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)	0,75
Peso netto (Kg)	30
Larghezza (mm)	360
Profondità (mm)	420
Altezza (mm)	370

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da BANCO, BARRA SALDANTE 250 mm, VACUUM LINE:
.
VACUUM LINE con display 3.5“ a colori, completamente automatica.Possibilità di memorizzare 5 programmi utente, sistema One Touch di serie e programma marinatura

CARATTERISTICHE TECNICHE:
- **PROGRAMMA MARINATURA**: Ciclo di lavoro che permette di alternare piccoli cicli di vuoto e cicli di ripristino della pressione all'interno della campana. Tramite questa operazione, in fase di ripristino della pressione, i pori degli alimenti subiscono una sollecitazione di apertura, quindi il condimento presente in busta verrà assorbito più facilmentee in modo omogeneo.
- **CICLO CLEAN PUMP**: La funzione “Clean Pump” è la rigenerazione dell’olio all'interno della pompa. Permette all'olio di raggiungere temperature elevate, in modo da consentire l'evaporazione dell'umidità e di eventuali impurità presenti nell'olio stesso.
- **GASTROVAC SYSTEM**: Funzione per aspirazione in contenitori esterni tramite l'apposito accessorio di collegamento e un set di contenitori per sottovuoto gastronorm.
- **AVVIO AUTOMATICO**
- **ONE TOUCH SYSTEM**
- **5 PROGRAMMI**

DATI TECNICI:
- Dimensioni mm: 360x420x370h
- Dimensioni camera mm: 260x300x120h
- Barra saldante mm: 250
- Portata pompa del vuoto mc/h: 8

- Alimentazione V/Hz/kW: 230/50/0.75
- Saldatura: Membrana
- Peso Kg: 30

OPTIONAL/ACCESSORI:
- Piano inclinato
- Carrello per supporto macchina

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

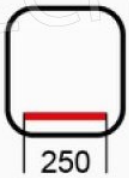
CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-E-VAC25	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA VACUUM LINE, con CAMERA da mm.260x300x120h, BARRA SALDANTE da 250 mm, COMANDI DIGITALI, V. 230/1 - Kw 0,75 - dimensioni esterne mm. 360x420x370h	**€ 983,40** *+ IVA* € 1.199,75 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-PI 	**Piano inclinato per liquidi**	**€ 89,55** *+ IVA* € 109,25 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
EM-PI 	**Carrello supporto macchina**	**€ 283,22** *+ IVA* € 345,53 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



TECHNOCHEF.IT

CARATTERISTICHE TENICHE

- programma marinatura
- one touch system
- avvio automatico
- 5 programmi
- clean pump
- gastrovac system

TECHNOCHEF.IT