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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	120
largeur (mm)	610
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	560

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Thermoscelleuse sous vide automatique pour barquettes de comptoir haute performance :

- **en acier inoxydable** ;
- **possibilité de faire varier la température** et **le temps de soudage** ;
- scelle **les barquettes de taille gastro-norme maximale 1/2 (325x260 mm)** ;
- **disponibilité de moules (non inclus)** avec **1 empreinte** pour plateaux gastronormes 1/2, avec **2 empreintes** pour plateaux gastronormes 1/4 et avec **4 empreintes** pour plateaux gastronormes 1/8 ;
- cycle de travail automatique;
- **couvercle de baignoire à ouverture automatique** ;
- **Commandes numériques LCD+capteur-VAC** ;
- **capteur dans la chambre** pour **détecter le pourcentage de vide et de gaz** ;
- disposition **d'admission de gaz inerte** ;
- **Pompe à vide de 20 mètres cubes/heure** ;
- presse. max: ±3 BAR;
- support latéral pour **bobine de film transparent** ;
- alimentation **manuelle** du film;
- idéal pour le point de vente et pour le laboratoire.

- **IMPORTANT : - pour faire fonctionner la machine, il faut un compresseur d'air** avec un réservoir minimum de 16/18 litres avec une pression de service de 1,5 atmosphère ; - Si, dans le traitement **de produits tels que la VIANDE** ... **nécessitant l'utilisation de mélanges gazeux riches en oxygène** pour le conditionnement (pourcentage **supérieur à 20%**), l'utilisation d'une **pompe à vide**

ANTIDÉFLAGRANTE est **FORTEMENT RECOMMANDÉE** pour des raisons de sécurité, - disponible en option sur demande.

OPTIONNEL - ACCESSOIRES :

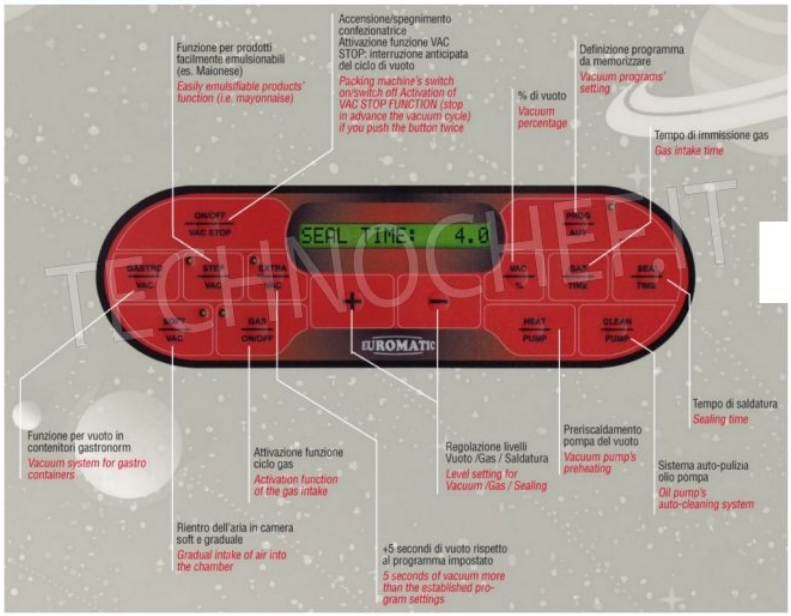
- **Moule** en aluminium 1 empreinte **;**
- **Moule** en aluminium à 2 cavités **;**
- **Moule** en aluminium à 4 cavités **;**
- **Manomètre de régulation de pression** d'entrée air/gaz ;

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-TRAY600	Thermoscelleuse sous vide/gaz, pour BARQUETTES PRÉFORMÉES, AUTOMATIQUE DE COMPTOIR avec COMMANDES NUMÉRIQUES, pour RÉCIPIENTS de DIMENSIONS MAXIMALES de mm 265x325, V 230/1, Kw 1,8, Poids 120 Kg, dimensions extérieures mm 610x600x560h	**€ 4.919,81** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-TRAYGN1/2 	**TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorodal, Mod.GN1/2**	**€ 303,05** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-TRAYGN1/4 	**TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorodal, Mod.GN1/4**	**€ 334,20** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-TRAYGN1/8 	**TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorodal, Mod.GN1/8**	**€ 368,19** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours


Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)
Accensione/spegnimento confezionatrice Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice
% di vuoto
Vacuum percentage
Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting
Tempo di immissione gas
Gas intake time
SEAL TIME: 4.0
EUROMATIC
Tempo di saldatura
Sealing time
Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers
Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake
Regolazione livelli Vuoto /Gas / Saldatura
Level setting for Vacuum /Gas / Sealing
Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating
Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system
Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber
+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings

Saldatura a mezzo pistone pneumatico 3 ATA
Sealing by pneumatic piaston, 3 Ata
Fustellatura manuale delle vaschette
Manual trays cutting

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 mm160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130

TECHNOCHEF.IT