



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-ECO35	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO EUROMATIC A CAMPANA da banco, Linea ECOVAC, CAMERA mm.360x400x190h, BARRA SALDANTE da 350 mm, POMPA VUOTO da 8/9,6 metri/cubi/ora, COMANDI DIGITALI, V.230/1, Kw. 0,35, Peso Kg.42, dim. esterne mm. 460x530x420h	€ 1.541,61 + IVA € 1.880,76 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	5060
Peso netto (Kg)	42
Larghezza (mm)	460
Profondità (mm)	530
Altezza (mm)	420

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da banco, Linea ECOVAC:

- realizzata in acciaio inox;
- camera vuoto da mm 360x400x190h, realizzata in acciaio inox stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia;
- barra saldante da mm 350, estraibile;
- ciclo di saldatura rapido e con tempo regolabile;
- pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili;
- pompa vuoto da 8/9,6 metri/cubi/ora;
- coperchio vasca trasparente con sollevamento automatico a mezzo pistoncini;
- 1 programma per la marinatura della carne;
- Barra saldante con cablaggi completamente removibile;

- **Sistema di autopulizia/riscaldamento della pompa** per un gestione ottimale della confezionatrice, con relativa riduzione dei tempi e costi di manutenzione;
- **Sistema di contacicli** per gestione della manutenzione generale dell'apparecchio;
- **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);
- Arresto/saldatura rapida;
- **Carter con apertura a 90°** per facilitare l'accesso all'interno della confezionatrice;
- PIANALI di riempimento di serie;
- Cerniere regolabili.
- **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. EMATUBOGN.
- Predisposizione per **kit gas inerte** - Cod. EMGASINERTE.
- **Barra Saldante con Sollevamento a pistone** - Cod. EMBSP.
- **Barra Saldante con taglio eccedenza busta (sfrido)** - Cod. EMTS.
- Barretta ferma campana - Cod.EMBF.
- Piano inclinato per confezionamento liquidi - Cod.EMPI.
- Carrello per supporto macchina - Cod.EMCR.

Marchio CE
Made in Italy





VUOTO ESTERNO CON BUSTE GOFFRATE

