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	Trifase
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,3
poids net (Kg)	140
largeur (mm)	630
profondeur (mm)	760
hauteur (mm)	1050

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE à CLOCHE sur ARMOIRE à ROULETTES, avec BARRE DE SOUDURE de 500 mm :

- **en acier inoxydable** ;
- **chambre à vide mesurant mm 510x650x220h** , réalisée en acier inoxydable pressé en une seule pièce avec des coins arrondis pour une hygiène maximale et une facilité de nettoyage ;
- **Barre de soudure 500 mm, amovible** ;
- **Pompe à vide de 60/72 mètres cubes/heure** ;
- **19 programmes modifiables et personnalisables ;**
- **1 programme pour mariner la viande ;**
- double capteur « vide + liquide » ;
- **barre de soudage à piston** , totalement exempte de câblage pour une gestion optimale et sûre du nettoyage des cuves ;
- **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 ;
- **Fonction STEPVAC** pour créer le vide pour les produits liquides à l'intérieur des sacs sous vide traditionnels ;
- **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) ;
- fonction de soudage renforcée pour sceller des sacs épais et/ou des sacs contenant des produits liquides/humides ;
- arrêt rapide/soudage ;
- boîtier avec ouverture à 90° pour faciliter l'accès à l'intérieur de la machine d'emballage ;
- plaques de remplissage standard;
- charnières réglables;

- cycle de vide au choix : temporisé ou en pourcentage avec démarrage automatique à fermeture de la cloche et réouverture automatique en fin de cycle ;
- couvercle de bac transparent à levage automatique;
- possibilité de vide supplémentaire jusqu'à 99,9% pour les produits très humides ;
- **Step Vac** pour produits émulsifiables (cycle de vide étagé).

ACCESSOIRES/OPTIONNELS :

- possibilité de mise sous vide dans des récipients externes ou des plateaux Gastro-Norm à l'aide d'un kit spécial - Cod.EMATUBOGN.
- disposition pour kit de gaz inerte - Cod.EMGASINERTE.
- imprimante d'étiquettes - Cod.EMST.
- capteur de vide dans la chambre - Cod.EMSV.
- barre de soudage avec vérin à piston - Cod.EMBSP.
- barre de soudure avec découpe de l'excédent de sac (déchet) - Cod.EMTSU.
- barre de soudure supplémentaire - Cod.EMBS.
- barre d'arrêt de cloche - Cod.EMBF.
- plan incliné pour emballage de liquide - Cod.EMPI.

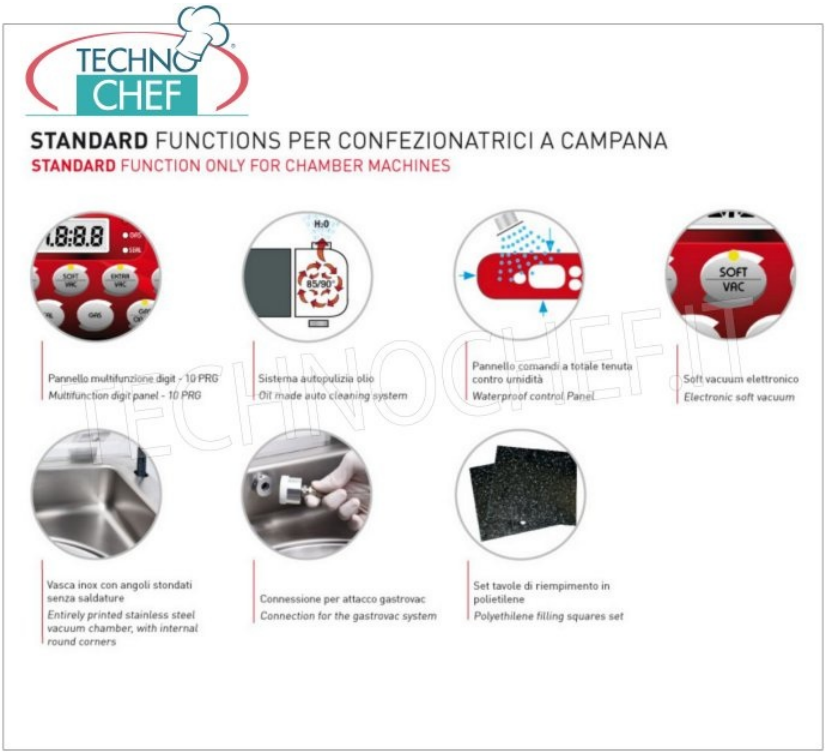
marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-MAGNUM	Conditionneuse sous vide professionnelle à cloche Euromatic sur armoire à roulettes, chambre mm. 510 x 650 x 220 h, barre de soudure 500 mm, pompe à vide 60/72 m³/h, 380/3 V, 1,3 kW, poids 140 kg, dimensions mm. 630 x 760 x 1 050 h	**€ 3.741,61** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

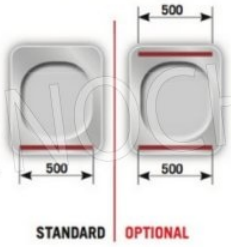
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-BF 	**TECHNOCHEF - Support de cloche, Mod.BF**	**€ 26,51** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-BSU 	**TECHNOCHEF - Barre de soudure supplémentaire, Mod.BSU**	**€ 271,89** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-GASINERTEURANO 	**TECHNOCHEF - Gaz inerte, modèle GASINERTE**	**€ 288,89** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-ST 	**TECHNOCHEF - Imprimante d'étiquettes, ST mod**	**€ 365,36** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

Accensione/spegnimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice
Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)
Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers
Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake
Regolazione livelli Vuoto/Gas/Saldatura
Level setting for Vacuum/Gas/Sealing
Ciclo vuoto rapido
Fast vacuum cycle
Ciclo vuoto standard
Standard vacuum cycle
Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating
Tempo di saldatura
Sealing time
+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings
% di vuoto
Vacuum percentage
Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting
Tempo di immissione gas
Gas intake time
Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber
Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system
PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL


STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES
Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG
Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system
Pannello comandi a totale tenuta contro umidità
Waterproof control Panel
Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum
Vasca inox con angoli stondati senza saldature
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners
Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system
Set tavole di riempimento in polietilene
Polyethilene filling squares set

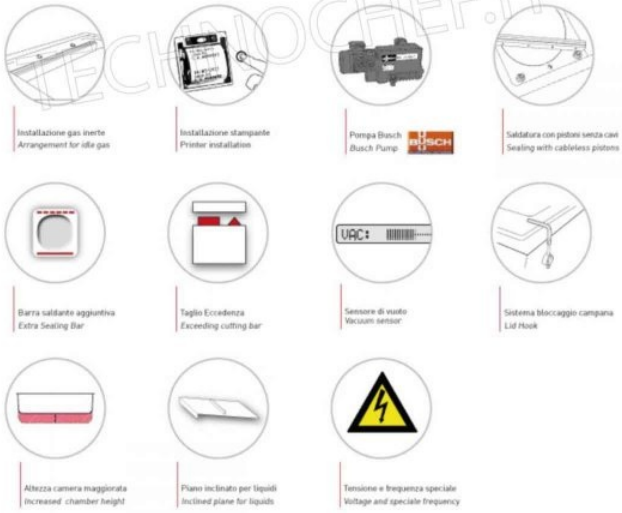
DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
SEALING BARS POSITION

MAGNUM



TECHNOCHEF.IT

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



TECHNOCHEF.IT