



SEALING LINE

VAC LINE

FOOD PROCESSING LINE



Embutidoras Hidráulicas

Diseñadas para pequeñas y medianas producciones

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Depósito de aceite en acero inoxidable AISI 304 independiente.
- Equipada con manómetro de control
- Equipada con regulador de velocidad.
- Descompresión automática del pistón para evitar salida de la masa.
- Fondo del cilindro fabricado en acero inoxidable AISI 304, sin ningún tornillo para fácil limpieza .
- Bancada y cilindro totalmente estancos ente sí.
- Mando por rodillera para subir y bajar el pistón.
- Embudos de acero inoxidable AISI 304 Ø12,20 y 30mm. (otras medidas bajo pedido)
- Equipada con dos ruedas para fácil desplazamiento.
- Voltaje: 400-230V/3ph/50Hz.



SC-13 STAR
Capacidad 13 Litros



SC-20 STAR
Capacidad 20 Litros

Código	Descripción	
4011	Embutidora SC-13 STAR Aluminio	
4050	Embutidora SC-13 STAR Inox	
4053	Motor monofásico 230V/1ph/50Hz	
4012	Embutidora SC-20 STAR Aluminio	
4051	Embutidora SC-20 STAR Inox	
4053	Motor monofásico 230V/1ph/50Hz	



Embutidoras Hidráulicas

Diseñadas para pequeñas y medianas producciones

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Depósito de aceite en acero inoxidable AISI 304 independiente.
- Equipada con manómetro de control
- Equipada con regulador de velocidad.
- Descompresión automática del pistón para evitar salida de la masa.
- Fondo del cilindro fabricado en acero inoxidable AISI 304, sin ningún tornillo para fácil limpieza.
- Bancada y cilindro totalmente estancos ente sí.
- Mando por rodillera para subir y bajar el pistón.
- Embudos de acero inoxidable AISI 304 Ø12,20 y 30mm. (otras medidas bajo pedido)
- Equipada con dos ruedas para fácil desplazamiento.
- Voltaje: 400-230V/3ph/50Hz.



SC-25 STAR
Capacidad 25 Litros
SC-30 STAR
Capacidad 30 Litros



SC-40 STAR
Capacidad 40 Litros
SC-50 STAR
Capacidad 50 Litros

Código	Descripción	Precio P.V.P
4013	Embutidora SC-25 STAR Aluminio	
4077	Embutidora SC-25 STAR Inox	
4053	Motor monofásico 230V/1ph/50Hz	
4014	Embutidora SC-30 STAR Aluminio	
4026	Embutidora SC-30 STAR Inox	
4053	Motor monofásico 230V/1ph/50Hz	
4016	Embutidora SC-40 STAR Inox	
4015	Embutidora SC-50 STAR Inox	



Accesorios para Embutidoras Hidráulicas

Diseñados para pequeñas y medianas producciones



Porcionador Volumétrico



Útil fabricación croquetas



Formadora de Hamburguesas

Incluye plato a escoger:

Plato redondo Ø95 mm (100g)

Plato redondo Ø95 mm (80g)

Plato ovalado (100g)

Plato ovalado (80g)

Para otras medidas consultar



Útil fabricación Kefta



Soporte Ruedas

Código	Descripción	Precio P.V.P
4055	Porcionador Volumétrico	
4146	Útil fabricación croquetas	
130047	Útil fabricación Kefta	
4049	Formadora de Hamburguesas	
500099	Soporte ruedas SC-40 & SC-50	

Porcionadores

Adaptable a todas las embutidoras del mercado

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Se pueden regular las porciones variando la longitud de corte y la boca de salida.
- Ideal para presentar el producto en barquetas.
- Porcionador automático requiere aire comprimido.
- Voltaje: 230V/1ph/50Hz. (Automático)



Porcionador Manual



Porcionador Automático



Pastilla carne picada ancho 115mm



Molde para 4 cilindros cevapcici

Código	Descripción
PM00	Porcionador manual
PMN	Porcionador Automático
PM01	Molde pastilla carne picada ancho 115mm
PM02	Molde para 4 cilindros cevapcici

