


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>fréquence (Hz)</b>	5060
<b>puissance (KW)</b>	2,4
<b>poids net (Kg)</b>	200
<b>largeur (mm)</b>	1040
<b>profondeur (mm)</b>	680
<b>hauteur (mm)</b>	1050

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE à CLOCHE sur ARMOIRE à ROULETTES, avec 2 BARRES DE SOUDURE de 500 et 900 mm :**

- en acier inoxydable ;
- **chambre à vide mesurant 920x570x220h mm** , fabriquée en acier inoxydable pressé d'une seule pièce avec des coins arrondis pour une hygiène maximale et une facilité de nettoyage ;
- **2 barres de soudure de 500 et 900 mm, amovibles ;**
- **Pompe à vide 100/120 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.EMTS.
- 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
<b>EM-MAXI</b>	Conditionneuse sous vide professionnelle à cloche Euromatic sur armoire à roulettes, chambre mm. 920 x 570 x 220 h, 2 barres de soudure de 500 et 900 mm, pompe à vide de 100/120 m <sup>3</sup> /h, 380 V/3, 2,4 kW, poids 200 kg, dimensions mm. 1040 x 680 x 1050 h	<b>€ 5.548,57</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours

#### FICHE TECHNIQUE

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



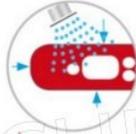
**STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA**  
**STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES**



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*



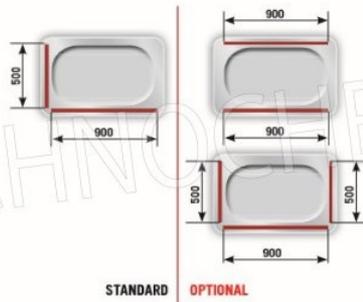
Connessione per attacco gastrovac  
*Connection for the gastrovac system*



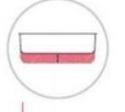
Set tavole di riempimento in polietilene  
*Polyethylene filling squares set*

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI  
SEALING BARS POSITION

MAXI



OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA  
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES

 Installazione gas inverte Arrangement for sila gas	 Installazione stampante Printer installation	 Pompa Busch Busch Pump	 Saldatura con pistoni senza cavo Sealing with cableless pistons
 Barra saldatrice aggiuntiva Extra Sealing Bar	 Toglii Eccedenza Exceeding cutting bar	 Sensore di vuoto Vacuum sensor	 Sistema bloccaggio campana Lid Hook
 Altezza camera maggiorata Increased chamber height	 Piano inclinato per liquidi Inclined plane for liquids	 Tensione e frequenza speciale Voltage and speciale frequency	