasar todo tipo de productos alargados. Es perfecta para pescados, lomos, patas de jamón y todo tipo de productos.

ENVASADORAS DE ZÓCALO

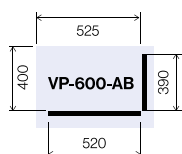
Soluciones ideales para medianas producciones

Información Técnica

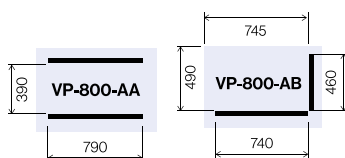
- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de metacrilato.
- Doble soldadura.
- Entrada atmósfera progresiva (Soft Air).
- Ciclo máquina: 10-30s.
- Equipada con gruesos de polietileno para un envasado más rápido y fácil colocación de bolsas.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Voltaje VP-600: 220V/1ph/50Hz.
- Voltaje: VP-800 & VP-1000: 400V/3ph/50Hz.
- Equipada con ruedas para fácil desplazamiento.



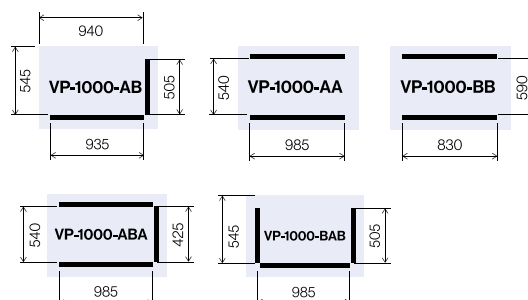
VP-600 Tapa curvada AB.
Bomba BUSCH 20m³/h.



VP-800 Tapa curvada AB, AA.
Bomba BUSCH 63m³/h.



VP-1000 Tapa curvada AB, AA, BB, ABA, BAB, AB, ALTA.
Bomba BUSCH 100m³/h.



ENVASADORAS DE ZÓCALO

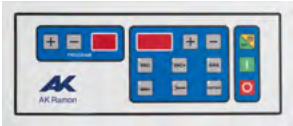
Paneles de control disponibles



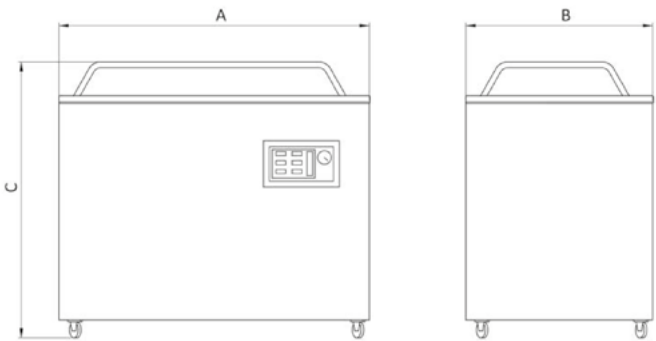
Panel de control tiempo y sin gas



Panel de control tiempo y con gas



Panel de control digital por sensor



Modelo	Dimensiones Máquina (mm)			Dimensiones Cámara (mm)	Dimensiones Embalaje (mm)	Peso Neto/ Peso Bruto Kg
	A	B	C			
VP-600	637	580	1.022	580x450x180	840x760x1.210	140/185
VP-800 AA & AB	880	650	1.030	800x550x200	1.020x780x1.220	190/245
VP-1000 AB, AA, BB, ABA & BAB	1.080	700	1.040	1.000x600x200	1.020x830x1.220	240/295
VP-1000 Alta AB	1.080	700	1.140	1.000x600x300	1.020x830x1.220	245/300

Bomba BUSCH



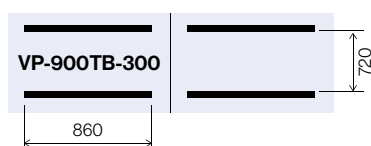
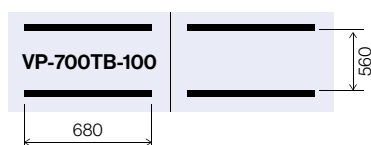
Modelo	Capacidad	Potencia HP/Kw
VP-600	20 m³/h	1.02/0.75
VP-600	40 m³/h	2.04/1.5
VP-800	63 m³/h	2.04/1.5
VP-1000	100 m³/h	3.67/2.7

ENVASADORAS INDUSTRIALES

Diseñadas para grandes producciones

Información Técnica

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Soldadura doble.
- Soldadura + Corte (Opcional).
- Entrada atmósfera progresiva.
- Entrada de gas inerte incluida en el precio.
- Ciclo máquina: 10-30s.
- Equipada con gruesos de polietileno para un envasado más rápido y fácil colocación de bolsas.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Voltaje: 400V/3ph/50Hz.



VP-700 TB 100. Sistema de apertura de tapa manual.
Bomba BUSCH 100m³/h.

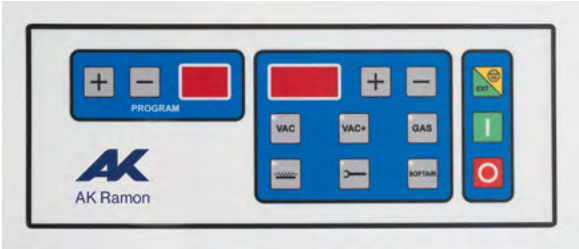


VP-900 TBA 300. Sistema de apertura de tapa semi-automática y automática estándar.
Bomba BUSCH 302m³/h.

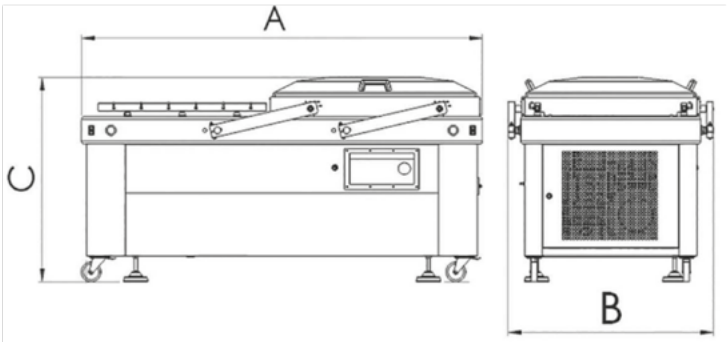
ENVASADORAS INDUSTRIALES

Panel de Control digital por sensor

- Panel de control digital.
- Control vacío por sensor.
- Control de entrada de gas por sensor.
- Regulación tiempo de soldadura.
- Entrada atmósfera progresiva (Soft-Air).
- Botón VAC-STOP, finaliza el vacío, pero continúa el proceso.
- Botón VAC+, tiempo complementario de vacío.
- Botón de control de mantenimiento.
- 99 programas de memoria.
- Seguimiento paso a paso del ciclo mediante leds.



Electrónica de sensor con 99 programas de memoria



Modelo	Dimensiones Máquina (mm)			Dimensiones Cámara (mm)	Dimensiones Embalaje (mm)	Peso Neto/ Peso Bruto Kg
	A	B	C			
VP-700 TB 100	1.590	710	1.000	836x680x200	1760x900x1200	421/441
VP-900 TBA 300	2.050	1.020	1.050	1005x830x200	2130x1100x1270	855/875

Bomba BUSCH



Modelo	Capacidad	Potencia HP/Kw
VP-700 TB 100	100 m³/h	3.67/2.7
VP-900 TBA 300	302 m³/h	6.3/4.63

SEALING LINE

Máquinas de termosellado
para múltiples aplicaciones

TERMOSELLADORAS MANUALES

Ideales para pequeños negocios

Información Técnica

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Moldes contruidos en aluminio anodizado.
- Selladora manual de barquetas.
- Modelo ergonómico y robusto.
- Perfecta para transportar comida sin pérdida de líquidos o salsas.
- Placa caliente plana ideal para cualquier tipo de molde.
- Fácil cambio de moldes, se cambian en pocos segundos.
- Rápido calentamiento a la temperatura seleccionada.
- Permite trabajar con diferentes tipos de materiales de bandejas, PP, PET, ALUMINIO...
- Sellado y corte de film simultáneo.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Voltaje: 220V / 1ph / 50Hz.