Amasadoras "S" y Amasadoras "TWO"

Diseñadas para pequeñas y medianas producciones

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Grupo motorreductor potente y silencioso.
- Tapa protección de plástico alimentario.
- Artesa extraíble modelo AMM-35 S.
- Artesa abtaible 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)
- Limpieza y mantenimiento muy fácil.
- Caja eléctrica estanca.
- Pulsador marcha-paro estanco.
- Voltaje : 400-230V/3ph/50Hz.



AMM-35 S
Capacidad 35 Litros



AMM-55 S & AMM-55 TWO
Capacidad 55 Litros



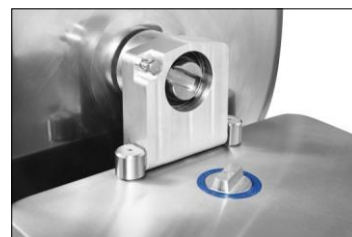
AMM-80 S & AMM-80 TWO
Capacidad 80 Litros

Código	Descripción	
5000	Amasadora AMM-35 S	
5050	Motor monofásico 230V/1ph/50Hz	

Código	Descripción	
5001	Amasadora AMM-55 S	
5050	Motor monofásico 230V/1ph/50Hz	
5019	Amasadora AMM-55 TWO	
5058	Motor monofásico 230V/1ph/50Hz	

Código	Descripción	
5002	Amasadora AMM-80 S	
5020	Amasadora AMM-80 TWO	

Detalles modelos "Two"



Amasadora Horizontal "H"

Diseñadas para medianas producciones

- Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Capacidad 150L.
- Brazo en forma de T.
- Brazo 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.
- Mantenimiento nulo.
- Motor: 400V/3ph/50Hz



AMM-150 H
Capacidad 150 Litros

Código	Descripción	
5017	Amasadora AMM-150 H	

Picadora Mezcladora

Diseñadas para medianas producciones

- Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Equipada con dos motores independientes.
- Tapa de seguridad superior codificada.
- Tapa seguridad salida boca.
- Tapa superior con amortiguador.
- Fácil desmontaje de las palas.
- Motor: 400V/3ph/50Hz.



PM-32/100 & PM-114/100
Capacidad 100 Litros

Código	Descripción	
8006	Picadora— Mezcladora PM-32/100	
8008	Picadora— Mezcladora PM-114/100	

*Placas y cuchillas
incluidas con el precio*

Picadoras

Diseñadas con gran potencia, permiten picar cualquier tipo de carne

- 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.
- Voltaje 400-230V/3ph/50Hz.

Código	Descripción	
8000	Picadora P-22 Aluminio-Enterprise	
8054	Picadora P-22 Inox-Enterprise	
8058	Picadora P-22 Inox - Unger 3	
8050	Motor monofásico 230V/1ph/50Hz	

Código	Descripción	
8001	Picadora P-32 Aluminio-Enterprise	
8055	Picadora P-32 Inox-Enterprise	
8059	Picadora P-32 Inox - Unger 3	

Código	Descripción	
8003	Picadora SUPERSTAR Aluminio-Enterprise	
8057	Picadora SUPERSTAR Inox-Enterprise	
8060	Picadora SUPERSTAR Inox - Unger 3	

Código	Descripción	
8007	Picadora TOP-114 Inox - Unger 5	



P-22

Producción ± 300 Kg/h
Potencia Motor 1.5HP

P-32

Producción ± 425 kg/h
Potencia Motor: 2.5HP



SUPERSTAR

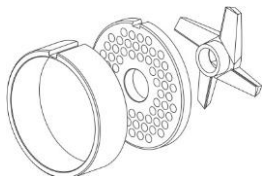
Producción ± 800kg/h
Potencia Motor: 3.5HP



