

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



INTELIGENCIA ALIMENTARIA

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

NUESTRA HISTORIA

Desde 1997, **Ehrlich S.R.L.** se ha dedicado a la fabricación y comercialización de **tecnología de vanguardia** en el ámbito del *envasado y la cocción al vacío*. Nuestra misión es proporcionar soluciones eficientes que **optimicen** el tiempo de preparación, la **conservación** del producto y **mejoren la nutrición** del consumidor final. Ofrecemos una amplia gama de productos, incluyendo **envasadoras de vacío**, **termoselladoras de bandejas** y **máquinas de cocción sous vide**, así como **insumos esenciales** para el envasado.

Cada uno de nuestros productos ha sido diseñado no solo para **simplificar procesos**, sino para garantizar la **máxima calidad y frescura** de los alimentos. Nuestro impacto se extiende a diversos sectores: desde *restaurantes gourmet* que buscan mejorar sus platos y eficiencia en la cocina, hasta *cadena internacional de productos alimenticios* que emplean nuestras soluciones para optimizar el transporte y distribución.

Con nuestra tecnología, nuestros clientes logran prolongar la vida útil de sus productos, **preservando sus cualidades nutricionales y sensoriales**, lo que se traduce en una mayor satisfacción del consumidor final. En Ehrlich S.R.L., **innovamos** constantemente, elevando la **calidad y competitividad** de nuestros clientes en el mercado.



ENVASADORAS AL VACÍO



BETH VACUUM

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



EH-18

Dimensiones de cámara Size of chamber	mm 460 x 450 x 170 h
Barra soldante Welding bar	mm 440
Bomba de vacío Vacuum pump	Baño de aceite 20 m3 h Oil lubricated
Dimensiones externas Size	mm 520 x 560 x 480 h
Peso Weight	68 kg
Gabinete / Camara de vacío Bodywork / Vacuum chamber	Acero inoxidable Stainless steel



GOLD VACUUM

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



EH-19

Dimensiones de cámara Size of chamber	mm 720 x 480 x 150 h
Barra soldante Welding bar	360 mm x2 y 720mm
Bomba de vacío Vacuum pump	Baño de aceite 20 m3 h Oil lubricated
Dimensiones externas Size	mm 790 x 630 x 960h
Peso Weight	120 kg
Gabinete / Camara de vacío Bodywork / Vacuum chamber	Acero inoxidable Stainless steel



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



COCCIÓN AL VACÍO



¿QUÉ ES LA COCINA AL VACÍO O SOUS VIDE?

Es la técnica más moderna de cocina que existe en la que se combina un sistema de conservación como es el envasado al vacío con el de cocción a temperaturas bajas y constantes, clave para conseguir los mejores sabores y texturas de cada alimento en particular. Se realiza con el producto crudo, porcionado y condimentado, envasado al vacío y cocinado en un Baño María con regulación electrónica, todo esto bajo estrictas normas de seguridad e higiene, seguido de un rapidísimo enfriamiento en un abatidor de temperatura. Con este sistema, la concentración de sabores es óptima, dando como resultado un producto de muy alta calidad y la ventaja más importante es que una vez cocinado y enfriado el producto se conserva hasta 21 días en el refrigerador listo para su uso. Para esto, solo es necesario restaurar la temperatura adecuada de servicio, emplatarlos, decorar y servir. Adicionalmente se destacan los significativos ahorros producidos por la menor merma durante la cocción.

DESCRIPCIÓN	CV-50	CV-100
Material	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Peso	35 kg aprox.	150 kg aprox.
Dimensiones	500 X 500 X 470	960 X 730 X 700
Tensión voltaje	220 V	380 V
Potencia	2500 W	6000 W
Frecuencia	50 Hz	50 Hz
Capacidad	35Ltrs.	90 Ltrs.



¿QUÉ VENTAJAS APORTA LA COCINA AL VACÍO?

1. Fundamentalmente tenemos un producto de primerísima calidad

Dado que es un sistema de cocción por concentración, los productos resultantes son de inmejorable calidad organoléptica ya que conservan todas las sustancias volátiles e hidrosolubles dentro del alimento, sobre todos los componentes aromáticos. Y al ser cocinados en su temperatura justa conservamos las mejores texturas de cada uno.

2. Conservación del producto

Los productos se pueden mantener a 3° hasta 21 días o a -18° grados hasta 1 año listos para el servicio.

3. Gran practicidad

Solo hay que calentar el producto dentro de su bolsa y servirlo, evitando así ensuciar cacerolas, planchas, etc. Los métodos pueden ser:

- Inmersión en agua caliente
- Baño María electrónico
- Horno de microondas
- Métodos tradicionales (sartén, parrilla, freidora, horno, etc.)