TS-150
Incluye molde 137x192 mm.
Superficie máxima de sellado: 210x155 mm.
Potencia: 900W



TS-160
Incluye molde 260x160 mm. (1/4 GN)
Superficie máxima de sellado: 270x190 mm.
Potencia: 900W



TS-170 & TS-170 CUT
Incluye molde 320x260 mm. (1/2 GN)
Superficie máxima de sellado: 320x260 mm.
Potencia: 1500W



Moldes Estándar

TS-150
192 x 137 mm (1 barqueta)
137 x 96 mm (2 barquetas)

TS-160
260 x 160 mm (1 barqueta) – 1/4GN
192 x 137 mm (1 barqueta)
168 x 130 mm (2 barquetas) – 1/8GN

TS-170
320 x 260 mm (1 barqueta) – 1/2GN
260 x 160 mm (2 barquetas) – 1/4GN

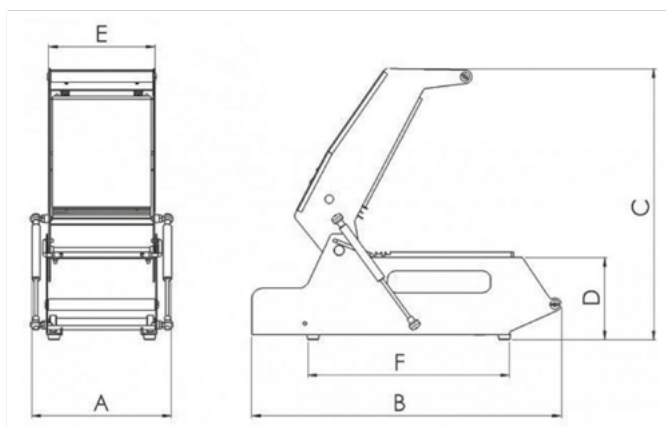
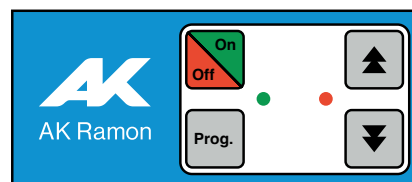
TS-170 CUT
320 x 260 mm (1 barqueta) – 1/2GN
260 x 160 mm (2 barquetas) – 1/4GN
CORTE PERIMETRAL

FABRICAMOS CUALQUIER TIPO Y FORMA DE MOLDE ACORDE CON LAS BANDEJAS DEL CLIENTE

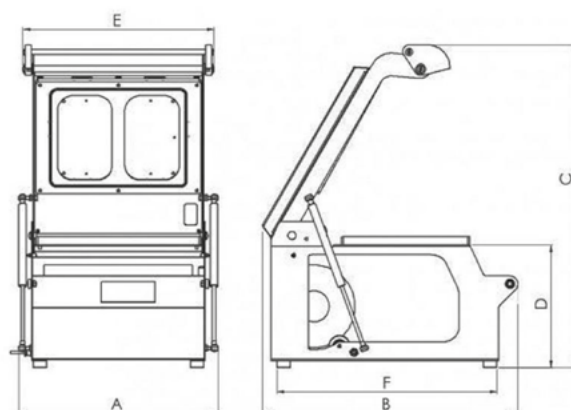
TERMOSELLADORAS MANUALES

Panel de control digital

- Panel de control digital.
- Regulación de la temperatura.
- Programación de paro automático.
- Control electrónico de la temperatura 0°C a 230°C.



Modelo	Dimensiones Máquina (mm)						Dimensiones Embalaje (mm)	Peso Neto/ Peso Bruto (Kg)	Ancho Bobina de Film (mm)
	A	B	C	D	E	F			
TS-150	270	570	515	152	193	355	520x270x530	8/10	150
TS-160	300	620	640	220	242	565	645x300x550	12/15	200



Modelo	Dimensiones Máquina (mm)						Dimensiones Embalaje (mm)	Peso Neto/ Peso Bruto (Kg)	Ancho Bobina de Film (mm)
	A	B	C	D	E	F			
TS-170	484	620	790	298	462	532	770x730x700	69/74	360
TS-170 CUT	484	620	790	298	462	532	770x730x700	69/74	360

TS-170 CUT CON CORTE PERIMETRAL

TERMOSELLADORAS SEMI-AUTOMÁTICAS

Para dar prestigio a su negocio

Información Técnica

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Moldes contruïdos en aluminio anodizado.
- Selladora semi-automática de barquetas.
- Avance automático de film.
- Modelo ergonómico y robusto.
- Perfecta para transportar comida sin pérdida de líquidos o salsas.
- Fácil cambio de moldes.
- Rápido calentamiento a la temperatura seleccionada.
- Permite trabajar con diferentes tipos de materiales de bandejas, PP, PET, ALUMINIO...
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Voltaje: 220V / 1ph / 50Hz.



