



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



TECHNOCHEF.IT

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-JUNIORDISPLAY	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO EUROMATIC a CAMPANA da BANCO, CAMERA mm.310x350x190h, BARRA SALDANTE da 300 mm, POMPA VUOTO da 8/9,6 metri/cubi/ora, V.230/1, Kw. 0,40, Pesp 38 Kg, dim.mm.410x460x420h	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da BANCO, con BARRA SALDANTE da 300 mm:

- **Realizzata in acciaio inox;**
- **Camera vuoto da mm 310x350x190h**, realizzata in acciaio inox stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia;
- **Barra saldante da mm 300, estraibile;**
- Ciclo di saldatura rapido e con tempo regolabile;
- Ciclo vuoto a scelta: a tempo o in percentuale con avvio automatico alla chiusura della campana e riapertura automatica a fine ciclo;
- **Pompa vuoto da 8/9,6 metri/cubi/ora;**
- Coperchio vasca trasparente con sollevamento automatico;
- Vanta di una **scheda elettronica estremamente dettagliata e dotata di tutte le funzioni più utili per ottimizzare la performance:**
- **19 programmi modificabili e personalizzabili;**
- **1 programma per la marinatura della carne;**
- **Doppio sensore "vuoto + liquidi";**
- **Barra saldante a pistoncini**, 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;

- predisposizione per kit gas inerte (optional);
- possibilità di extra vuoto sino al 99,9% per prodotti molto umidi;
- **Nota:** Possibilità di **vuoto esterno** con **l'utilizzo di buste goffrate**, (come visibile in foto).

OPTIONAL/ACCESSORI

- possibilità di **vuoto in contenitori esterni** o **bacinelle gastro-norm** mediante apposito kit (Cod. EMTUBOGN).
- predisposizione per **kit gas inerte** (Cod. EMGAS INERTE).
- **Stampante di Etichette** (Cod. EMST).
- **Barra Saldante con Sollevamento a Pistone** (Cod. EMBSP).
- **Barra saldante con taglio eccedenza Buste** (sfrido), Cod. EMTS.
- Barra saldante aggiuntiva (Cod. EMBS).
- Barretta Ferma campana (EMBF).
- **Piano Inclinato** per confezionamento liquidi (Cod. EMPI).
- Carrello di Supporto (Cod. EMCR).

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	5060
Potenza elettrica (Kw)	0,4
Peso netto (Kg)	38
Larghezza (mm)	410
Profondità (mm)	460
Altezza (mm)	420

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA



EM-BF

Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF - Fermacampana, Mod.BF
Barretta ferma campana



EM-PI

Consegna: da 4 a 9 giorni

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



EM-TUBOGN

Consegna: da 3 a 6 giorni

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



EM-BS

Consegna: da 4 a 9 giorni

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



EM-GSR

Consegna: da 4 a 9 giorni

Gas inerte, Mod.GSR
Kit gas inerte per macchine sottovuoto a campana



EM-CR

Consegna: da 4 a 9 giorni

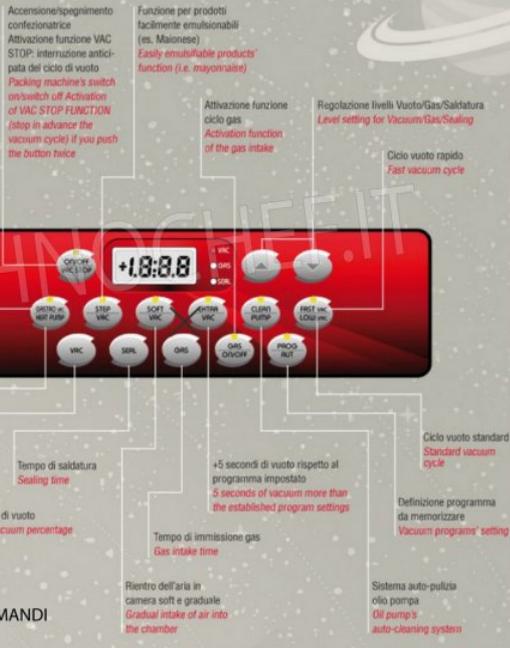
Carrello Supporto Macchina, Mod.CR
Carrello di supporto



EM-ST

Consegna: da 4 a 9 giorni

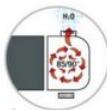
TECHNOCHEF - Stampante di etichette, Mod.ST
Stampante di etichette per per macchine confezionatrici a campana



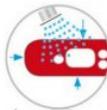
STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello multifunzione digit
Multifunction digit panel



Sistema autopulizia olio
Oil made auto-cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta contro umidità
Waterproof control Panel



Carter apribile a 90°
90° openable carter



Saldatura con pistoni senza cavi
Sealing with cableless pistons



Vasca inox con angoli stondati senza saldature
Extremely grinded stainless steel vacuum chamber, with internal round corners



Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system



Set tavole di riempimento in polietilene
Polyethylene filling squares set



Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum



Saldatura con pistoni senza cavi / Cableless sealing with pistons





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



Sensore di vuoto
Vacuum sensor



Barra sigillante aggiuntiva
Extra Sealing Bar



Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



Vecchia doppia altezza per
confezionamento liquidi (BASICI)
Special double height vacuum chamber
to pack liquids (BASICI)



Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



Carretto supporto macchina
Charrist on wheels



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and speciale frequency