

SOGO®

Human Technology



DESIGNED
IN SPAIN



ENVASADORA AL VACÍO VACUUM SEALER *Vac FRESH* xPro

**110W
MAX**

POTENCIA

POWER

4

MODOS DE
VACÍO

FUNCTION
MODES

**5.2
L/min.**

CAPACIDAD
BOMBA VACÍO

VACUUM PUMP
CAPACITY

**70
kPa
MAX**

PRESIÓN
DE VACÍO

VACUUM
PRESSURE



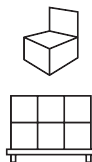
SS-13045
www.sogo.es

**SISTEMA DE SELLADO Y
VACÍO TOTALMENTE
AUTOMÁTICO**
FULLY AUTOMATIC
VACUUMING AND
SEALING SYSTEM

SOGO®

Human Technology

Tecnología para cocina
Kitchen Technology



4

96

Producto / Product:

38.5 x 13 x 7 cm / 1.14 kg

Caja Individual / Gift box:

40.5 x 11 x 20 cm / 1.6 kg

Caja Master / Export Carton:

42 x 23.5 x 42 cm / 7.5- 6.4 kg



 PANEL DE
CONTROL
CON BOTONES



 PRESIÓN
DE VACÍO



 TAMAÑO
BOLSA
SELLADO



 RUIDO



 NIVELES
DE PRESIÓN:
SUAVE, NORMAL



 MODOS
DE VACÍO



 CAPACIDAD
BOMBA VACÍO



 INDICADORES
LUMINOSOS



BUTTON
CONTROL
PANEL

VACUUM
PRESSURE

SEALING
BAG SIZE

NOISE

DUAL PRESSURE:
GENTLE, NORMAL

VACUUM
MODES

VACUUM
PUMP CAPACITY

INDICATORS
LIGHTS



BOUTON
PANNEAU DE
COMMANDE

PRESSION
DE VIDE

DIMENSIONS
DES SACHETS

NIVEAU
SONORE

DOUBLE PRESSION :
DOUCE, NORMALE

MODES
DE MISE

DÉBIT POMPE
À VIDE

VOYANTS
LUMINEUX



BOTÃO
PAINEL DE
CONTROLO

PRESSÃO
DE VÁCUO

TAMANHO
DO SACO
PARA SELAR

RUÍDO

DUAL PRESSÃO:
SUAVE, NORMAL

MODOS
DE VÁCUO

CAPACIDADE
BOMBA DE VÁCUO

LUZES
INDICADORAS



TASTE
BEDIENFELD

VAKUUMDRUCK

BREITE DER
BEUTEL

GERÄUS-
CHPEGEL

ZWEI
DRUCKSTUFEN:
SANFT, NORMAL

MEHRERE
VAKUUMMODI

LEISTUNG DER
VAKUUMPUMPE

ANZEIGE-
LEUCHTEN



PULSANTE
PANNELLO DI
CONTROLLO

PRESSIONE DI
SOTTOVUOTO

DIMENSIONI
SACCHETTO
DA SIGILLARE

RUMOR-
OSITÀ

DOPPIA PRESSIONE:
DELICATA,
NORMALE

MODALITÀ DI
SOTTOVUOTO

PORTATA POMPA
A VUOTO

SPIE
LUMINOSE

SS-13045

www.sogo.es



DESIGNED
IN SPAIN



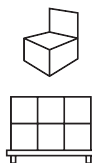
© SOGO All Rights Reserved.

La empresa publicadora no garantiza que alguna especificación mencionada este libre de error. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. Todos los nombres de marcas y productos son marcas registradas o marcas comerciales

SOGO®

Human Technology

Tecnología para cocina
Kitchen Technology



4

96

Producto / Product:

38.5 x 13 x 7 cm / 1.14 kg

Caja Individual / Gift box:

40.5 x 11 x 20 cm / 1.6 kg

Caja Master / Export Carton:

42 x 23.5 x 42 cm / 7.5- 6.4 kg



ES ENVASADORA AL VACÍO

- Panel de control con botones
- Pantalla digital
- Presión de vacío: 70 kPa
- Capacidad de la bomba de vacío: 5,2 l/min.
- Ruido: <60 dB
- Bomba única
- Tamaño máximo de la bolsa para sellar: 32 cm de ancho
- Dos niveles de presión: suave, normal
- Sellado al vacío: en seco, en húmedo
- Varios modos de vacío: en seco, en húmedo, en bote y para marinar
- Modo de sellado por impulsos y automático
- Luces indicadoras
- Cortador integrado
- Manguera de vacío
- Sistema de vacío y sellado totalmente automático
- Calentador extraancho de 3 mm para un sellado fiable
- Útil para envasar al vacío, sellar y conservar todo tipo de alimentos
- Manguera de vacío para envasar al vacío botes y cajas
- Accesorios: 10 bolsas de vacío (10 unidades de 20 x 25 cm) + manguera de vacío + cable de alimentación

EN VACUUM SEALER

- Button control panel
- Digital display
- VACUUM Pressure: 70kPa
- Vacuum pump Capacity: 5.2L/min.
- Noise: <60dB
- Single pump
- Sealing bag size: 32cm width Max.
- Dual Pressure: Gentle, Normal
- Vacuum seal: Dry, Moist
- Multiple vacuum modes: Dry, Moist, Canister and Marinate
- Pulse and auto sealing mode
- Indicators Lights
- Built in cutter
- Vacuum hose
- Fully Automatic Vacuuming and sealing system
- Extra wide heater with 3mm for reliable sealing
- Useful for all kinds of food to vacuum, seal and store
- Vacuum hose to vacuum canisters and boxes
- Accessories :10pcs vacuum bags(10pcs of 20*25cm) + vacuum hose + Power cable