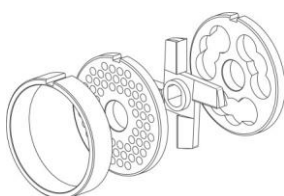
TOP-114

Producción ± 1.000kg/h
Potencia Motor: 5.5HP

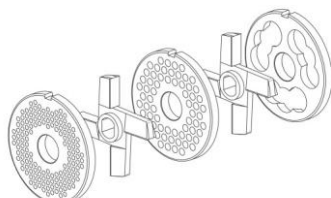
*Placas y cuchillas
incluidas con el precio*



Sistema de corte Enterprise
Simple Corte



Sistema de corte Unger
Doble Corte



Sistema de corte Unger
Triple Corte

Cutters

Diseñados para pequeños obradores y plantas piloto

- Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- **Artesa de 20L maciza de acero inoxidable de fundición AISI 304.**
- Modelo de sobremesa.
- Equipada con 3 cuchillas, 6 opcional.
- **Velocidad variable para artesa y cuchillas.**
- Motor 3HP, 400V/3ph/50Hz.



A-20 VAR
Capacidad Artesa ± 14 kg

Código	Descripción	
6006	Cutter A-20 VAR	
6062	Equipada con 6 cuchillas en lugar de 3	
6063	Cabezal extra con 6 cuchillas	
6064	Cabezal extra con 3 cuchillas	
6087	Motor trifásico a 220V/3ph/50Hz	
6061	Termómetro	

- Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- **Artesa de 30L maciza de acero inoxidable de fundición AISI 304.**
- Equipada con 3 cuchillas, 6 opcional.
- Equipada con 1 motor de 2 velocidades.
- Motor 7HP, 400V/3ph/50Hz.



AS-30
Capacidad Artesa ± 20 Kg

Código	Descripción	
6004	Cutter AS-30	
6084	Equipada con 6 cuchillas en lugar de 3	
6085	Cabezal extra con 6 cuchillas	
6086	Cabezal extra con 3 cuchillas	
6076	Motor trifásico a 220V/3ph/50Hz	
6059	Termómetro	

Cutters

Cutters profesionales para medianas producciones

- Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- **Artesa de 40L maciza de acero inoxidable de fundición AISI 304.**
- Equipada con 3 cuchillas, 6 opcional.
- Panel digital.
- Equipada con 2 motores, 2 velocidades para cada uno.
- Termómetro digital incluido.
- Voltaje 7HP, 400V/3ph/50Hz.



AS-40
Capacidad Artesa ± 28 Kg

Código	Descripción	
6001	Cutter AS-40	
6055	Equipada con 6 cuchillas en lugar de 3	
6056	Cabezal extra con 6 cuchillas	
6057	Cabezal extra con 3 cuchillas	
6058	7HP Motor trifásico a 220V/3ph/50Hz	

- Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- **Artesa de 40L maciza de acero inoxidable de fundición AISI 304.**
- Equipada con 3 cuchillas, 6 opcional.
- Equipada con 2 motores.
- **Velocidad variable para artesa y cuchilla.**
- Termómetro digital incluido.
- Velocidad lenta de mezclado en ambos sentidos.
- Motor 10HP, 400V/3ph/50Hz.



AS-40 VAR
Capacidad Artesa ± 28 Kg

Código	Descripción	
6003	Cutter AS-40 VAR	
6055	Equipada con 6 cuchillas en lugar de 3	
6056	Cabezal extra con 6 cuchillas	
6057	Cabezal extra con 3 cuchillas	

Cutters

Cutters profesionales para medianas producciones

- Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- **Artesa de 75L maciza de acero inoxidable de fundición AISI 304.**
- Equipada con 3 cuchillas, 6 opcional.
- Panel digital.
- Equipada con 2 motores, 2 velocidades para cada uno.
- Termómetro digital incluido.
- Motor 22HP, 400V/3ph/50Hz.