4. Seguridad alimentaria

La producción se hace bajo estrictas normas de seguridad e higiene y el envasado al vacío y su posterior pasteurización, garantizan la inocuidad de los alimentos.

5. Producto 100% natural.

Dadas las características del producto no es necesaria la adición de conservantes convirtiéndolo en un producto naturalmente sano y natural.

6. Cuáles son los mercados consumidores?

- Individuos en supermercados o locales gourmet
- Empresas de catering
- Comedores industriales, hospitalarios, escolares, etc.
- Delivery en oficinas
- Campamentos remotos (petróleo, gas, mineros)
- Turismo. Cabañas, hoteles, embarcaciones, etc.
- Fábrica de pastas artesanales y comidas light.
- Fábricas de comida en general.

7. Que productos se pueden cocinar.

- Carnes de todo tipo, incluso las más duras ya que con una cocción adecuada se pueden ablandar perfectamente.
- Pescados, mariscos.
- Verduras y frutas.
- Cereales y legumbres.

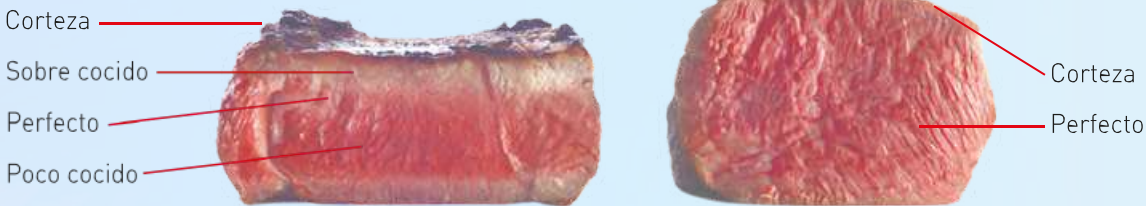
8. Otros beneficios

- Pasteurización de productos cocinados en forma tradicional alargando la vida útil del mismo.
- Mínimo desperdicio
- Reducción de mermas.
- Mejora la oportunidad y calidad de compra.
- Mayor velocidad y simplicidad de servicio.
- Mejores platos y mejores presentaciones.
- Stock real.
- Costo exacto del plato.
- Reducción de lavado de utensilios con el consecuente ahorro.
- Reducción de personal a la hora del servicio y la producción.
- Estandarización del producto tanto en cantidad como en calidad.

9. Conclusión

Este sistema utilizado solo o en combinación con otras técnicas tradicionales de cocina nos brinda una amplia gama de productos de muy alta calidad, para su consumo inmediato o diferido, siendo una de las tecnologías más avanzadas de la actualidad.

COCCIÓN TRADICIONAL VS. COCCIÓN AL VACÍO



TIEMPO Y TEMPERATURA DE REFERENCIA

A continuación detallamos una tabla de referencia para servir como guía

CARNE	Temp.	Espesor	Tiempos a la temperatura central
Lomo	59°C	5 cm	60 min
Bife Ancho	59°C	3.5 cm	35 min
Bife de Chorizo	57 °C	2 cm	20 min
Cordero	62°C	6.5 cm	90 min
Bondiola de Cerdo	68°C	10 cm	8 hs (para tiernizar)
Pechuga de pollo	69°C	2.5 cm	40 min
Muslo de pollo	72°C	4 cm	180 min
Filete de Salmón	62°C	2.5 cm	20 min
VERDURAS Y FRUTAS	Temp.	Tiempos	
Remolachas, zanahorias, papas	88°C	60 min	
Rodajas de manzana	88°C	40 min	
Cuñas de pera	88°C	60 min	
HUEVOS CON CÁSCARA CREMAS	Temp.	Tiempos	
Huevo escalfado soft	64°C	60 min	
Crema inglesa	82°C	20 min	

COCINAR VS. SOBRE COCINAR

Comparación de cocción tradicional de bifes vs. la cocción al vacío, en la cocción tradicional normalmente cuando el calor llega al centro del alimento, por ejemplo 125°C, la parte externa está sobre-cocida porque estuvo expuesta a 400°C por un largo tiempo. Y si se cocinara a 125°C en vez de 400°C, tomaría tanto tiempo para que dicha temperatura llegue al centro del bife que se resecaría, y si se detiene el proceso el centro queda crudo.



COMPROMISO INDUSTRIAL

Ehrlich S.R.L. es un actor clave en la **industria nacional argentina**, comprometido con el desarrollo local y la fabricación de maquinaria de **alta calidad**. Esto no solo promueve la economía del país, sino que también ofrece a nuestros *clientes internacionales* la garantía de que están invirtiendo en productos **robustos, confiables y adaptados** a las exigencias del mercado. Nuestras máquinas están diseñadas para cumplir con los estándares internacionales, lo que las hace **competitivas a nivel regional**.

