


FICHE TECHNIQUE

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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Thermoscelleuse sous vide automatique pour barquettes, réalisée sur chariot :

- 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 gastronomes 1/2, avec **2 empreintes** pour plateaux gastronomes 1/4 et avec **4 empreintes** pour plateaux gastronomes 1/8 ;
- **Commandes numériques LCD+capteur-VAC** ;
- cycle de travail automatique;
- couvercle de baignoire **à ouverture automatique** ;
- **capteur de vide** ;
- disposition pour l'admission de gaz inerte ;
- **Pompe à vide de 40 mètres cubes/heure** ;
- presse. max: ±3 BAR;
- support latéral pour **bobine de film transparent** ;
- alimentation **manuelle** du film.
- **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 le **conditionnement de produits tels que la VIANDES ... nécessite l'utilisation de mélanges gazeux riches en oxygène** (pourcentage **supérieur à 20%**) pour le conditionnement, il est **FORTEMENT RECOMMANDÉ** d'utiliser une **pompe à vide ANTIDÉFLAGRANTE** pour des raisons de sécurité, - disponible en option sur demande.

ACCESSOIRES EN OPTION

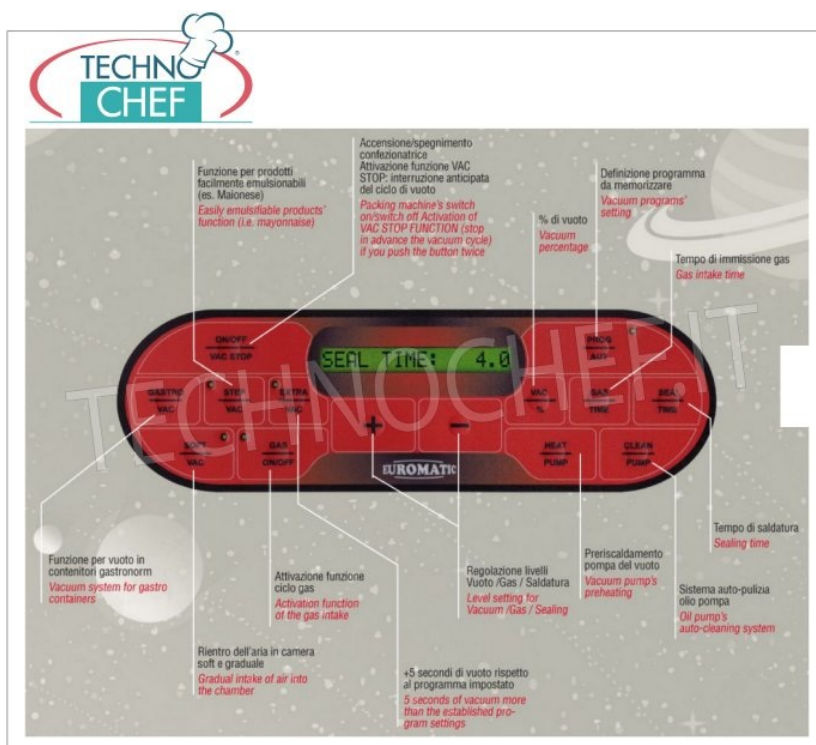
- **Moule** en aluminium 1 empreinte ;
- **Moule** en aluminium à 2 cavités ;
- **Moule** en aluminium à 4 cavités ;
- **Manomètre de régulation de pression** d'entrée air/gaz ;

**MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-TRAY800	Thermoscelleuse sous vide/gaz, pour BARQUETTES PRÉFORMÉES, AUTOMATIQUE sur ARMOIRE À CHARIOT, commandes numériques, pour CONTENEURS DIMENSIONS MAXIMALES de mm 265x325, V 230/1, Kw 1,8, Poids 180 Kg, dimensions extérieures mm 610x600x1100h	€ 5.194,54 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-TRAYGN1/2  <p>STAMPO DN 12 mm 265/325 MOULD DN 12 mm 265/325</p>	TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorrosif, Mod.GN1/2	€ 303,05 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
EM-TRAYGN1/4  <p>STAMPO DN 14 mm 265/325 MOULD DN 14 mm 265/325</p>	TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorrosif, Mod.GN1/4	€ 334,20 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
EM-TRAYGN1/8  <p>STAMPO DN 18 mm 165/130 MOULD DN 18 mm 165/130</p>	TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorrosif, Mod.GN1/8	€ 368,19 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

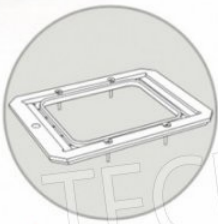




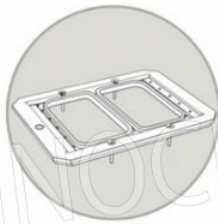
Saldatura a mezzo pistone
pneumatico 3 ATA
Sealing by pneumatic piston, 3 Ata



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 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130