


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,00
Peso netto (Kg)	35
Larghezza (mm)	410
Profondità (mm)	460
Altezza (mm)	420

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da banco, BARRA SALDANTE 300 mm, TOP LINE:

TOP LINE: Full optional, top performance. Il massimo che si può chiedere da una confezionatrice sottovuoto a campana da banco. Design elegante, pannello capacitivo e display 4.3" a colori. Saldatura a pistoni, gas inerte, pompa Busch, sensore di vuoto e di liquidi. Tutti gli optional diventano di serie.

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 gastronorm.
- **AVVIO AUTOMATICO**
- **40 PROGRAMMI**
- **SALDATURA A PISTONI**
- **STEP VAC**
- **SOFT VAC**
- **EXTRA VAC**
- **POMPA BUSCH**

- **GAS INERTE**
- **SENSORE LIQUIDI**
- **SENSORE DI VUOTO**

ACCESSORI/OPTIONAL:

- piano inclinato
- carrello supporto
- taglio eccedenza
- vasca doppia altezza
- barra aggiuntiva
- stampante etichette
- filtro liquidi
- filtro polveri

DATI TECNICI:

- DIMENSIONI 410x460x420H mm
- DIMENSIONI CAMERA 310x350x190H mm
- BARRA SALDANTE 300 mm
- PORTATA POMPA DEL VUOTO Q=10 m³h-OIL
- ALIMENTAZIONE V/Hz/Kw: 230/50/1.00
- SALDATURA wireless (pistoni)
- PESO 35 kg

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-E-TOP30	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA TOP LINE, CAMERA mm. 310x350x190h, BARRA SALDANTE da 300 mm. POMPA VUOTO da 10 metri/cubi/ora, V.230/1, Kw. 1,00, Peso Kg.35, dimensioni esterne mm. 410x460x420h	€ 1.963,34 + IVA € 2.395,27 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-FLTP 	Filtro polveri	€ 194,52 + IVA € 237,31 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
EM-FLTL 	Filtro liquidi	€ 194,52 + IVA € 237,31 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-STPE

Stampante per etichette

€ 277,56 + IVA

€ 338,62 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

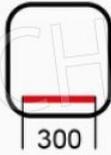
Consegna: da 4 a 9 giorni





DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



OPTION



CARATTERISTICHE TECNICHE



programmi chef



avvio automatico



clean pump



one touch system



saldatura a pistoncini



gastrovac system



gas inerte



pompa Busch



40 programmi



sensore liquidi



sensore di vuoto



step vac



soft vac



extra vac