



INTELIGENCIA ALIMENTARIA

*Tecnología y conceptos aplicados a nuestros productos
que mejoran su calidad de vida.*

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Termoselladora de bandejas TS2

Ehrlich TS2: Termoselladora Compacta y Versátil

La Ehrlich TS2 es una termoselladora manual de bandejas, ideal para viandas, delivery y servicios de takeaway. Su diseño compacto y robusto permite trabajar con agilidad y obtener un sellado firme y profesional que evita derrames, mejora la presentación y reemplaza el uso de tapas, reduciendo costos y volumen de empaque.

Sellado Seguro, Limpio y Estético

Gracias a su sistema de regulación de temperatura, la TS2 asegura un sellado higiénico y parejo, conservando los alimentos en condiciones óptimas. Es compatible con una amplia variedad de bandejas, tanto plásticas como biodegradables, y se adapta a distintos formatos mediante matrices intercambiables (individuales y estándar) de múltiples medidas.

Ideal para Comercios Gastronómicos y Productores de Alimentos

Perfecta para rotiserías, casas de comida, fábricas de pastas, dietéticas, carnicerías y proyectos que necesitan profesionalizar su presentación sin complejidad. Su operación simple y bajo mantenimiento la convierten en una herramienta clave para sumar eficiencia y valor en cada empaque.



Insumos de Alta Calidad para Resultados Óptimos

Ponemos a tu disposición todos los insumos compatibles con la TS2:



Rollos de film liso o impreso, pensados para sellar de forma segura y potenciar la imagen de marca.



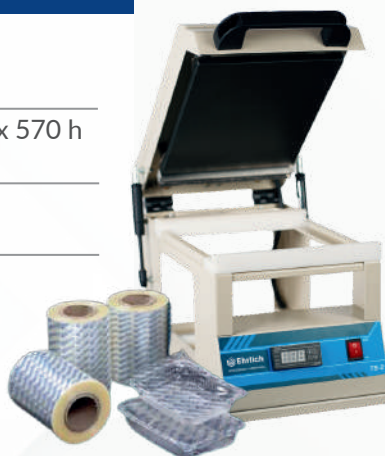
Bandejas plásticas de distintos tamaños y colores, resistentes, versátiles y aptas para microondas.



Bandejas biodegradables, una opción ecológica que acompaña las nuevas tendencias en consumo responsable.

TERMOSELLADORA TS-2

Tensión de red Red tension	220 v 50 hz
Dimensiones Size	Con tapa abierta mm 260 x 420 x 570 h With open lid
Potencia Power	600 watts
Peso Weight	14 kg
Gabinete Bodywork	Acero c/ pintura epoxi Steel with epoxy paint



🌐 ehrllich.org [ehrllich S.R.L](https://www.linkedin.com/company/ehrllich-s-r-l) [ehrllichvacio](https://www.facebook.com/ehrllichvacio)

📍 Colombia 1720, Valentin Alsina, Buenos Aires. Argentina | 📞 (+54) 9 11 5794-9806

www.ehrllich.com.ar





Envasadoras de campana

EH-18: Compacta, Potente y Versátil

La Ehrlich EH-18 es una envasadora de vacío de campana con excelente rendimiento en espacios reducidos. Su cámara interna amplia permite trabajar cómodamente con alimentos sólidos, líquidos y productos más delicados como panificados o masas.

Disponible con barra de sellado simple o doble de 44 cm, y con la opción de incorporar una bomba Busch, esta máquina se adapta fácilmente a distintas escalas de producción.

Ahora también incluye función de marinado, ideal para impregnar sabores en cortes de carne, vegetales u otros alimentos en poco tiempo, gracias a la acción del vacío que favorece la absorción de líquidos y condimentos.

EH-19: Mayor Capacidad para Alta Demanda

La Ehrlich EH-19 está diseñada para operaciones de mayor volumen. Equipada con tres barras soldantes (una de 72 cm y dos de 40 cm), permite sellar múltiples bolsas en un solo ciclo, optimizando tiempos y aumentando la eficiencia.

Al igual que la EH-18, puede configurarse con bomba Busch para mejorar el rendimiento del ciclo de vacío, y cuenta con una cámara amplia para piezas grandes o porciones múltiples.

También incorpora función de marinado, lo que la convierte en una herramienta ideal para plantas de producción que buscan mejorar el sabor y la textura de sus productos de forma ágil y eficiente.



EH-18

EH-19

Versátiles para Todo Tipo de Productos

Ambas máquinas permiten envasar una amplia variedad de productos: sólidos, líquidos, cocidos, crudos o delicados. Gracias a su diseño hermético y la posibilidad de configurar el nivel de vacío, son ideales tanto para cortes de carne como para salsas, caldos, vegetales cocidos, pastas, panificados o productos listos para consumir.

Protección Extra: Opción de Inyección de Gas

Las EH-18 y EH-19 también ofrecen la opción de inyección de gas inerte, una técnica especialmente útil para conservar productos frágiles como panificados, pastas frescas, quesos blandos o ensaladas. Este sistema reemplaza el aire dentro del envase por una mezcla compuesta generalmente por 70% nitrógeno (N_2) y 30% dióxido de carbono (CO_2). El nitrógeno evita la oxidación y mantiene la estructura del alimento, mientras que el CO_2 tiene un leve efecto bacteriostático, ayudando a prolongar la vida útil del producto sin conservantes artificiales.

	EH-18	EH-19
Dimensiones de cámara Size of chamber	mm 460 x 450 x 170 h	mm 720 x 480 x 150 h
Barra soldante Welding bar	mm 440	360 mm x2 y 720mm
Bomba de vacío Vacuum pump	Baño de aceite 20 m3 h Oil lubricated	Baño de aceite 20 m3 h Oil lubricated
Dimensiones externas Size	mm 520 x 560 x 480 h	mm 790 x 630 x 960h
Peso Weight	68 kg	120 kg
Gabinete / Cámara de vacío Bodywork / Vacuum chamber	Acero inoxidable Stainless steel	Acero inoxidable Stainless steel





Doble campana



Skinpack

Doble campana y skinpack

Envasado Skin Pack: Presentación Premium y Protección Total

La tecnología Skin Pack ofrece una solución de envasado al vacío donde el film se adapta térmicamente al contorno del producto, fijándolo con firmeza sobre una bandeja o lámina base. El resultado es una presentación de alto impacto visual que destaca la frescura y calidad del alimento, al mismo tiempo que lo protege sin alterar su forma original. Este tipo de empaque es ideal para carnes, pescados, embutidos, quesos, cortes gourmet o comidas listas para cocinar. Gracias a su diseño, evita desplazamientos dentro del envase, prolonga la vida útil del producto sin necesidad de aditivos y brinda una terminación premium, perfecta tanto para góndolas como para exportación. Nuestras máquinas skin pack utilizan film termocontraíble especial y son compatibles con bandejas o bases de cartón, PET o polietileno, adaptándose a distintas necesidades de presentación y marketing.

Doble Campana Ehrlich: Continuidad y Alto Desempeño

Pensada para producciones intensivas, la envasadora con doble campana de Ehrlich permite mantener ciclos continuos con máxima eficiencia. Equipada con cuatro barras soldantes de 80 cm y un sistema de sellado simultáneo, garantiza resultados rápidos y uniformes en cada operación. Su cámara amplia y bomba de vacío de gran potencia aseguran velocidad y un alto rendimiento, convirtiéndola en una aliada ideal para plantas cárnicas, pescaderías, fábricas de pastas, servicios de catering industrial y mayoristas de alimentos.



SKINPACK

ENVASADORA DE DOBLE CAMPANA

Barra soldante Welding bar	-	mm 800
Bomba de vacío Vacuum pump	10m3/h	100m³/h
Dimensiones externas Size	mm 560x380x450	mm 850 x 600 x 150
Potencia Power	110V/220V - 1.2KW	380V - 4.8KW
Dimensiones cámara Chamber dimensions	mm 260x170x560	-
Dimensiones bandeja Tray dimensions	mm 260x175x30	-
Gabinete / Cámara de vacío Bodywork / Vacuum chamber	Acero inoxidable Stainless steel	Acero inoxidable Stainless steel
Velocidad Production speed	120-320 PCS	-



 [ehrlich.org](https://www.ehrlich.org)
 [ehrlich S.R.L](https://www.ehrlich.com.ar)
 [ehrlichvacio](https://www.ehrlich.com.ar)

 Colombia 1720, Valentin Alsina, Buenos Aires. Argentina |
  (+54) 9 11 5794-9806

www.ehrlich.com.ar



Cocción al vacío

Cocción al Vacío Ehrlich: Precisión, Sabor y Rentabilidad

La cocción al vacío (sous vide) permite trabajar con temperaturas controladas para obtener resultados consistentes, máxima jugosidad y mínima merma. Una técnica ideal para planificar producciones, mejorar rendimientos y elevar la calidad sin supervisión constante. Además, consume menos energía que un horno profesional.

Modelo CV-100

Alta capacidad para grandes volúmenes: permite cocinar hasta 150 supremas o 18 bondiolas en un solo ciclo. Cuenta con bomba circuladora que asegura una temperatura homogénea en todo la batea. Es la solución ideal para cocinas industriales, fábricas de alimentos, hoteles o comedores de alta demanda.

