TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,85
Peso netto (Kg)	42
Peso lordo (Kg)	48
Larghezza (mm)	460
Profondità (mm)	500
Altezza (mm)	430

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA AUTOMATICA da BANCO, con BARRA SALDANTE da 350 mm, **Marca FIMAR, Linea ECO**:

- **macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche**;
- la professionalità e la massimizzazione della qualità del vuoto viene universalmente riconosciuto nell'utilizzo di macchine sottovuoto a campana che **permettono di creare un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura**;
- **carcassa** in **acciaio inox**;
- **vasca interna in acciaio inox** con angoli arrotondati;
- coperchio in plexiglass;
- **pompa a bagno d'olio DV**;
- **camera vuoto da mm 360x400x190h**;
- **pompa vuoto da 12 m³/h**;
- **barra saldante a membrana** da mm 350;
- vuoto max ottenibile: 98%;
- apertura automatica del coperchio a fine ciclo;
- **pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura**.

N.B: Utilizzare solo buste del sottovuoto LISCE.
Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-CAM350ECO	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a Campana DIGITALE PROGRAMMABILE, Marca FIMAR, Linea ECO, CAMERA da mm.360x400x190h, BARRA SALDANTE da 350 mm, POMPA VUOTO da 12 m³/h, V.230/1, Kw.0,85, Peso 48 Kg, dim.mm.460x500x430h	**€ 1.419,04** *+ IVA* € 1.731,23 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni