



Envasadoras al vacío – ZERO

Porqué en el vacío, nada sobra





ZERO: Porqué en el vacío, nada sobra.

Las envasadoras al vacío **ZERO** están hechas a medida para el exigente mundo de la hostelería. Compactas y con un panel táctil diseñado pensando en ti. Con **ZERO**, prolongar la vida de tus alimentos es más que una promesa; es un compromiso con la calidad y la sostenibilidad.

Con un simple toque en nuestra interfaz táctil inteligente, accederás a un mundo de posibilidades culinarias. Desde elegir programas predefinidos hasta personalizar parámetros según tus exigencias, **ZERO** te ofrece el control total sobre el proceso. Las máquinas de envasado al vacío **ZERO** son la combinación perfecta entre intuición y tecnología.

ZERO ofrece una amplia gama de envasadoras al vacío de alta calidad para hostelería y restauración.

Welbilt Iberia SAU

Welbilt Iberia se compone de los departamentos de ventas, consultoría y servicio. Pertenece al Grupo ALI, el mayor fabricante y proveedor mundial de equipos profesionales de catering. Inspirados por la sencillez e impulsados por la experiencia, ofrecemos soluciones, sistemas y conceptos duraderos, fiables e innovadores.

Nuestra amplia gama de productos, con 15 marcas individuales, ofrece soluciones tecnológicas profesionales para mejorar la productividad, la calidad y la rentabilidad de nuestros clientes en todos los procesos: calefacción, refrigeración y preparación de alimentos y bebidas.

Con muchos años de experiencia en el sector e innumerables proyectos a nuestras espaldas, ofrecemos nuestros productos y servicios en toda España.

www.welbilt.es

Nuestras recetas para el éxito



Pragmáticamente innovador

Sus necesidades son la base de nuestras innovaciones.



Conectado de forma inteligente

Dando forma al futuro – Su cocina siempre conectada



HoReCa competencia

Nuestra experiencia hace avanzar su negocio.



Fiabilidad sin concesiones

Calidad y servicio de primera clase – para nosotros, no hay alternativa.



Sencillamente sostenible

Productos duraderos – servicio sostenible.



Conocimientos de banquetes

Sencillo y potente – sabemos lo que cuenta.

Para más información sobre nuestras áreas de servicio, consulte las páginas 8/9.

Envasadora al vacío profesional ZERO

Líneas ZERO y ZERO Pro: Porqué en el vacío, nada sobra.

La tecnología que prolonga la vida de tus productos.

- Las **envasadoras al vacío ZERO** son compactas y con panel táctil, diseñadas exclusivamente para el sector hostelero.
- **ZERO** prolonga la vida de tus alimentos, de tu oferta gastronómica, reduciendo la merma y maximizando la rentabilidad de tu negocio.
- Las soluciones del vacío **ZERO** son intuitivas y fáciles de usar. Disponen de interfaz táctil inteligente, en las que con tan sólo un clic podrás acceder a las distintas opciones de funcionamiento, elegir un programa o personalizar parámetros según tus preferencias.
- **ZERO** ofrece una amplia gama de envasadoras al vacío de alta calidad para restaurantes y negocios de hostelería.
- Nuestras envasadoras al vacío **ZERO son robustas, altamente eficientes energéticamente, intuitivas y sostenibles para con el medio ambiente.**

La cocina inteligente, ágil y flexible es nuestra prioridad. Elija la envasadora **ZERO** que mejor se adapte a su negocio.

SOSTENIBLE: Prolonga de vida útil al producto fresco.

HIGIÉNICO: evita que las bacterias ataquen los productos alimentarios. Para una cocina segura y sin desperdicios.

VERSÁTIL y ÁGIL: Permiten cocinar con anticipación y mantener los alimentos envasados al vacío para ampliar el menú. El envasado al vacío con **ZERO** es COCINA INTELIGENTE, es EFICIENCIA, es AGILIDAD, es OPCIONES INFINITAS para con el negocio hostelero, para con el consumidor.

SANO: Mantiene todas las propiedades nutricionales del alimento. Conserva los alimentos, prolonga su frescura y calidad, además preserva su sabor original.

ZERO MERMAS: Con **ZERO** cualquier negocio de hostelería puede ampliar su oferta gastronómica, amplie su propuesta gastronómica, cocinando raciones con la medida justa para servir inmediatamente y para conservar en frío para posteriormente regenerar, sin necesidad de añadir condimentos adicionales.



Envasadoras al vacío - línea ZERO

Las máquinas de envasado al vacío de la línea ZERO se caracterizan por un ciclo de envasado totalmente automatizado con un panel de control digital que simplificará la vida del chef.

Equipadas con un potente microprocesador que permiten personalizar y almacenar hasta 10 programas independientes para adaptarse a las necesidades de cada negocio hostelero.

Diseñadas con estilo y funcionalidad, nuestras envasadoras al vacío **ZERO** están fabricadas completamente en acero inoxidable, sin soldaduras y con esquinas internas redondeadas. Este diseño no solo garantiza durabilidad, sino que también facilita la limpieza, convirtiendo la tarea en algo rápido y sin complicaciones.

¡Eleva tu experiencia de envasado al vacío con la tecnología moderna y el estilo impecable de la serie **ZERO**!



ZERO 32

ZERO 42

ZERO 62

Envasadoras al vacío - línea ZERO



ZERO 32

ZERO 42

ZERO 62

Modelo de producto	ZERO 32	ZERO 42	ZERO 62
Código Art.	2100828P	2100830P	2100836P
Estructura	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Dimensiones	415 x 569 x 437 h mm	531 x 576 x 440h mm	772 x 682 x 1.034h mm
Dimensiones de la cámara	434 x 343 x 175h mm	440 x 448 x 170h mm	536 x 650 x 200h mm
Bomba de vacío	12 mc/h	20 mc/h	60 mc/h
Panel de control	Sensorial digital	Sensorial digital	Sensorial digital
Listo para envasado	En atmósfera (ATM)	En atmósfera (ATM)	En atmósfera (ATM)
Barra de sellado	310 mm	420 mm	2 x 620 mm
Peso	46,5Kg	59 Kg	168,5Kg
Voltaje	220-240V	220-240V	400V
Precio - PVP - €	3.452,00 €	4.243,50 €	11.536,00 €

Características principales

- Sensor de vacío de alta precisión (absoluto)
- Barra de sellado fácil de desmontar para su limpieza.
- Cámara de vacío de acero inoxidable brillante y fácil de limpiar.
- Panel de control digital resistente a líquidos, humedad, suciedad y polvo.
- Suministro de gas inerte con 1 o 2 boquillas.
- 10 programas de usuario editables.
- 1 programa de vaciado aire (desairección) manual.
- 1 programa preajustado para envases de vacío en recipientes.
- Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba "H2Out".
- Aviso de cambio de aceite, reajutable.
- Tapa de PMMA grueso y abombado.
- Sistema de bajada de la tapa al final del trabajo posición reposo
- Accesorio "Easy" para vacío en el exterior en bolsas gofradas.
- 2 estantes de polietileno para colocar el producto en la cuba y acelerar la velocidad del ciclo
- Fácil mantenimiento a través de la abertura frontal de la carcasa.

Envasadoras al vacío - línea ZERO PRO

Descubre la innovación definitiva con nuestra serie ZERO PRO de máquinas al vacío. Envasadoras táctiles, diseñadas para elevar cualquier concepto de hostelería.

Las características de las máquinas de envasado al vacío ZERO PRO a vista de pájaro:

- **Pantalla táctil inteligente** de 5 pulgadas **intuitiva y fácil de usar**. Selecciona cualquier programa o configura parámetros con un solo toque.
- **Pantalla táctil** antiarañazos y **resistente al agua**
- **Programas preestablecidos** que aseguran un vacío perfecto para cualquier tipo de alimento, incluso líquidos, **sin necesidad de supervisión**.
- Personalizable. Configura y guarda hasta 10 programas.
- **Sensor de vacío absoluto** que garantiza un **sellado perfecto** en todas las circunstancias, independientemente de la presión del aire y las condiciones climáticas. Además, puedes establecer un tiempo de vacío adicional de hasta 60 segundos para productos o procesos especiales.
- **Cámara de vacío hidroconformada** (una sola pieza sin puntos de unión y esquinas redondeadas): asegura superficies lisas y una resistencia incomparable.

Con el vacío perfecto, garantizamos una conservación prolongada y la preservación de los sabores, colores y texturas de cada producto.

Descubre la excelencia en envasado con la serie ZERO PRO.



ZERO Pro 32

ZERO Pro 42

Envasadoras al vacío - línea **ZERO PRO**



ZERO Pro 32



ZERO Pro 42

Modelo de producto	ZERO Pro 32	ZERO Pro 42
Código Art.	2100832P	2100834P
Estructura	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Dimensiones	415 x 569 x 437h mm	531x 576 x 440h mm
Dimensiones de la cámara	434 x 343 x 175h mm	440 x 448 x 170h mm
Bomba de vacío	12 mc/h	20 mc/h
Panel de Control	TOUCH (táctil) con programas especiales	TOUCH (táctil) con programas especiales
Listo para envasado	en atmósfera (ATM)	en atmósfera (ATM)
Barra de sellado	310 mm	420 mm
Peso	46.5Kg	62 Kg
Voltaje	220 - 240V	220 - 240V
Precio - PVP - €	4.154,00 €	4.972,50 €

Características principales

- Sensor de vacío de alta precisión (Absoluto)
- Barra de sellado fácilmente desmontable para su limpieza.
- Cámara de vacío de acero inoxidable hidroformado fácil de limpiar.
- Suministro de gas inerte con 1 o 2 boquillas.
- Incluye "Softair" función para retorno del aire suavemente.
- Panel de control táctil resistente a líquidos, humedad, suciedad y polvo.
- 10 programas de usuario editables
- 4 programas de vaciado "Chef" preconfigurados.
- 3 ciclos preprogramados para envases de vacío en recipientes.
- 3 ciclos preprogramados con aportación de gas neutro
- 2 ciclos preajustados para conservación y cocción sous vide.
- 5 programas de desaireación programable en ocho fases de vacío y de pausa.
- Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba "H2Out".
- Aviso de cambio de aceite, reajutable.
- Tapa de PMMA grueso y abombado.
- Incluye accesorio "Easy" para vacío en el exterior en bolsas gofradas.
- 3 estantes de polietileno para colocar el producto en la cuba y acelerar la velocidad
- Fácil mantenimiento a través de la abertura frontal de la carcasa.

Welbilt Iberia SAU

Carrer textil, 6 -P.I.La Ferrería
08110 Montcada I Reixac
Barcelona Spain

T: +34 936 429 200

F: +34 933 481 509

iberia@welbilt.com

www.welbilt.es

Bringing innovation to the table

▶ CLEVELAND

▶ CONVOTHERM[®]

▶ CRYSTAL TIPS[®]

▶ DELFIELD[®]

▶ FITKITCHENSM

▶ FRYMASTER[®]

▶ GARLAND[®]

▶ KOLPAK[®]

▶ LINCOLN

▶ MERCO[®]

▶ MERRYCHEF[®]

▶ MULTIPLEX[®]

▶ WMAXX

▶ ZERO

Síguenos



@welbilt.iberia