Modelo CV-50

Compacta y eficiente, con capacidad para 72 supremas o 9 bondiolas. Ofrece los mismos beneficios del sous vide en menor escala, perfecta para restaurantes, catering o cocinas centrales con espacio limitado y necesidad de precisión.



¿Qué es la cocción al vacío o sous vide?

Esta es una técnica moderna que combina el envasado al vacío con la cocción a baja temperatura, ideal para conservar sabores y texturas. Se realiza con el producto crudo, condimentado y cocido en Baño María con control electrónico, garantizando higiene y seguridad. Permite conservar los alimentos hasta 21 días refrigerados y destaca por la alta calidad del resultado final y la reducción de pérdidas durante la cocción.



	CV-50	CV-100
Material Material	Acero inoxidable Stainless steel	Acero inoxidable Stainless steel
Peso Weight	35 kg aprox.	150 kg aprox.
Dimensiones Dimensions	500 x 450 x 470 mm	980 x 780 x 780 mm
Tensión voltaje Voltage	220 V	380 V
Potencia Voltage	2500 W	6000 W
Frecuencia Frequency	50 Hz	50 Hz
Capacidad Capacity	35 Litros 35 Liters	90 Litros 90 Liters



Envasadoras externas Beth y Gold Vacuum

Envasado Externo Ehrlich: Eficiencia Profesional en Formato Compacto

El envasado externo es una solución práctica y confiable para conservar productos secos y firmes como quesos, fiambres, frutos secos, legumbres o productos de almacén. Permite extender la vida útil, proteger la calidad y mejorar la presentación sin necesidad de grandes instalaciones.

Modelo Beth Vacuum

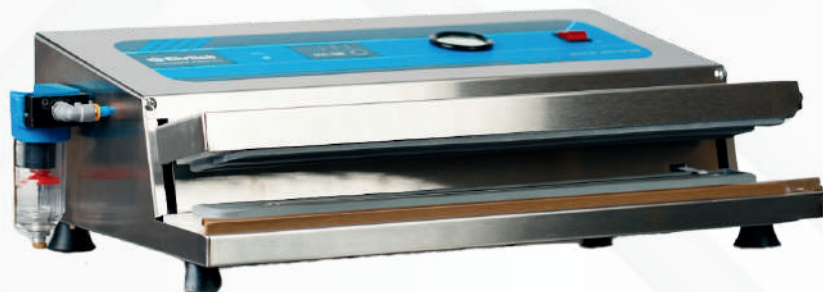
Diseñada para espacios reducidos, la Beth Vacuum combina tamaño compacto con rendimiento profesional. Su barra de soldado de 34 cm la hace perfecta para rotiserías, almacenes, fábricas artesanales o pequeños emprendimientos. Funciona con bolsas gofradas y lisas —estas últimas más económicas y provistas por Ehrlich según las necesidades del cliente— garantizando flexibilidad en cada aplicación.

Modelo Gold Vacuum

Con una barra soldante de 51 cm, la Gold Vacuum ofrece mayor capacidad sin perder su diseño compacto. Es ideal para comercios con alto volumen de producción que necesitan eficiencia y ahorro de espacio. Conserva la misma compatibilidad con bolsas lisas y gofradas, y se adapta fácilmente a rutinas de trabajo intensivas.



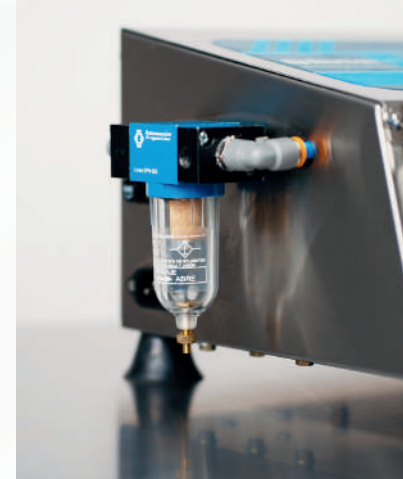
Beth Vacuum



Gold Vacuum



Ambos modelos están pensados para uso profesional, con estructura robusta, sellado confiable y excelente relación entre tamaño, velocidad y rendimiento.



BETH VACUUM

GOLD VACUUM

Barra soldante Welding bar	mm 340	mm 515
Bomba de vacío Vacuum pump	Autolubricada Self lubricated	Autolubricada Self lubricated
Dimensiones externas Size	mm 360 x 320 x 180 h	mm 560 x 320 x 180 h
Peso Weight	10 kg	14 kg
Gabinete / Camara de vacío Bodywork / Vacuum chamber	Acero inoxidable Stainless steel	Acero inoxidable Stainless steel

ehrllich.org | ehrlich S.R.L | ehrlichvacio

Colombia 1720, Valentin Alsina, Buenos Aires. Argentina | (+54) 9 11 5794-9806



www.ehrllich.com.ar