TS-200 & TS-200 GF
Superficie máxima de sellado: 280x192 mm
Potencia: 900W



TS-300 & TS-300 GF
Superficie máxima de sellado: 320x260 mm
Potencia: 1.500 W
Requiere aire comprimido.



Los modelos GF van equipados para trabajar con gas flushing.

Moldes Estándar

TS-200 & TS-200 GF

260x160 mm (1 barqueta) – 1/4GN
168x130 mm (2 barquetas) – 1/8GN
CORTE POR LA PARTE TRASERA

TS-300 & TS-300 GF

320x260 mm (1 barqueta) – 1/2GN
260x160 mm (2 barquetas) – 1/4GN
168x130 mm (4 barquetas) – 1/8 GN
CORTE PERIMETRAL

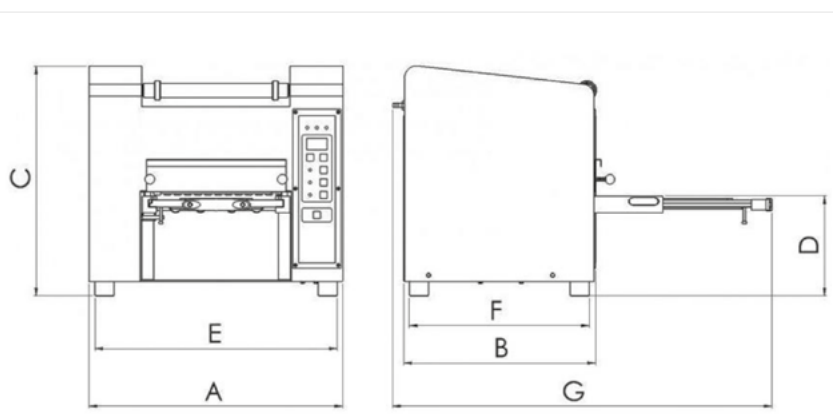
FABRICAMOS CUALQUIER TIPO Y FORMA DE MOLDE ACORDE CON LAS BANDEJAS DEL CLIENTE



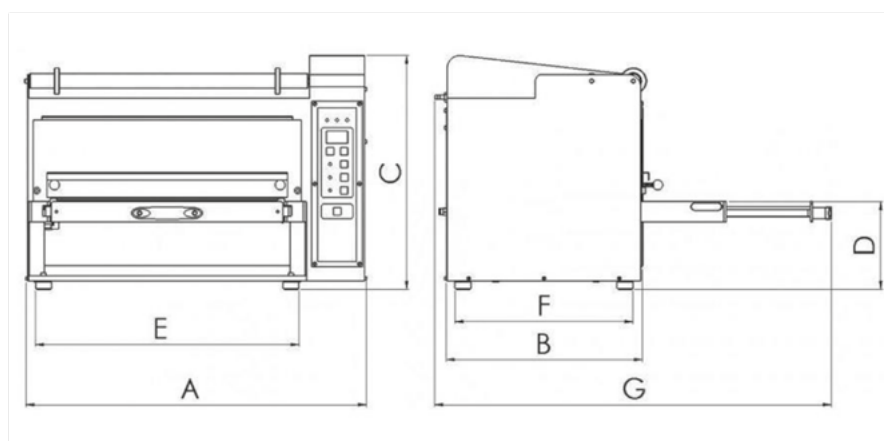
TERMOSELLADORAS SEMI-AUTOMÁTICAS

Panel de control digital

- Panel de control digital.
- Regulación de la temperatura.
- Regulación del tiempo de sellado.
- Regulación tiempo entrada de gas, únicamente en modelos GF.
- Control electrónico de la temperatura 0°C a 230°C.



