



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,05
<b>Peso netto (Kg)</b>	40
<b>Larghezza (mm)</b>	460
<b>Profondità (mm)</b>	520
<b>Altezza (mm)</b>	420

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da banco, BARRA SALDANTE 350 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**

**DATI TECNICI:**

- DIMENSIONI 460x520x420H mm
- DIMENSIONI CAMERA 360x400x190H mm
- BARRA SALDANTE 350 mm
- PORTATA POMPA DEL VUOTO Q=10 m<sup>3</sup>h-OIL
- ALIMENTAZIONE V/Hz/Kw: 230/50/1.05
- SALDATURA wireless (piston)i
- PESO 40 kg

**ACCESSORI/OPTIONAL:**

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

**MARCHIO CE  
MADE IN ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>EM-E-TOP35</b>	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA TOP LINE, CAMERA mm. 360x400x190h, BARRA SALDANTE da 350 mm. POMPA VUOTO da 10 metri/cubi/ora, V.230/1, Kw. 1,05, Peso Kg.40, dimensioni esterne mm. 460x520x420h	<p><del>€ 2.134,51 + IVA</del>  <b>€ 2.070,47 + IVA</b>            € 2.525,98 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>

**ACCESSORI/OPTIONAL**

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>EM-TGL</b> 	<b>Taglio eccedenza</b>	<p><b>€ 58,34 + IVA</b>            € 71,17 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>
<b>EM-PI</b> 	<b>Piano inclinato per liquidi</b>	<p><b>€ 89,55 + IVA</b>            € 109,25 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>
<b>EM-FLTP</b> 	<b>Filtro polveri</b>	<p><b>€ 194,52 + IVA</b>            € 237,31 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>
<b>EM-FLTL</b> 	<b>Filtro liquidi</b>	<p><b>€ 194,52 + IVA</b>            € 237,31 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>

**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



### CARATTERISTICHE TECNICHE

- |   |  |
|---|--|
|  programmi chef      |  pompa Busch      |
|  avvio automatico    |  40 programmi     |
|  clean pump          |  sensore liquidi  |
|  one touch system    |  sensore di vuoto |
|  saldatura a pistoni |  step vac         |
|  gastrovac system    |  soft vac         |
|  gas inerte          |  extra vac        |

### DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



OPTION