AS-75
Capacidad Artesa ± 50 Kg

Código	Descripción	
6000	Cutter AS-75	
6050	Equipada con 6 cuchillas en lugar de 3	
6051	Cabezal extra con 6 cuchillas	
6052	Cabezal extra con 3 cuchillas	
6053	Motor trifásico a 220V/3ph/50Hz	
6054	Descargador de masa	

- Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- **Artesa de 75L maciza de acero inoxidable de fundición AISI 304.**
- Equipada con 3 cuchillas, 6 opcional.
- Equipada con 2 motores.
- **Velocidad variable para artesa y cuchilla.**
- Termómetro digital incluido.
- Velocidad lenta de mezclado en ambos sentidos.
- Motor 30HP, 400V/3ph/50Hz.



AS-75 VAR
Capacidad Artesa ± 50 Kg

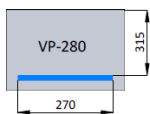
Código	Descripción	
6002	Cutter AS-75 VAR	
6050	Equipada con 6 cuchillas en lugar de 3	
6051	Cabezal extra con 6 cuchillas	
6052	Cabezal extra con 3 cuchillas	
6054	Descargador de masa	

Envasadoras de sobrenesa

Profesionales, modernas y fiables

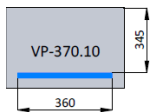
- Construida totalmente en acero inoxidable AISI304.
- Tapa de metacrilato.
- Doble soldadura VP-430.
- Entrada atmósfera progresiva.
- Ciclo máquina: 10-30s.
- Equipada con gruesos de polietileno para un envasado más rápido y fácil colocación de bolsas. (excepto VP-280)
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Voltaje: 220V/1ph/50Hz.

Código	Descripción	
9052	Envasadora VP-280 Tapa Plana	
9022	Envasadora VP-280 Tapa Curvada	



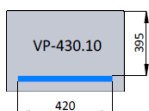
VP-280 Tapa Plana
VP-280 Tapa Curvada
Bomba 8m³/h

Código	Descripción	
9117	Envasadora VP-370.10	

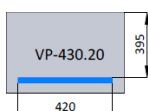


VP-370.10
Bomba BUSCH 10m³/h

Código	Descripción	
9025	Envasadora VP-430.10	
9208	Entrada de gas	
9061	Control por sensor	



Código	Descripción	
9026	Envasadora VP-430.20	
9208	Entrada de gas	
9061	Control por sensor	



VP-430.10
Bomba BUSCH 10m³/h
VP-430.20
Bomba BUSCH 20m³/h

Envasadoras de sobremesa

Profesionales, modernas y fiables

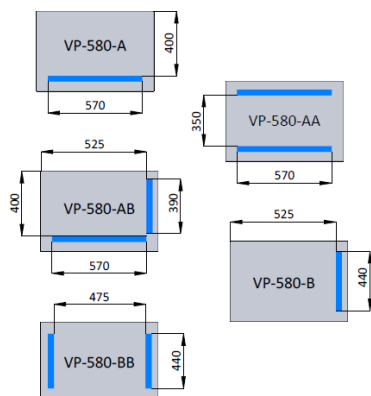
- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de metacrilato.
- Doble soldadura.
- Entrada atmósfera progresiva.
- Ciclo máquina: 10-30s.
- Equipada con gruesos de polietileno para un envasado más rápido y fácil colocación de bolsas.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Voltaje: 220V/1ph/50Hz.



VP-580 A; AA; B; BB; AB
Bomba BUSCH 20m³/h

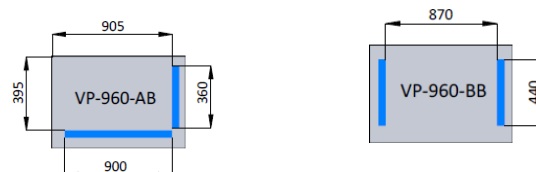
Código	Descripción	
9057	Envasadora VP-580 A	
9073	Envasadora VP-580 AA	
9072	Envasadora VP-580 B	
9074	Envasadora VP-580 BB	
9153	Envasadora VP-580 AB	
9053	Entrada de gas	
9061	Control por sensor	

