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
Potenza elettrica (Kw)	0,90
Peso netto (Kg)	90
Larghezza (mm)	560
Profondità (mm)	610
Altezza (mm)	1050

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA su MOBILE con RUOTE, con BARRA SALDANTE da 450 mm:

- **realizzata in acciaio inox**;
- **camera vuoto da mm 460x500x220h**, realizzata in acciaio inox stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilita' di pulizia;
- **barra saldante da mm 450, estraibile**;
- **pompa vuoto da 20/24 metri/cubi/ora**;
- **19 programmi modificabili e personalizzabili**;
- **1 programma per la marinatura della carne**;
- doppio sensore “vuoto + liquidi”;
- **barra saldante a pistoni**, completamente priva di cablaggi per una gestione ottimale e sicura della pulizia della vasca;
- **sistema di autopulizia/riscaldamento** della pompa per una gestione ottimale della confezionatrice, con relativa riduzione dei tempi e costi di manutenzione;
- **funzione STEPVAC** per la realizzazione del vuoto di prodotti liquidi all’interno delle tradizionali buste sottovuoto;
- **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);
- **funzione della saldatura rinforzata** per la sigillatura di sacchetti spessi e/o sacchetti contenenti prodotti liquidi/umidi;
- arresto/saldatura rapida;
- carter con apertura a 90° per facilitare l’accesso all’interno della confezionatrice;
- pianali di riempimento di serie;

- cerniere regolabili;
- ciclo vuoto a scelta: a tempo o in percentuale con avvio automatico alla chiusura della campana e riapertura automatica a fine ciclo;
- coperchio vasca trasparente con sollevamento automatico;
- possibilita' di extra vuoto sino al 99,9% per prodotti molto umidi;
- **Step Vac per prodotti emulsionabili** (ciclo vuoto a tappe).

ACCESSORI/OPTIONAL:

- possibilità di vuoto in contenitori esterni o bacinelle Gastro-Norm mediante apposito kit - Cod.EMATUBOGN.
- predisposizione per kit gas inerte - Cod.EMGASINERTE.
- stampante di etichette - Cod.EMST.
- sensore vuoto in camera - Cod.EMSV.
- barra saldante con sollevamento a pistone - Cod.EMBSP.
- barra saldante con taglio eccedenza buste (sfrido) - Cod.EMTSU.
- barra saldante aggiuntiva - Cod.EMBS.
- barra ferma campana - Cod.EMBF.
- piano inclinato per confezionamento liquidi - Cod.EMPI.

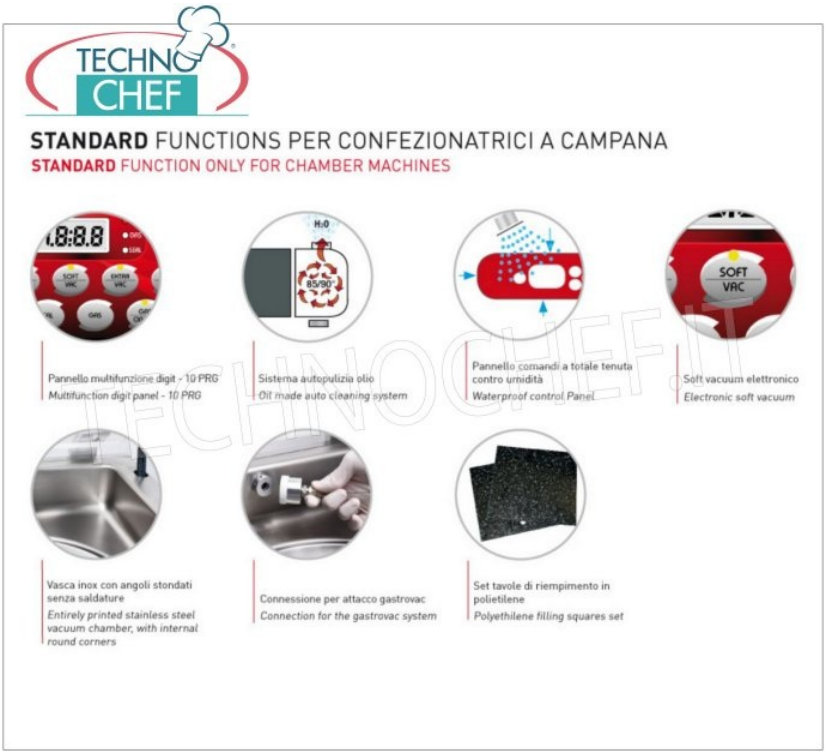
Marchio CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-MIXER/L	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO EUROMATIC a CAMPANA PROFESSIONALE su MOBILE con RUOTE, CAMERA mm.460x500x220h, BARRA SALDANTE da 450 mm, POMPA VUOTO da 20/24 metri/cubi/ora, V.230/1, Kw.0,90, Peso 90 Kg, dim.mm.560x610x1050h	**€ 2.846,63** *+ IVA* € 3.472,89 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

