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

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-TRAY600	Thermosoudeuse sous vide / à gaz, pour PLATEAUX PRÉFORMÉS, BANC AUTOMATIQUE avec COMMANDES NUMÉRIQUES, pour MESURE DES CONTENANTS MAX de 265x325 mm, V 230/1, Kw 1.8, Poids 120 Kg, dimensions extérieures mm 610x600x560h	**€ 4.847,31** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Thermosoudeuse sous vide automatique pour plateaux de paillasse:

- **en acier inoxydable** ;
- **possibilité de faire varier la température** et le **temps de soudage** ;
- scelle les **plateaux avec une taille gastro-normale maximale 1/2 (mm 325x260)** ;
- **disponibilité des moules (non inclus)** avec **1 empreinte** pour les plateaux gastro-normaux 1/2, avec **2 empreintes** pour les plateaux gastro-normaux 1/4 et avec **4 empreintes** pour les plateaux gastro-normaux 1/8;
- cycle de travail automatique;
- **couvercle de réservoir à ouverture automatique** ;
- **Commandes de chiffres LCD + capteur-VAC** ;
- **capteur dans la chambre** pour **détecter le pourcentage de vide et de gaz** ;
- prédisposition d' **entrée de gaz inerte** ;
- **pompe à vide** de **20 mètres / cube / heure** ;
- presse. max: ± 3 BAR;
- support latéral pour **bobine de film transparent** ;
- glissement **manuel du** film;
- idéal pour le magasin et pour le laboratoire.

- **IMPORTANT: -** pour fonctionner, **la machine nécessite un compresseur d'air** avec un réservoir minimum de 16/18 litres avec une pression de fonctionnement de 1,5 atmosphères; - Devrait, dans le traitement **de produits tels que la VIANDE** ... **exiger** pour la emballage **l'utilisation de mélanges gazeux riches en oxygène** (pourcentage **supérieur à 20%**) est **FORTEMENT RECOMMANDÉE** l'utilisation d'une **pompe à vide ANTI-EXPLOSION** pour des raisons de sécurité, - disponible en option sur demande.

OPTIONNEL - ACCESSOIRES :
- **Moule en** aluminium à 1 **moule ;**
- **Moule en** aluminium à 2 **moules ;**
- **Moule en** aluminium à **4 moules ;**
- **Manomètre de réglage de l'** entrée d'air / gaz;

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE	
alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	120
largeur (mm)	610
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	560

FICHE TECHNIQUE

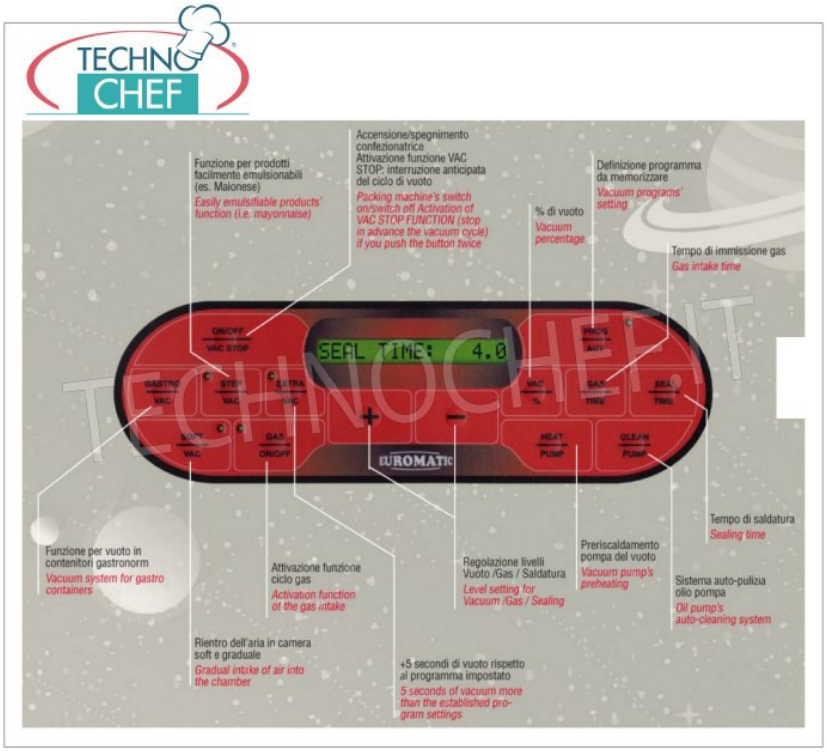
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-TRAYGN1/2	**TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticoradal, Mod.GN1 / 2** Moule en aluminium anticoradal pour Mod.TRAY600 et TRAY800, avec 1 empreinte pour contenants Gastro-norm 1/2, 265x320 mm	**€ 288,20** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
EM-TRAYGN1/4	**TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticoradal, Mod.GN1 / 4** Moule en aluminium anticoradal pour Mod.TRAY600 et TRAY800, avec 2 empreintes pour plateaux Gastro-norm 1/4, 265x160 mm	**€ 312,22** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

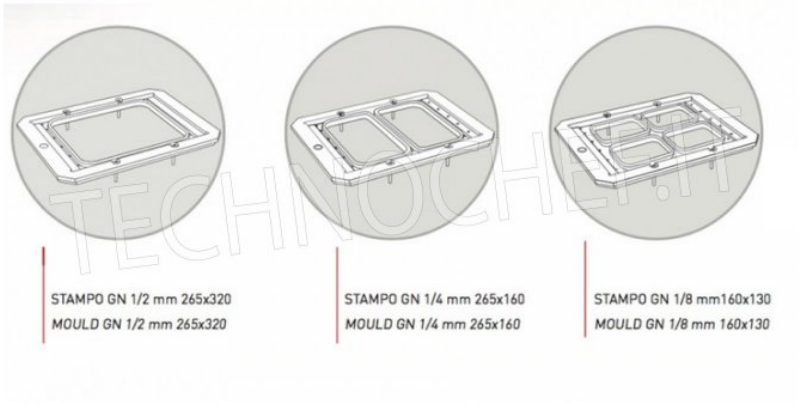
EM-TRAYGN1/8

TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticoradal, Mod.GN1 / 8
Moule en aluminium anticoradal pour Mod.TRAY600 et TRAY800, avec 4 empreintes pour plateaux Gastro-norm 1/8, 160x130 mm

€ 351,24
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours





STAMPO GN 1/2 mm 265x320
MOULD GN 1/2 mm 265x320

STAMPO GN 1/4 mm 265x160
MOULD GN 1/4 mm 265x160

STAMPO GN 1/8 mm160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130

TECHNOCHEF.IT