



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-MAJOR	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO EUROMATIC a CAMPANA PROFESSIONALE su MOBILE con RUOTE, CAMERA mm.720x570x220h, 2 BARRE SALDANTI da 550 mm, POMPA VUOTO da 60 metri/cubi/ora, V.380/3, Kw. 1,45, Peso 160 Kg, dim.mm.840x680x1050h	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA su MOBILE con RUOTE, con 2 BARRE SALDANTI da 550 mm:

- **realizzata in acciaio inox;**
- **camera vuoto da mm 720x570x220h**, realizzata in acciaio inox stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia;
- **2 barre saldanti da mm 550, estraibili;**
- **pompa vuoto da 60 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; piane 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.EMATUBOBN.
- 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 ferma campana - Cod.EMBF.
- piano inclinato per confezionamento liquidi - Cod.EMPI.

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Frequenza (Hz)	5060
Potenza elettrica (Kw)	1,45
Peso netto (Kg)	160
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	680
Altezza (mm)	1050

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-BF 	TECHNOCHEF - Fermacampana, Mod.BF Barretta ferma campana	Consegna: da 4 a 9 giorni



EM-PI

Piano inclinato, Mod.PI

Piano inclinato per confezionamento liquidi, adatto per macchine confezionatrici a campana

Consegna: da 4 a 9 giorni



EM-TUBOGN

Tubo con manicotto adattatore in contenitori gastro

Tubo con manicotto adattatore in contenitori gastro

Consegna: da 3 a 6 giorni



EM-GASINERTEURANO

TECHNOCHEF - Gas inerte, Mod.GASINERTE

Kit gas inerte per macchine sottovuoto a campana

Consegna: da 4 a 9 giorni



EM-ST

TECHNOCHEF - Stampante di etichette, Mod.ST

Stampante di etichette per per macchine confezionatrici a campana

Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF

PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

- Accessione/pegnimento confezionatrice
- Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
- Funzione per vuoto in contenitori gastronomici
- Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
- Attivazione funzione ciclo gas
- Regolazione livelli Vuoto/Gas/Salsatura
- Ciclo vuoto rapido
- Preiscaldamento pompa del vuoto
- Tempo di saldatura
- % di vuoto
- +5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
- Tempo di immissione gas
- Rientro dell'aria in camera soft e graduale
- Sistema auto-pulizia olio pompa
- Definizione programma da memorizzare

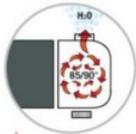


STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

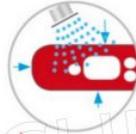
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



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



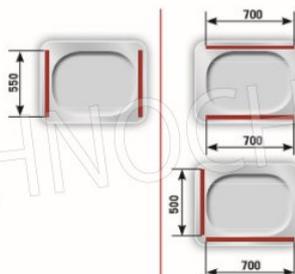
Set tavole di riempimento in
polietilene
Polyethylene filling squares set



DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

SEALING BARS POSITION

MAJOR



STANDARD OPTIONAL

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Installazione gas inerte
Arrangement for inert gas



Installazione stampante
Printer installation



Pompa Bosch
Bosch Pump



Saldatura con pistoni senza cavi
Sealing with cableless pistons



Barra saldatrice aggiuntiva
Extra Sealing Bar



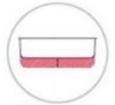
Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



Sensore di vuoto
Vacuum sensor



Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



Altezza camera maggiorata
Increased chamber height



Piano inclinato per liquidi
Inclined plate for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency