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 	**Gas Inerte**	**€ 246,01** *+ IVA* € 300,13 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

VUOTO ESTERNO CON BUSTE GOFFRATE

TECHNO
CHEF

TECHNO
CHEF