**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 pistoni. 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 settor 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 gastronorm.
- **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 (pistoni)
- 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*<br>€ 3.431,87 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |

**ACCESSORI/OPTIONAL**

| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|---|---|---|
| **EM-TGL**<br> | **Taglio eccedenza** | **€ 58,34** *+ IVA*<br>€ 71,17 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |
| **EM-PI**<br> | **Piano inclinato per liquidi** | **€ 89,55** *+ IVA*<br>€ 109,25 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |
| **EM-GSR**<br> | **Gas inerte** | **€ 246,01** *+ IVA*<br>€ 300,13 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |
| **EM-BAG**<br> | **Barra saldante aggiuntiva** | **€ 266,23** *+ IVA*<br>€ 324,80 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |
| **EM-PI** | **Carrello supporto macchina** | **€ 283,22** *+ IVA*<br>€ 345,53 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

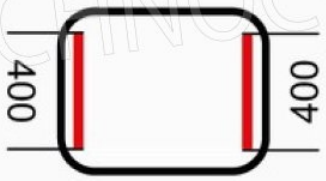
## CARATTERISTICHE TENICHE

- programmi chef
- gastrovac system
- avvio automatico
- step vac
- clean pump
- soft vac
- one touch system
- 20 programmi
- saldatura a pistoni
- extra vac

TECHNOCHEF.IT

# DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD




TECHNOCHEF.IT