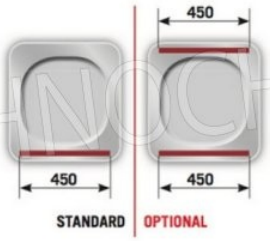
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-BF 	**TECHNOCHEF - Fermacampana, Mod.BF**	**€ 26,51** *+ IVA* € 32,34 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
EM-BSU 	**TECHNOCHEF - Barra saldante aggiuntiva, Mod.BSU**	**€ 271,89** *+ IVA* € 331,71 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
EM-GASINERTEURANO 	**TECHNOCHEF - Gas inerte, Mod.GASINERTE**	**€ 288,89** *+ IVA* € 352,45 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
EM-ST 	**TECHNOCHEF - Stampante di etichette, Mod.ST**	**€ 365,36** *+ IVA* € 445,74 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

Accensione/spegnimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice
Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)
Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers
Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake
Regolazione livelli Vuoto/Gas/Saldatura
Level setting for Vacuum/Gas/Sealing
Ciclo vuoto rapido
Fast vacuum cycle
Ciclo vuoto standard
Standard vacuum cycle
Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating
Tempo di saldatura
Sealing time
+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings
% di vuoto
Vacuum percentage
Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting
Tempo di immissione gas
Gas intake time
Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber
Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system
PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL


STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES
Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG
Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system
Pannello comandi a totale tenuta contro umidità
Waterproof control Panel
Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum
Vasca inox con angoli stondati senza saldature
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners
Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system
Set tavole di riempimento in polietilene
Polyethilene filling squares set

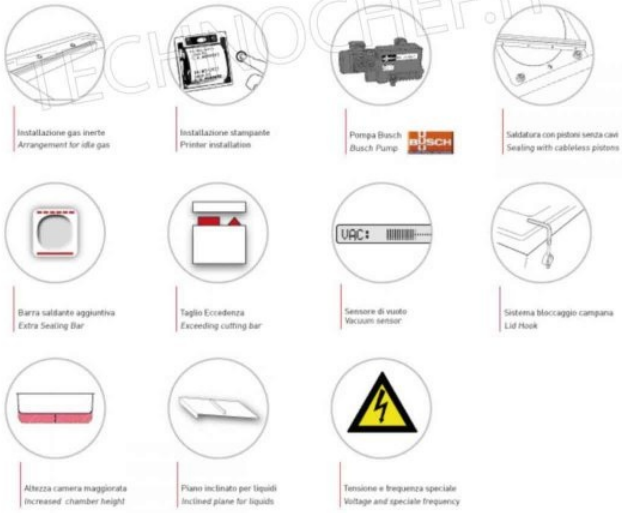
DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
SEALING BARS POSITION

MIXER/L



TECHNOCHEF.IT

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



TECHNOCHEF.IT