**U
BUSCH
U**
VACUUM SOLUTIONS



VP-960 AB; BB
Bomba BUSCH 20m³/h
VP-960 AB FAST; BB FAST
Bomba BUSCH 20m³/h + 20m³/h

Código	Descripción	
9157	Envasadora VP-960 AB	
9304	Envasadora VP-960 AB FAST	
9123	Envasadora VP-960 BB	
9305	Envasadora VP-960 BB FAST	
9208	Entrada de gas	
9061	Control por sensor	



Modelo FAST con 2 BOMBAS
BUSCH 20m³/h + 20m³/h



Pregunta por el precio de nuestras mesas

ESP4024

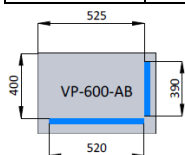


Envasadoras de vacío

Profesionales, ideales para medianas producciones

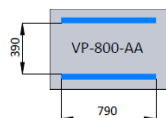
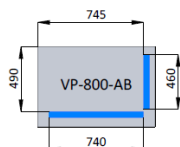
- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de metacrilato.
- Doble soldadura.
- Entrada atmósfera progresiva.
- Ciclo máquina: 10-30s.
- Equipada con gruesos de polietileno para un envasado más rápido y fácil colocación de bolsas.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Voltaje VP-600: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

Código	Descripción	
9054	Envasadora VP-600 AB	
9066	Entrada de gas	
9061	Control por sensor	
9024	Bomba BUSCH 40m ³ /h	



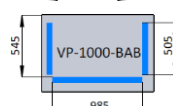
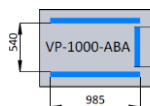
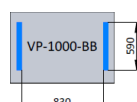
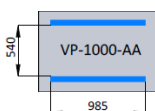
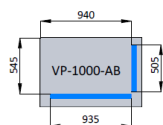
VP-600 AB
Bomba BUSCH 20m³/h

Código	Descripción	
9034	Envasadora VP-800 AB	
9097	Envasadora VP-800 AA	
9066	Entrada de gas	
9061	Control por sensor	
9082	Corte sobrante de bolsa	



VP-800 AB; AA
Bomba BUSCH 63m³/h

Código	Descripción	
9031	Envasadora VP-1000 AB	
9048	Envasadora VP-1000 AA	
9140	Envasadora VP-1000 BB	
9075	Envasadora VP-1000 AB ALTA	
9064	Envasadora VP-1000 ABA	
9065	Envasadora VP-1000 BAB	
9066	Entrada de gas	
9061	Control por sensor	
9239	Corte sobrante de bolsa	



VP-1000 AB; AA; BB
Bomba BUSCH 100m³/h

Envasadoras industriales

Diseñadas para grandes producciones

- 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

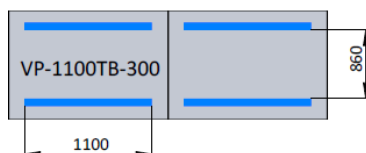
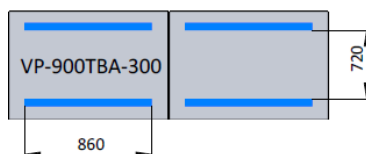
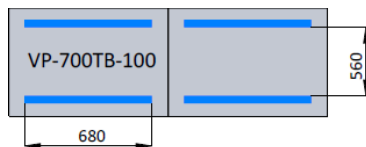
Sistema de apertura de tapa manual
Bomba BUSCH 100m³/h

Electrónica de sensor con
99 programas de memoria



VP-900 TBA 300

Sistema de apertura de tapa semiautomática y automática estándar
Bomba BUSCH 302m³/h



VP-1100 TBA 300

Sistema de apertura de tapa semiautomática y automática estándar
Bomba BUSCH 302m³/h

Código	Descripción	
9300	Envasadora VP-700 TB 100	
9303	Envasadora VP-900 TBA 300	
9384	Envasadora VP-1100 TBA 300	

BUSCH
VACUUM SOLUTIONS

ESP2524



Termoselladoras manuales

Ideales para pequeños negocios

- 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.
- Fácil y 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 mantenimiento y limpieza.
- Voltaje: 220V/1ph/50Hz.



