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)	50
puissance (KW)	1,05
poids net (Kg)	40
largeur (mm)	460
profondeur (mm)	520
hauteur (mm)	420

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE COMPTOIR AVEC CLOCHE, BARRE DE SOUDURE 350 mm, GAMME PROFESSIONNELLE :
.
LIGNE PROFESSIONNELLE : est la ligne dédiée aux professionnels, avec écran couleur 4,3", entièrement automatique et soudage par piston. Possibilité de mémoriser 20 programmes utilisateur, système One Touch de série et programmes Chef pour accompagner chaque préparation.
.
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- **PROGRAMMES CHEF** : spécifiquement conçus pour tous les professionnels du secteur HoReCa, ils simplifient les opérations et les processus complexes qui impliqueraient autrement une grande perte de temps et d'énergie au sein d'une cuisine. Il s'agit de cycles de vide préprogrammés, fruit d'une recherche minutieuse visant à satisfaire les besoins et les exigences de tous les opérateurs du secteur.
- **CYCLE DE NETTOYAGE DE LA POMPE** : La fonction « Clean Pump » est la régénération de l'huile à l'intérieur de la pompe. Il permet à l'huile d'atteindre des températures élevées, permettant l'évaporation de l'humidité et des impuretés présentes dans l'huile elle-même.
- **ONE TOUCH SYSTEM** : la technologie qui vous permet de garder la chambre à vide propre et, en même temps, de prolonger la durée de vie du ressort à gaz, vous permettant ainsi d'économiser de l'argent sur les pièces de rechange.
- **SYSTEME GASTROVAC** : Fonction d'aspiration dans des récipients extérieurs à l'aide de l'accessoire de raccordement approprié et d'un jeu de récipients sous vide gastronorm.
- **DÉMARRAGE AUTOMATIQUE**
- **20 PROGRAMMES**
- **SOUDURE DE PISTONS**
- **ASPIRATEUR À ÉTAPES**
- **SOFT VAC**
- **EXTRA VAC**

DONNÉES TECHNIQUES :

- DIMENSIONS 460x520x420H mm
- DIMENSIONS DE LA CHAMBRE 360x400x190H mm
- BARRE DE SOUDURE 350 mm
- DÉBIT DE LA POMPE À VIDE Q=10 m³h-HUILE
- ALIMENTATION V/Hz/Kw : 230/50/1,05
- SOUDURE SANS FIL (pistons)
- POIDS 40 kg

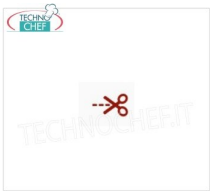
ACCESSOIRES/OPTIONS :

- Plan incliné
- Panier d'assistance
- Pompe Busch
- Gaz inerte
- Couper l'excédent
- Baignoire à double hauteur
- Barre supplémentaire

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-E-PRO35	MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE À CHAMBRE LIGNE PROFESSIONNELLE, CHAMBRE mm. BARRE DE SOUDURE 360x400x190h, 350 mm. POMPE À VIDE 10 mètres cubes/heure, V.230/1, Kw. 1,05, poids Kg.40, dimensions extérieures mm. 460x520x420h	**€ 1.680,12** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-TGL 	**Couper l'excédent**	**€ 58,34** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-PI 	**Plan incliné pour liquides**	**€ 89,55** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-GSR 	**Gaz inerte**	**€ 246,01** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-BAG 	**Barre de soudure supplémentaire**	**€ 266,23** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-PI	**Chariot de support de machine**	**€ 283,22** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

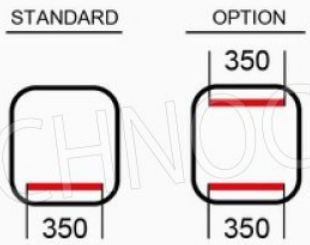
TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

CARATTERISTICHE TENICHE

- programmi chef
- gastrovac system
- avvio automatico
- step vac
- clean pump
- soft vac
- one touch system
- 20 programmi
- saldatura a pistoni
- extra vac

TECHNOCHEF.IT

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI



TECHNOCHEF.IT