



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)	5060
Peso netto (Kg)	38
Larghezza (mm)	360
Profondità (mm)	400
Altezza (mm)	400

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da banco, Linea ECOVAC:

- realizzata in acciaio inox;
- camera vuoto da mm 260x300x160h, realizzata in acciaio inox stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia;
- barra saldante da mm 250, estraibile;
- ciclo di saldatura rapido e con tempo regolabile;
- pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili;
- ciclo vuoto a tempo con avvio automatico alla chiusura della campana e riapertura automatica a fine ciclo;
- pompa vuoto da 6/7,2 metri/cubi/ora;
- coperchio vasca trasparente con sollevamento automatico a mezzo pistoni;
- 1 programma per la marinatura della carne;
- Barra saldante con cablaggi completamente removibile;
- Sistema di autopulizia/riscaldamento della pompa per un gestione ottimale della confezionatrice, con relativa riduzione dei tempi e costi di manutenzione;
- Sistema di contacicli per gestione della manutenzione generale dell'apparecchio;
- Funzione GASTROVAC per la realizzazione del vuoto esterno in contenitori GN;
- Funzione EXTRAVAC, che offre una seconda fase di vuoto della durata di 5 secondi (particolarmente indicata per la carne macinata e disossata);
- Arresto/saldatura rapida;
- Carter con apertura a 90° per facilitare l'accesso all'interno della confezionatrice;
- Pianali di riempimento di serie;
- Cerniere regolabili.
- Nota: Possibilità di vuoto esterno con l'utilizzo di buste goffrate, (come visibile in foto).

OPTIONAL/ACCESSORI:

- Possibilità di vuoto in contenitori esterni o bacinelle gastro-norm mediante apposito kit - Cod. EMATUBOGN.
- Predisposizione per kit gas inerte - Cod. EMGASINERTE.
- Barra Saldante con Sollevamento a pistone - Cod. EMBSP.
- Barra Saldante con taglio eccedenza busta (sfrido) - Cod. EMTS.
- Barretta ferma campana - Cod.EMBF.
- Piano inclinato per confezionamento liquidi - Cod.EMPI.
- Carrello per supporto macchina - Cod.EMCR.

Marchio CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-ECO25	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO EUROMATIC A CAMPANA da banco, Linea ECOVAC, CAMERA mm. 260X300X160h, BARRA SALDANTE da 250 mm, POMPA VUOTO da 6/7,2 metri/cubi/ora, COMANDI DIGITALI, V.230/1, Kw. 0,35, Peso Kg.38, dim. esterne mm. 360x400x400	€ 1.240,27 + IVA € 1.513,13 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-GASINERTE 	Predisposizione gas inerte	€ 246,01 + IVA € 300,13 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



