



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)	1,1
Peso netto (Kg)	60
Peso lordo (Kg)	67
Larghezza (mm)	510
Profondità (mm)	560
Altezza (mm)	450

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FIMAR - MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA AUTOMATICA da BANCO, con BARRA SALDANTE da 400 mm Linea TOP:

- 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 AISI 304 con angoli arrotondati;
- coperchio in plexiglass;
- apertura automatica del coperchio a fine ciclo;
- camera vuoto da mm 410x450x220h;
- pompa vuoto da 18 m³/h;
- pannello comandi LCD da 4,3" TFT a colori con 20 programmi memorizzabili;
- 9 programmi chef;
- sensore di vuoto;
- funzione di "pulizia olio in pompa" e "soft air" inseriti di serie;
- sistema di saldatura a pistoncini con barra saldante da 400 mm estraibile senza cavi;
- su richiesta predisposizione per immisione gas inerte;
- pompa BUSCH (made in Germany);
- funzioni "step vac" ed "extra vaccum" incluse.

N.B: Utilizzare solo buste per sottovuoto LISCE.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-CAM400TD	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a Campana DIGITALE PROGRAMMABILE, CAMERA da mm.410x450x220h, BARRA SALDANTE da 400 mm, POMPA VUOTO da 18 m³/h, V.230/1, Kw.1,1, Peso 67 Kg, dim.mm.510x560x450h	€ 2.033,61 + IVA € 2.481,00 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni