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
poids net (Kg)	62
largeur (mm)	510
profondeur (mm)	590
hauteur (mm)	450

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE COMPTOIR À CHAMBRE, Ligne ECOVAC :

- **en acier inoxydable;**
- **chambre à vide mesurant 410x450x220h mm** , fabriquée en **acier inoxydable pressé d'une seule pièce** avec des coins arrondis pour une hygiène maximale et une facilité de nettoyage ;
- **Barre de soudure de 400 mm** , amovible ;
- cycle de soudage rapide avec temps réglable ;
- **panneau de commande numérique** avec 9 programmes mémorisables ;
- **Pompe à vide de 20/24 mètres cubes/heure** ;
- **couvercle de réservoir transparent** à levage automatique au moyen de pistons ;
- **1 programme pour mariner la viande** ;
- **Barre de soudage** avec câblage entièrement amovible ;
- **Système de pompe autonettoyante/chauffante** pour une gestion optimale de la machine d'emballage, avec une réduction relative des temps et des coûts de maintenance ;
- **Système de compteur de cycles** pour la gestion de la maintenance générale de l'appareil ;
- **Fonction GASTROVAC** pour créer un vide externe dans les récipients GN ;
- **Fonction EXTRAVAC** , qui offre une deuxième phase de vide d'une durée de 5 secondes (particulièrement adaptée aux viandes hachées et désossées) ;
- Arrêt rapide/soudage ;
- **Carter avec ouverture à 90°** pour faciliter l'accès à l'intérieur de la machine d'emballage ;
- Plaques de remplissage standard;
- Charnières réglables.

- **Remarque** : Possibilité de **mise sous vide externe** avec **l'utilisation d'enveloppes gaufrées** (comme visible sur la photo).

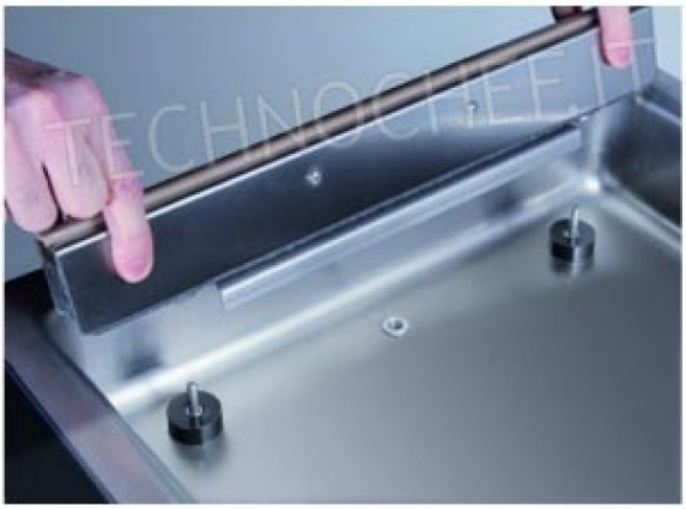
OPTIONNEL/ACCESSOIRES :

- Possibilité de **mise sous vide dans des récipients extérieurs** ou **des plateaux gastronormes** à l'aide d'un kit spécial - Cod. EMATUBOGN.
- Prédisposition pour **kit de gaz inerte** - Cod. EMGASINERTE.
- **Barre** de soudage **avec piston élévateur** - Cod. EMBSP.
- **Barre** de soudure **avec découpe de sac excédentaire (déchet**) - Cod. EMTS.
- Barre d'arrêt de cloche - Cod.EMBF.
- Plan incliné pour emballage de liquide - Cod.EMPI.
- Chariot de support de machine - Cod.EMCR.

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-ECO40	Conditionneuse sous vide EUROMATIC à cloche, de table, ligne ECOVAC, chambre mm. 410 x 450 x 220 h, barre de soudure 400 mm, pompe à vide 20/24 m³/h, commandes numériques, 230 V/1, puissance 0,35 kW, poids 62 kg, dimensions extérieures mm. 510 x 590 x 450 h	**€ 1.929,36** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNO
CHEF
VUOTO ESTERNO CON BUSTE GOFFRATE

TECHNO
CHEF

TECHNO
CHEF