


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,2
poids net (Kg)	62
largeur (mm)	560
profondeur (mm)	610
hauteur (mm)	450

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE COMPTOIR AVEC CLOCHE, BARRE DE SOUDURE 450 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 gastronomique.
- **DÉMARRAGE AUTOMATIQUE**
- **20 PROGRAMMES**
- **SOUDURE DE PISTONS**
- **ASPIRATEUR À ÉTAPES**
- **SOFT VAC**
- **EXTRA VAC**

DONNÉES TECHNIQUES :

- DIMENSIONS 560x600x450H mm
- DIMENSIONS DE LA CHAMBRE 460x500x220H mm
- BARRE DE SOUDURE 450 mm
- DÉBIT DE LA POMPE À VIDE Q=20 m³h-HUILE
- ALIMENTATION V/Hz/Kw : 230/50/1,2
- SOUDURE SANS FIL (pistons)
- POIDS 62 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-PRO45	MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE À CHAMBRE LIGNE PROFESSIONNELLE, CHAMBRE mm. 460x500x220h, BARRE DE SOUDURE 450 mm. POMPE À VIDE 20 mètres cubes/heure, V.230/1, Kw. 1,2, Poids Kg.62, dimensions extérieures mm. 560x610x450h	€ 2.246,57 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

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



CARATTERISTICHE TENICHE



programmi chef



gastrovac system



avvio automatico



step vac



clean pump



soft vac



one touch system



20 programmi



saldatura a pistoni



extra vac

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



OPTION



TECHNOCHEF.IT