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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-MASTER2	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO EUROMATIC a CAMPANA PROFESSIONALE su MOBILE con RUOTE, CAMERA mm.560x460x220H, 2 BARRE SALDANTI da 450 mm, POMPA VUOTO da 25 metri/cubi/ora, V.230/1, Kw. 1,00, Peso 110 Kg, dim.mm. 680x570x1050h	**€ 2.955,95** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA su MOBILE con RUOTE, con 2 BARRE SALDANTI da 450 mm:

- **realizzata in acciaio inox**;
- **camera vuoto da mm 560x460x220h**, realizzata in acciaio inox stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilita' di pulizia;
- **2 barre saldanti da mm 450, estraibili**;
- **pompa vuoto da 25 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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	5060
Potenza elettrica (Kw)	1,0
Peso netto (Kg)	110
Larghezza (mm)	680
Profondità (mm)	570
Altezza (mm)	1050

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-BF	**TECHNOCHEF - Fermacampana, Mod.BF** Barretta ferma campana	**€ 24,99** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

EM-PI

Piano inclinato, Mod.PI
Piano inclinato per confezionamento liquidi, adatto per macchine confezionatrici a campana

€ 85,74 *+ IVA*
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

EM-TUBOGN

Tubo con manicotto adattatore in contenitori gastro
Tubo con manicotto adattatore in contenitori gastro

€ 102,01 *+ IVA*
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

EM-BS

TECHNOCHEF - Barra saldante aggiuntiva, Mod.BS
Barra saldante aggiuntiva

€ 270,19 *+ IVA*
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

EM-GASINERTEURANO

TECHNOCHEF - Gas inerte, Mod.GASINERTE
Kit gas inerte per macchine sottovuoto a campana

€ 288,20 *+ IVA*
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

EM-ST

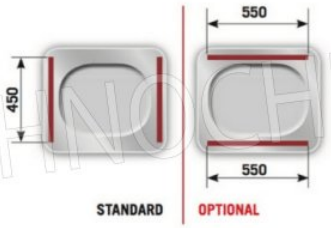
TECHNOCHEF - Stampante di etichette, Mod.ST
Stampante di etichette per per macchine confezionatrici a campana

€ 363,26 *+ IVA*
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

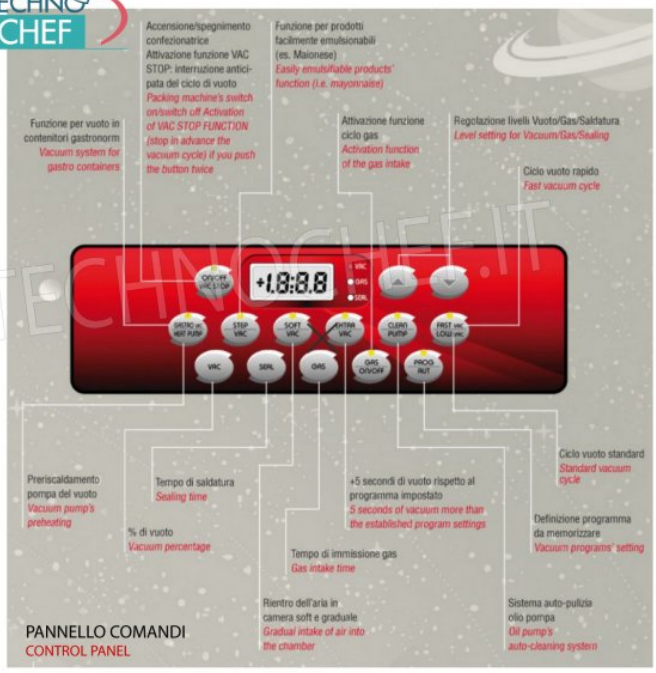
Consegna: da 4 a 9 giorni

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
SEALING BARS POSITION

MASTER 2



TECHNOCHEF.IT



PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL

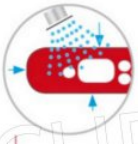
TECHNOCHEF.IT

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

TECHNOCHEF.IT

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES

Installazione gas inerte
Arrangement for idle gas

Installazione stampante
Printer installation

Pompa Busch
Busch Pump

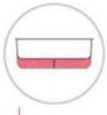
Saldatura con pistoni senza cavi
Sealing with cableless pistons

Barra saldante aggiuntiva
Extra Sealing Bar

Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar

Sensore di vuoto
Vacuum sensor

Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



Altezza camera maggiorata
Increased chamber height

Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids

Tensione e frequenza speciale
Voltage and speciale frequency