PT SELADORA A VÁCUO

- Painel de controlo com botões
- Ecrã digital
- Pressão de vácuo: 70 kPa
- Capacidade da bomba de vácuo: 5,2 L/min.
- Ruído: <60 dB
- Bomba única
- Tamanho máximo do saco para selagem: 32 cm de largura
- Pressão dupla: Suave, Normal
- Selagem a vácuo: Seca, Húmida
- Vários modos de vácuo: Seco, Húmido, Recipiente e Marinar
- Modo de selagem por impulsos e automático
- Luzes indicadoras
- Cortador incorporado
- Mangueira de vácuo
- Sistema de vácuo e selagem totalmente automático
- Aquecedor extra largo de 3 mm para uma selagem fiável
- Útil para todos os tipos de alimentos para aspirar, selar e armazenar
- Mangueira de vácuo para aspirar recipientes e caixas
- Acessórios: 10 sacos de vácuo (10 unidades de 20 x 25 cm) + mangueira de vácuo + cabo de alimentação



220 - 240V~ 50-60Hz

110W

SS-13045

www.sogo.es



DESIGNED
IN SPAIN



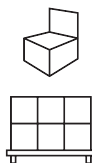
© SOGO All Rights Reserved.

La empresa publicadora no garantiza que alguna especificación mencionada este libre de error. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. Todos los nombres de marcas y productos son marcas registradas o marcas comerciales

SOGO®

Human Technology

Tecnología para cocina
Kitchen Technology



4

96

Producto / Product:

38,5 x 13 x 7 cm / 1,14 kg

Caja Individual / Gift box:

40,5 x 11 x 20 cm / 1,6 kg

Caja Master / Export Carton:

42 x 23,5 x 42 cm / 7,5- 6,4 kg



FR Scelleuse sous vide

- Panneau de commande à boutons
- Affichage numérique
- Pression de vide : 70 kPa
- Débit de la pompe à vide : 5,2 L/min
- Niveau sonore : < 60 dB
- Pompe unique
- Dimensions maximales des sachets à sceller : 32 cm de largeur
- Deux niveaux de pression : doux, normal
- Scellage sous vide : à sec, humide
- Plusieurs modes de mise sous vide : à sec, humide, en bocal et marinade
- Mode de scellage par impulsions et automatique
- Voyants lumineux
- Coupe-film intégré
- Tuyau à vide
- Système de mise sous vide et de scellage entièrement automatique
- Élément chauffant extra-large de 3 mm pour un scellage fiable
- Convient à tous les types d'aliments à mettre sous vide, sceller et conserver
- Tuyau à vide pour mettre sous vide des bords et des boîtes
- Accessoires : 10 sachets sous vide (10 pièces de 20 x 25 cm) + tuyau à vide + câble d'alimentation

DE VAKUUMIERER

- Bedienfeld mit Tasten
- Digitalanzeige
- Vakuumdruck: 70 kPa
- Leistung der Vakuumpumpe: 5,2 l/min
- Geräuschpegel: <60 dB
- Einzelpumpe
- Maximale Beutelbreite: 32 cm
- Zwei Druckstufen: Schonend, Normal
- Vakuumversiegelung: Trocken, Feucht
- Verschiedene Vakuummodi: Trocken, Feucht, Kanister und Marinieren
- Puls- und Automatik-Verschleißmodus
- Kontrollleuchten
- Integrierter Schneidevorrichtung
- Vakuumschlauch
- Vollautomatisches Vakuum- und Verschleißsystem
- Extra breite Heizleiste (3 mm) für zuverlässiges Verschließen
- Geeignet zum Vakuumieren, Verschließen und Aufbewahren aller Arten von Lebensmitteln
- Vakuumschlauch zum Vakuumieren von Behältern und Kartons
- Zubehör: 10 Vakuumbbeutel (10 Stück à 20 x 25 cm) + Vakuumschlauch + Netzkabel

IT MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

- Pannello di controllo a pulsanti
- Display digitale
- Pressione di vuoto: 70 kPa
- Portata della pompa a vuoto: 5,2 L/min.
- Rumorosità: <60 dB
- Pompa singola
- Dimensioni massime del sacchetto da sigillare: 32 cm di larghezza
- Doppia pressione: delicata, normale
- Sigillatura sottovuoto: a secco, umida
- Modalità di sottovuoto multiple: a secco, umida, in contenitore e marinatura
- Modalità di sigillatura a impulsi e automatica
- Spie luminose
- Taglierina integrata
- Tubo per il vuoto
- Sistema di aspirazione e sigillatura completamente automatico
- Riscaldatore extra largo da 3 mm per una sigillatura affidabile
- Utile per aspirare, sigillare e conservare tutti i tipi di alimenti
- Tubo per il vuoto per contenitori e scatole
- Accessori: 10 sacchetti sottovuoto (10 pezzi da 20 x 25 cm) + tubo per il vuoto + cavo di alimentazione



220 - 240V~ 50-60Hz

110W

SS-13045

www.sogo.es



DESIGNED
IN SPAIN



© SOGO All Rights Reserved.

La empresa publicadora no garantiza que alguna especificación mencionada este libre de error. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. Todos los nombres de marcas y productos son marcas registradas o marcas comerciales