



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)	1,3
Peso netto (Kg)	80
Larghezza (mm)	920
Profondità (mm)	560
Altezza (mm)	450

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da banco, BARRA SALDANTE 2x400 mm, PROFESSIONAL LINE:

PROFESSIONAL LINE: è la linea dedicata ai professionisti, con display 4.3" a colori, completamente automatica e saldatura a pistoncini. Possibilità di memorizzare 20 programmi utente, sistema One Touch di serie e programmi Chef di supporto ad ogni preparazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- **PROGRAMMI CHEF:** pensati appositamente per tutti i professionisti del settore HoReCa, semplificano operazioni e lavorazioni complesse che altrimenti comporterebbero un grande dispendio di tempo e di energie all'interno di una cucina. Si tratta di cicli di vuoto già programmati, frutto di un'attenta ricerca volta a soddisfare le esigenze e le necessità di tutti gli operatori di settore
- **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.
- **ONE TOUCH SYSTEM:** la tecnologia che ti permette di tenere pulita la camera del vuoto e, allo stesso tempo, allungare la vita della molla a gas, facendoti risparmiare sui pezzi di ricambio.
- **GASTROVAC SYSTEM:** Funzione per aspirazione in contenitori esterni tramite l'apposito accessorio di collegamento e un set di contenitori per sottovuoto gastronomico.
- **AVVIO AUTOMATICO**
- **20 PROGRAMMI**
- **SALDATURA A PISTONI**
- **STEP VAC**
- **SOFT VAC**
- **EXTRA VAC**

DATI TECNICI:

- DIMENSIONI 920x560x450H mm
- DIMENSIONI CAMERA 820x420x200H mm
- BARRA SALDANTE 2x400 mm
- PORTATA POMPA DEL VUOTO Q=20 m³h-OIL
- ALIMENTAZIONE V/Hz/Kw: 230/50/1.3
- SALDATURA wireless (pistonì)
- PESO 80 kg

ACCESSORI/OPTIONAL:

- Piano inclinato
- Carrelo supporto
- Pompa busch
- Gas inerte
- Taglio eccedenza
- Vasca doppia altezza
- Barra aggiuntiva

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-E-PRO80	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA PROFESSIONAL LINE, CAMERA mm. 820x420x200h, BARRA SALDANTE 2x400 mm. POMPA VUOTO da 20 metri/cubi/ora, V.230/1, Kw. 1,3, Peso Kg.80, dimensioni esterne mm. 920x560x450h	€ 2.813,01 + IVA € 3.431,87 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-TGL 	Taglio eccedenza	€ 58,34 + IVA € 71,17 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
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-GSR 	Gas inerte	€ 246,01 + IVA € 300,13 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
EM-BAG 	Barra saldante aggiuntiva	€ 266,23 + IVA € 324,80 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
EM-PI	Carrelo supporto macchina	€ 283,22 + IVA € 345,53 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni





CARATTERISTICHE TECNICHE



programmi chef



gastrovac system



avvio automatico



step vac



clean pump



soft vac



one touch system



20 programmi



saldatura a pistoni



extra vac

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD

