



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-IDEAL	Macchina sottovuoto automatica ad aspirazione esterna, barra saldante da 350 mm, V.230/1, Kw.0,55, Peso 11 Kg, dim.mm.430x310x180h	€ 486,81 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA SOTTOVUOTO AUTOMATICA ad ASPIRAZIONE ESTERNA con BARRA SALDANTE da 350 mm:

- **struttura esterna completamente in acciaio inox**, conferisce alla confezionatrice un'estrema robustezza;
- **pannello digitale dei comandi**;
- ciclo di lavoro automatico;
- **barra saldante da 350 mm**;
- **pompa del vuoto Q=40 LT min**;
- ideali per qualsiasi esigenza del punto vendita, dal salumiere al supermarket.

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,55
Peso netto (Kg)	11
Larghezza (mm)	420
Profondità (mm)	310
Altezza (mm)	180



Accensione / Spegnimento
confezionatrice
*Switch on / switch off
of the vacuum packaging
machine*



Funzione di vuoto in
continuo, per aspirazione
in contenitori gastro
*nonstop vacuum function done
with suction in gastro bowls*

Definizione del tempo di vuoto
raggiunto in busta
*vacuum level reached inside
vacuum bag*

Definizione tempo di salda-
tura (espresso in secondi)
sealing time (in seconds)

1. Settaggio tempo di vuoto
1. Setting of the vacuum time
2. Settaggio tempo di saldatura
2. Setting of the sealing time
3. Interruzione anticipata del ciclo di vuoto
3. Stop in advance the vacuum cycle