



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>EM-TRAY800</b>	Thermoscelleuse sous vide / gaz, pour PLATEAUX PRÉFORMÉS, AUTOMATIQUE sur MEUBLES SUR ROUES, commandes numériques, pour CONTENEURS MESURES MAX de 265x325 mm, V 230/1, Kw 1,8, Poids 180 Kg, dimensions extérieures mm 610x600x1100h	<b>€ 5.117,50</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

## Thermosoudeuse sous vide automatique pour plateaux fabriqués sur des meubles à roulettes :

- en **acier inoxydable** ;
- **possibilité de faire varier la température** et le **temps de soudage** ;
- scelle les **plateaux avec une taille gastro-normale maximale 1/2 (mm 325x260)** ;
- **disponibilité des moules (non inclus)** avec **1 empreinte** pour les plateaux gastro-normaux 1/2, avec **2 empreintes** pour les plateaux gastro-normaux 1/4 et avec **4 empreintes** pour les plateaux gastro-normaux 1/8;
- **Commandes de chiffres LCD + capteur-VAC** ;
- cycle de travail automatique;
- couvercle de réservoir à **ouverture automatique** ;
- **capteur de vide** ;
- prédisposition d'entrée de gaz inerte;
- **pompe à vide de 40 mètres / m3 / heure** ;
- presse. max: ± 3 BAR;
- support latéral pour **bobine de film transparent** ;
- glissement **manuel du film**.
- **IMPORTANT:** - pour fonctionner, **la machine a besoin d'un compresseur d'air** avec un réservoir minimum de 16/18 litres avec une pression de fonctionnement de 1,5 atmosphères; - si l'**emballage de produits tels que la VIANDE ... nécessite** pour le emballage **l'utilisation de mélanges gazeux riches en oxygène** (pourcentage **supérieur à 20%** ) est **FORTEMENT RECOMMANDÉE** l'utilisation d'une **pompe à vide ANTI-EXPLOSION** pour des raisons de sécurité, - disponible en option sur demande.

### ACCESSOIRES OPTIONNELS

- **Moule en aluminium à 1 moule** ;
- **Moule en aluminium à 2 moules** ;
- **Moule en aluminium à 4 moules** ;
- **Manomètre de réglage de l'entrée d'air / gaz**;


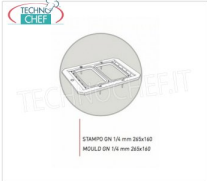
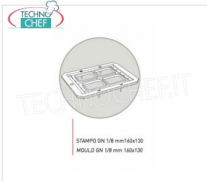
### MARQUE CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

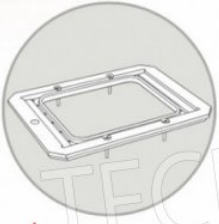
#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,8
<b>largeur (mm)</b>	610
<b>profondeur (mm)</b>	600
<b>hauteur (mm)</b>	1100

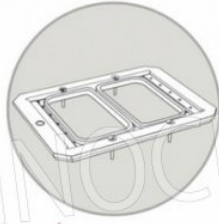
#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>EM-TRAYGN1/2</b> 	<b>TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorodal, Mod.GN1 / 2</b> Moule en aluminium anticorodal pour Mod.TRAY600 et TRAY800, avec 1 empreinte pour contenants Gastro-norm 1/2, 265x320 mm	<b>€ 288,20</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
<b>EM-TRAYGN1/4</b> 	<b>TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorodal, Mod.GN1 / 4</b> Moule en aluminium anticorodal pour Mod.TRAY600 et TRAY800, avec 2 empreintes pour plateaux Gastro-norm 1/4, 265x160 mm	<b>€ 312,22</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
<b>EM-TRAYGN1/8</b> 	<b>TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorodal, Mod.GN1 / 8</b> Moule en aluminium anticorodal pour Mod.TRAY600 et TRAY800, avec 4 empreintes pour plateaux Gastro-norm 1/8, 160x130 mm	<b>€ 351,24</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

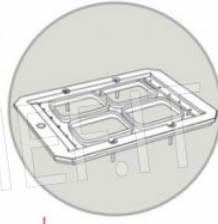




STAMPO GN 1/2 mm 265x320  
MOULD GN 1/2 mm 265x320



STAMPO GN 1/4 mm 265x160  
MOULD GN 1/4 mm 265x160



STAMPO GN 1/8 mm 160x130  
MOULD GN 1/8 mm 160x130