



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	Trifase
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,3
Peso netto (Kg)	140
Larghezza (mm)	630
Profondità (mm)	760
Altezza (mm)	1050

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA su MOBILE con RUOTE, con BARRA SALDANTE da 500 mm

- realizzata in acciaio inox;
- camera vuoto da mm 510x650x220h, realizzata in acciaio inox stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia;
- barra saldante da mm 500, estraibile;
- pompa vuoto da 60/72 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-MAGNUM	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO EUROMATIC a CAMPANA PROFESSIONALE su MOBILE con RUOTE, CAMERA mm.510x650x220h, BARRA SALDANTE da 500 mm, POMPA VUOTO da 60/72 metri/cubi/ora, V.380/3, Kw.1,3, Peso 140 Kg, dim.mm.630x760x1050h	€ 3.741,61 + IVA € 4.564,76 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



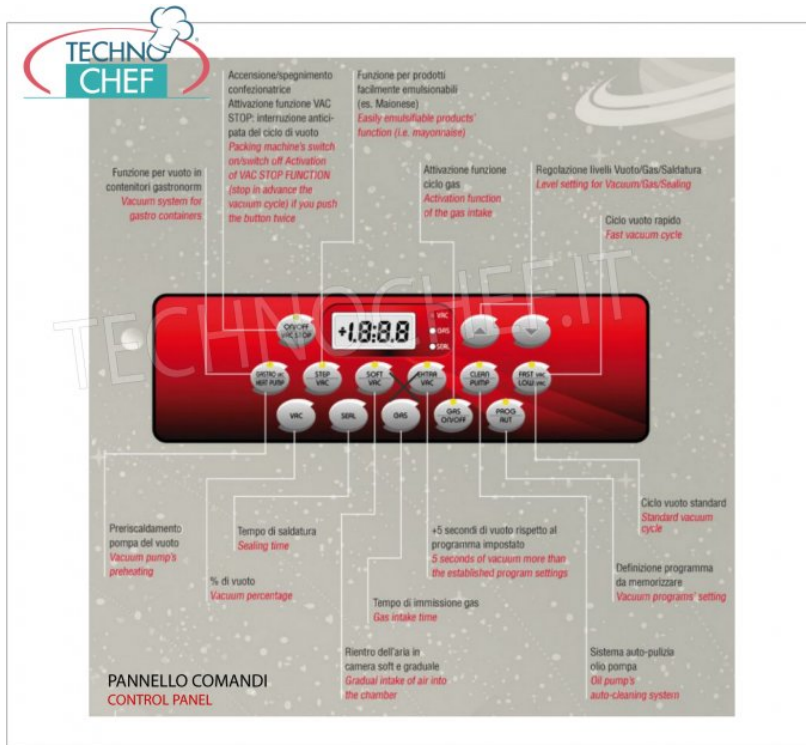
TECHNOCHEF - Stampante di etichette, Mod.ST

€ 365,36 + IVA

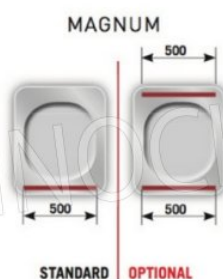
€ 445,74 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI SEALING BARS POSITION



OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA OPTIONS ONLY FOR CHAMBER MACHINES

