



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



#### SCHEDA TECNICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 5060     |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 0,90     |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 90       |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 560      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 610      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 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 facilità 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;
- piani 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;
- possibilità 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 | <b>€ 2.846,63 + IVA</b><br>€ 3.472,89 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b><br><b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b> |
| ACCESSORI/OPTIONAL                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                            |
| CODICE/FOTO                                                                                   | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                          | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                                            |
| EM-BF<br>  | TECHNOCHEF - Fermacampana, Mod.BF                                                                                                                                                                                                    | <b>€ 26,51 + IVA</b><br>€ 32,34 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b><br><b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>       |
| EM-BSU<br> | TECHNOCHEF - Barra saldante aggiuntiva, Mod.BSU                                                                                                                                                                                      | <b>€ 271,89 + IVA</b><br>€ 331,71 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b><br><b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>     |

## 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



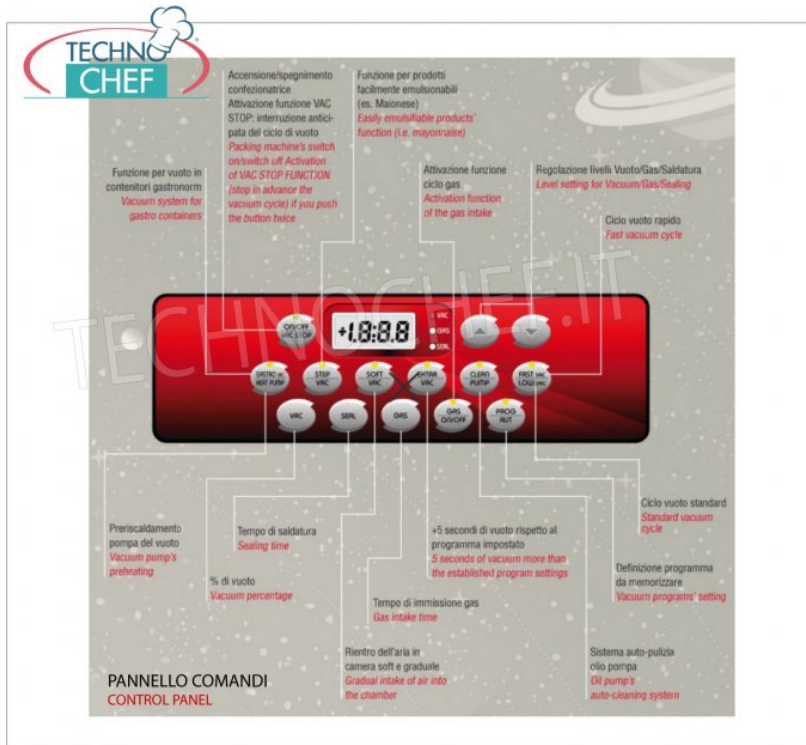
## TECHNOCHEF - Stampante di etichette, Mod.ST

**€ 365,36 + IVA**

€ 445,74 IVA incl.

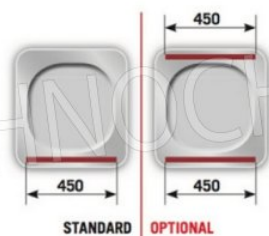
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



## DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI SEALING BARS POSITION

MIXER/L



STANDARD OPTIONAL

## OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA OPTIONS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Installazione gas inverte  
Arrangement for idle gas



Installazione stampante  
Printer installation



Pompa Busch  
Busch Pump



Saldatura con pistoni senza cavo  
Sealing with cableless pistons



Barra sigillante aggiuntiva  
Extra Sealing Bar



Taglio Eccedenza  
Exceeding cutting bar



Sensore di vuoto  
Vacuum sensor



Sistema bloccaggio cerniera  
Lid Hook



Altezza camera maggiorata  
Increased chamber height



Piano inclinato per liquidi  
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale  
Voltage and special frequency