TS-150
Superficie máxima de sellado:
210x155mm
Potencia: 900W

Código	Descripción	
9318	TS-150 Incluye molde de 192x137mm - 1 barqueta	
9318	TS-150 Incluye molde deslizante 137x192&137x95mm	
9333	Molde 137x95mm - 2 barquetas	
9334	Molde 168x130mm (1/8GN) - 1 barqueta	
	Molde Especial	



TS-160
Superficie máxima de sellado:
260x218mm
Potencia: 900W

Código	Descripción	
9093	TS-160 Incluye molde de 260x160mm (1/4GN) - 1 barqueta	
9228	Molde 192x137mm - 1 barqueta	
9229	Molde 168x130mm (1/8GN) - 2 barquetas	
	Molde Especial	

Código	Descripción	
9383	TS-170 Incluye molde de 320x260mm (1/2GN) - 1 barqueta	
1520052	Molde 260x160mm (1/4GN) - 2 barquetas	
	Molde Especial	



TS-170 & TS-170 CUT
Superficie máxima de sellado:
320x260mm
Potencia: 1.500W

Código	Descripción	
9385	TS-170 CUT Incluye molde de 320x260mm (1/2GN) - 1 barqueta	
1520010	Molde 260x160mm (1/4GN) - 2 barquetas	
	Molde Especial	

Panel de Control Digital

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



TS-170 CUT con CORTE PERIMETRAL

Termoselladoras semi-automáticas

Para dar prestigio a su negocio



- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Moldes construidos 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.
- Fácil y 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 mantenimiento y limpieza.
- Voltaje: 220V/1ph/50Hz.



TS-200 & TS-200 GF
CORTE TRASERO
Superficie máxima de sellado:
260x220mm
Potencia: 900W

Código	Descripción	
9155	Termoselladora TS-200	
1960104	Molde 260x160mm (1/4GN) - 1 barqueta	
9337	Molde 168x130mm (1/8GN) - 2 barquetas	
	Molde Especial	

Código	Descripción	
9159	TS-200 GF (Barrido de gas)	
1960103	Molde 260x160mm (1/4GN) - 1 barqueta	
9337	Molde 168x130mm (1/8GN) - 2 barquetas	
	Molde Especial	

Código	Descripción	
9319	Termoselladora TS-300	
9329	Molde 320x260mm (1/2GN) - 1 barqueta	
9330	Molde 260x160mm (1/4GN) - 2 barquetas	
9331	Molde 168x130mm (1/8GN) - 4 barquetas	
	Molde Especial	
4006	Compresor silencioso	

Código	Descripción	
9320	Termoselladora TS-300 GF	
9329	Molde 320x260mm (1/2GN) - 1 barqueta	
9330	Molde 260x160mm (1/4GN) - 2 barquetas	
9331	Molde 168x130mm (1/8GN) - 4 barquetas	
	Molde Especial	
4006	Compresor silencioso	



TS-300 & TS-300 GF
CORTE PERIMETRAL
Superficie máxima de sellado:
320x260mm
Potencia: 1.500W

Panel de Control Digital

Regulación de la temperatura.
Programación de paro de automático.
Regulación del tiempo de sellado.
Control electrónico de la temperatura 0°C a 230°C.

MODELO GF:

MODELOS CON ENTRADA DE GAS



Pregunta por el precio de nuestras mesas

ESP4024
ESPM3024



Termoselladoras automática con vacío y gas

Para una perfecta y mayor conservación

- 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.
- Placa caliente plana ideal para cualquier tipo de molde.
- Fácil cambio de moldes.
- Fácil y rápido calentamiento a la temperatura seleccionada.
- Permite trabajar con diferentes tipos de materiales de bandejas, PP, PET, ALUMINIO...
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Bomba BUSCH 20m³/h
- Control electrónico de la temperatura.
- Control de vacío por sensor.
- Accionamiento neumático de cuchilla y placa de soldar.
- Avance automático del film.
- Equipada con 4 ruedas.
- Requiere aire comprimido.
- Voltaje: 400V/3ph/50Hz.



