



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-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	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 facilità 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;
- 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

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		Consegna: da 4 a 9 giorni
	TECHNOCHEF - Fermacampana, Mod.BF Barretta ferma campana	

EM-PI**Piano inclinato, Mod.PI**

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

Consegna: da 4 a 9 giorni

EM-TUBOBN**Tubo con manicotto adattatore in contenitori gastro**

Tubo con manicotto adattatore in contenitori gastro

Consegna: da 3 a 6 giorni

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

Barra saldante aggiuntiva

Consegna: da 4 a 9 giorni

EM-GASINERTEURANO**TECHNOCHEF - Gas inerte, Mod.GASINERTE**

Kit gas inerte per macchine sottovuoto a campana

Consegna: da 4 a 9 giorni

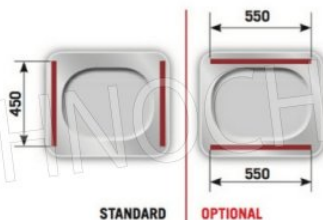
EM-ST**TECHNOCHEF - Stampante di etichette, Mod.ST**

Stampante di etichette per per macchine confezionatrici a campana

Consegna: da 4 a 9 giorni

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI SEALING BARS POSITION

MASTER 2



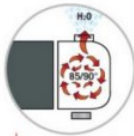


STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

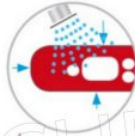
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



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



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 sigillante aggiuntiva
Extra Sealing Bar



Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



Sensore di vuoto
Vacuum sensor



Sistema bloccaggio coperchio
Lid Hook



Altezza camera maggiorata
Increased chamber height



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency