

LA PRIMERA OPCIÓN
PARA PROFESIONALES
DE TODO EL MUNDO

 **TURBOVAC**
QUALITY VACUUM SYSTEMS

**'TE PRESENTAMOS TURBOVAC:
EL MEJOR SISTEMA DE ENVASADO
AL VACÍO DEL MUNDO'**

¡ENCANTADOS DE CONOCERTE! ¡SOMOS TURBOVAC!

Con sede en Países Bajos, Turbovac es uno de los inventores de la máquina de envasado al vacío. Combinamos casi 70 años de experiencia con técnicas artesanales, diseño vanguardista y tecnología de fabricación, lo que garantiza que toda la maquinaria de Turbovac sea fiable e innovadora a la vez que cumple con los estándares de calidad más exigentes.

**FABRICAMOS LAS MEJORES
MÁQUINAS DE ENVASADO
AL VACÍO DEL MERCADO...**



Ernst
Ernst Goudsmid,
Director General

Marca líder

Distribuimos la maquinaria Turbovac en más de 80 países y es una de las marcas líderes del mundo en maquinaria de envasado al vacío. La presencia local de una red de distribuidores de Turbovac garantiza un servicio rápido, la posibilidad de conseguir recambios y asesoramiento personalizado.

Relación calidad-precio

El objetivo de Turbovac es proveer en todo momento maquinaria inmejorable a precios muy competitivos. Empleamos únicamente materiales de calidad para la fabricación de equipamiento duradero, fiable y resistente, a mano de un grupo de profesionales, que garantizan a nuestros clientes que la relación calidad-precio es inmejorable.

MÁQUINAS DE
ENVASADO AL VACÍO
DE SOBREMESA
PLUG AND PLAY
PARA EL **SECTOR DE
HOSTELERÍA**



SOLUCIONES DE
ENVASADO AL VACÍO
PARA TODAS LAS
**NECESIDADES
INDUSTRIALES**



MÁQUINAS DE
ENVASADO AL VACÍO
DE LA MEJOR CALIDAD
PARA **CARNICERÍAS Y
SUPERMERCADOS**



ELIJA TURBOVAC Y DESCUBRA LA ALTA CALIDAD HOLANDESA

EL ENVASADO AL VACÍO AMPLÍA LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS, GARANTIZA UNA GRAN CALIDAD, EVITA QUE SE SEQUEN, LOS PROTEGE DE LA INFLUENCIA EXTERNA Y MEJORA LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LA MANIPULACIÓN.

El envasado al vacío es un procedimiento para conservar alimentos perecederos que resulta muy rentable. Amplía la vida útil de los productos y cumple íntegramente los estrictos procesos higiénicos del sistema HACCP. Los bajos costes del material de envasado y los cortos tiempos de procesamiento hacen que el envasado al vacío sea el modo más eficiente y económico de envasar alimentos de forma higiénica. El envasado al vacío es también la solución perfecta para otras aplicaciones, como la protección de delicados productos electrónicos, instrumentos médicos esterilizados y de dinero. También se puede utilizar para ahorrar espacio.

Turbovac redefine el punto de referencia de las máquinas de envasado al vacío

Turbovac ofrece toda una gama de maquinaria de envasado al vacío fiable, sólida y fácil de conservar y de utilizar. Recientemente, Turbovac rediseñó toda su gama de máquinas de envasado al vacío, facilitando aún más su uso y limpieza. Gracias a la gama completa de máquinas, y a las opciones disponibles podrá seleccionar fácilmente la solución que se adecúe más a sus necesidades de envasado.

Todos los modelos cuentan con cámaras de vacío higiénicas, de fácil limpieza y con barras de silicona y barras de cierre fácilmente extraíbles. Una intuitiva unidad de control digital podrá detectar automáticamente el nivel óptimo de vacío que necesita cada producto. Asimismo, en aquellos productos con mucha humedad, la unidad de control conservará exactamente la cantidad de humedad necesaria. De este modo el sabor y la suavidad de los productos se mejorará.

Con un ingenioso rediseño centrado en la funcionalidad, en la actualidad, Turbovac establece el estándar de calidad y diseño del sector.



 **TURBOVAC**
QUALITY VACUUM SYSTEMS

Visita nuestra pagina web:



Turbovac

Het Sterrenbeeld 36
5215 ML 's-Hertogenbosch
Los Países Bajos

Teléfono: +31 (0) 73 627 12 71

Email: sales@Turbovac.nl

www.Turbovac.nl

Copyright Turbovac 2019