


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,3
poids net (Kg)	80
largeur (mm)	920
profondeur (mm)	560
hauteur (mm)	450

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE
MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE COMPTOIR AVEC CLOCHE, BARRE DE SOUDURE 2x400 mm, LIGNE 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 920x560x450H mm
- DIMENSIONS DE LA CHAMBRE 820x420x200H mm
- BARRE DE SOUDURE 2x400 mm
- DÉBIT DE LA POMPE À VIDE Q=20 m³h-HUILE
- ALIMENTATION V/Hz/Kw : 230/50/1,3
- SOUDURE SANS FIL (pistons)
- POIDS 80 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-PRO80	MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE À CHAMBRE LIGNE PROFESSIONNELLE, CHAMBRE mm. 820x420x200h, BARRE DE SOUDURE 2x400 mm. POMPE À VIDE 20 mètres cubes/heure, V.230/1, Kw. 1.3, Poids 80 kg, dimensions extérieures mm. 920x560x450h	€ 2.769,91 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours





CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|---|--|
|  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