Nuestras máquinas cuentan con **certificación IRAM**, lo que asegura su conformidad con los más altos estándares de **calidad y seguridad**. Esto es un factor decisivo para los compradores extranjeros que buscan maquinaria que no solo cumpla con sus expectativas, sino que también les brinde la tranquilidad de estar adquiriendo *productos confiables y respaldados por certificaciones reconocidas*.

Ehrlich no solo se destaca por la calidad de sus productos, sino también por su compromiso con la **mejora continua**. Contamos con un certificado de implementación asociativa de *Kaizen*, organizado por el *INTI* y el *gobierno de la provincia de Buenos Aires*. Esta certificación refleja nuestro enfoque en la **optimización de procesos** y en la búsqueda constante de la **excelencia en la producción**.



CARTERA DE CLIENTES DIVERSIFICADA



Nuestra cartera de clientes incluye una **amplia gama de sectores**, desde **empresas internacionales de catering** como Sodexo y Group L, hasta **restaurantes gourmet** de chefs de renombre, como *Donato De Santis*, *Narda Lepes*, *Santiago Giorgini*, *los Petersen*, entre otros. También colaboramos con **prestigiosas cadenas hoteleras** como *Sheraton*, *Hyatt*, *Howard Johnson*, *Llao Llao* y el ex *Conrad de Punta del Este*, quienes utilizan nuestras soluciones para **garantizar la frescura y calidad de los alimentos** que sirven a sus huéspedes.

Asimismo, somos proveedores preferidos de **reconocidas casas de pasta, embutidos, frigoríficos y pescaderías**, así como de **importantes instituciones** como el *Hipódromo de Palermo*, aeropuertos *Jorge Newbery* y *Ministro Pistarini*, *Hospital Garrahan*, institutos científico *INTI*, y universidades como la *UBA* y la *UCA*.



DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS Y SOPORTE TÉCNICO

ESTAMOS PARA VOS.

Un aspecto fundamental de nuestra propuesta es la **rápida disponibilidad de repuestos**. Al ser una empresa nacional, garantizamos que nuestros clientes internacionales tendrán acceso a un **suministro constante de componentes esenciales**. Esto reduce los tiempos de inactividad y permite a nuestros clientes mantener sus operaciones al máximo rendimiento. Ofrecemos también **1 año de garantía de fábrica**.

Complementando esto, ofrecemos un **servicio técnico** altamente calificado que brinda **atención personalizada**. Nuestro equipo de expertos está disponible para resolver cualquier inconveniente y para asegurar que cada cliente pueda **maximizar el rendimiento de sus equipos**. Este soporte se traduce en una relación de confianza y continuidad, clave para el **éxito** de cualquier operación.

ASESORAMIENTO TÉCNICO Y OPCIONES AVANZADAS

¿QUÉ OFRECEMOS?

Entendemos que cada cliente tiene **necesidades específicas**, por lo que ofrecemos **asesoramiento técnico integral** que permite seleccionar la solución más adecuada para sus operaciones. Entre nuestras opciones destacadas, ofrecemos la posibilidad de incorporar la reconocida **bomba alemana Busch**, que **mejora significativamente el rendimiento** de nuestras envasadoras y sistemas de cocción al vacío.

***Ehrlich S.R.L.** se posiciona como un **socio estratégico** en la industria alimentaria, ofreciendo no solo **maquinaria de alta calidad**, sino también un **soporte técnico excepcional** y un compromiso con la **mejora continua**. Nuestra capacidad para adaptarnos a las necesidades del **mercado internacional**, respaldada por certificaciones y un enfoque en la industria nacional, nos permite seguir creciendo y elevando los estándares de **calidad y eficiencia** en la gastronomía y la alimentación a nivel regional.*



INTELIGENCIA ALIMENTARIA

CONTACTANOS

Matías Rodríguez Calicchia
Analista Comercial

Email:
matias.rodriguez@ehrllich.com.ar
Tel: 4218-1189 Int 109
Cel: (+54) 9 11 2253-6757

Cristofer Molina
Encargado de Finanzas &
Comercio Exterior

Email: c.molina@ehrllich.com.ar
Tel: 4218-1189 Int 102
Cel: (+54) 9 11 6096-8751

También encontramos en:

 **Página web:** www.ehrllich.com.ar

 **Instagram:** [ehrllich.arg](https://www.instagram.com/ehrllich.arg)

 **LinkedIn:** [linkedin.com/company/ehrllich-s-r-l/](https://www.linkedin.com/company/ehrllich-s-r-l/)

 **Facebook:** [facebook.com/ehrllichvacio](https://www.facebook.com/ehrllichvacio)