Modelo	Dimensiones Máquina (mm)							Dimensiones Embalaje (mm)	Peso Neto/ Peso Bruto (Kg)	Ancho Bobina de Film (mm)
	A	B	C	D	E	F	G			
TS-200	525	395	480	350	465	340	770	770x730x700	49/54	220
TS-200 GF	525	395	480	350	465	340	770	770x730x700	49/54	220



Modelo	Dimensiones Máquina (mm)							Dimensiones Embalaje (mm)	Peso Neto/ Peso Bruto (Kg)	Ancho Bobina de Film (mm)
	A	B	C	D	E	F	G			
TS-300	671	385	480	375	490	325	770	770x730x700	65/75	430
TS-300 GF	671	385	480	375	490	325	770	770x730x700	65/75	430

TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS CON VACÍO Y GAS

Para una perfecta y mayor conservación

Información Técnica

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Moldes contruidos en aluminio anodizado.
- Selladora automática de barquetas.
- Modelo ergonómico y robusto.
- Perfecta para transportar comida sin pérdida de líquidos o salsas.
- Fácil cambio de moldes.
- Rápido calentamiento a la temperatura seleccionada.
- Permite trabajar con diferentes tipos de materiales de bandejas, PP, PET, ALUMINIO...
- Bomba BUSCH 20m³/h
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Voltaje: 400V/3ph/50Hz.

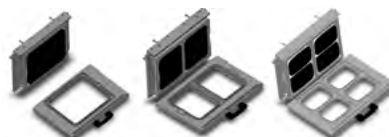
Opcional

- Bomba BUSCH de 40m³/h.
- Bomba BUSCH de 20m³/h para oxígeno superior al 21%.
- Compresor silencioso.



TS-550
Superficie máxima de sellado: 320x260 mm
Potencia: 1.500 W
Requiere aire comprimido.

Moldes Estándar



Con corte perimetral film

320x260 mm (1 barqueta) – 1/2GN
260x160 mm (2 barquetas) – 1/4GN
168X130 mm (4 barquetas) – 1/8GN
CORTE PERIMETRAL



Sin corte perimetral

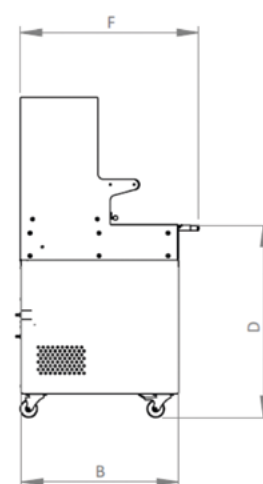
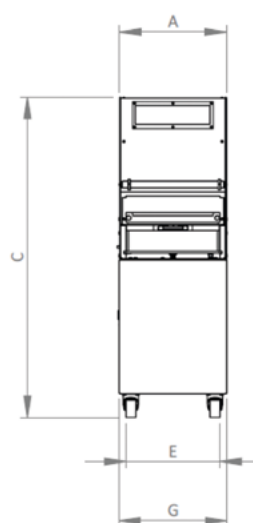
320x260 mm (1 barqueta) – 1/2GN
260x160 mm (2 barquetas) – 1/4GN
168X130 mm (4 barquetas) – 1/8GN
CORTE POR LA PARTE TRASERA

FABRICAMOS CUALQUIER TIPO Y FORMA DE MOLDE ACORDE CON LAS BANDEJAS DEL CLIENTE

TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS CON VACÍO Y GAS

Panel de control digital por sensor

- Panel de control digital.
- Control vacío por sensor.
- Control de entrada de gas por sensor.
- Regulación de la temperatura de sellado.
- Botón VAC-STOP, finaliza el vacío, pero continúa el proceso.
- Botón de control de mantenimiento.
- 99 programas de memoria.
- Seguimiento paso a paso del ciclo mediante leds.



Modelo	Dimensiones Máquina (mm)							Dimensiones Cámara (mm)	Dimensiones Embalaje (mm)	Ancho Bobina de Film (mm)
	A	B	C	D	E	F	G			
TS-550	495	730	1.485	890	435	830	500	650x1050x1510	142/150	400

C/ Rafael Riera Prats, 49
08339 Vilassar de Dalt
Barcelona - España
Tel. (+34) 937 531 311
info@akbyramon.com

akbyramon.com