TS-550

Superficie máxima de sellado:
320x260mm
Potencia: 1.500W

Código	Descripción	
4001	Termoselladora TS-550	

Moldes con corte perimetral

Código	Descripción	
4002	Molde 320x260mm (1/2GN) - 1 barqueta	
4003	Molde 260x160mm (1/4GN) - 2 barquetas	
4004	Molde 168x130mm (1/8GN) - 4 barquetas	
	Molde Especial	

Moldes sin corte perimetral

Código	Descripción	
4046	Molde 320x260mm (1/2GN) - 1 barqueta	
4047	Molde 260x160mm (1/4GN) - 2 barquetas	
4048	Molde 168x130mm (1/8GN) - 4 barquetas	
	Molde Especial	

Opciones

Código	Descripción	
9024	Bomba BUSCH 40m ³ /h	
9323	Bomba BUSCH 20m ³ /h para oxígeno	
4006	Compresor silencioso	

Panel de Control Digital



Regulación de la temperatura.
Programación de paro de automático.
Control electrónico de la temperatura 0°C a 230°C.
99 programas de memoria.
Control vacío por sensor.

Condiciones Generales

PEDIDOS:

Los pedidos deberán realizarse indicando el tipo de máquina, voltaje y opciones.

Los gastos derivados por errores por parte del cliente correrán a cargo suyo.

TRANSPORTE Y CESION DEL RIESGO:

- El envío se realizará – siempre que no haya sido acordado de otra forma – a cuenta y riesgo del cliente. El cliente también se hará cargo del riesgo del transporte aun cuando nosotros hayamos asumido excepcionalmente los gastos de envío.
- TALLERES RAMON SL se reserva el derecho de decidir el medio de transporte, exceptuando los casos en que se haya llegado a un acuerdo distinto; no garantiza que la expedición sea económica ni la duración del transporte. Poniendo en conocimiento del cliente cualquier coste de servicio adicional para entregas rápidas (express) y/o seguros.
- Daños en el embalaje o recepción de mercancías en posición que no sea como la indicada en el marcaje del embalaje (ETIQUETAS CON FLECHAS). Queda excluida cualquier indemnización por daños y perjuicios por parte de TALLERES RAMON S.L. que no sea anotado en el albarán de entrega del transportista en el momento de la recepción de la mercancía.
- Cualquier reclamación por daño o mal funcionamiento de la mercancía recibida que no sea comunicado en el plazo de 48h a partir de la entrega, excluirá a TALLERES RAMON de cualquier reclamación.

GARANTÍA:

La garantía de los productos es de 12 meses a excepción de las partes eléctricas. Ver condiciones generales de la garantía, adjunta a las máquinas.

Los gastos que se originen con relación a la garantía (transporte, embalaje, etc.) serán por cuenta del cliente.

Todas las piezas de recambio en garantía, se facturarán en firme. Una vez recibida las piezas defectuosas y verificadas serán abonadas.

RECLAMACIONES Y DEVOLUCIONES:

Las ventas de nuestras máquinas se realizan a buen fin, limitándose toda responsabilidad al cumplimiento de la garantía.

Las devoluciones de máquinas deberán contar previamente con la aprobación expresa de Talleres Ramon, S.L., y para su aceptación deberán ser hechas a portes pagados.

No se aceptarán las devoluciones de máquinas usadas.



C/ Rafael Riera Prats, 49. 08339
Vilassar de Dalt - Barcelona - Spain



Tel. (+34) 937.531.311
Fax (+34) 937.533.506



info@akbyramon.com
ww.akbyramon.com

