



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



TECHNOCHIEF.IT

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-TRAY800	Thermoscelleuse sous vide / gaz, pour PLATEAUX PRÉFORMÉS, AUTOMATIQUE sur MEUBLES SUR ROUES, commandes numériques, pour CONTENEURS MESURES MAX de 265x325 mm, V 230/1, Kw 1,8, Poids 180 Kg, dimensions extérieures mm 610x600x1100h	€ 5.117,50 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

Thermosoudeuse sous vide automatique pour plateaux fabriqués sur des meubles à roulettes :

- 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;
- **Commandes de chiffres LCD + capteur-VAC** ;
- cycle de travail automatique;
- couvercle de réservoir à **ouverture automatique** ;
- **capteur de vide** ;
- prédisposition d'entrée de gaz inerte;
- **pompe à vide de 40 mètres / m3 / heure** ;
- presse. max: ± 3 BAR;
- support latéral pour **bobine de film transparent** ;
- glissement **manuel du film**.
- **IMPORTANT:** - pour fonctionner, **la machine a besoin d'un compresseur d'air** avec un réservoir minimum de 16/18 litres avec une pression de fonctionnement de 1,5 atmosphères; - si l'**emballage de produits tels que la VIANDE ... nécessite** pour le 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.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- **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**;

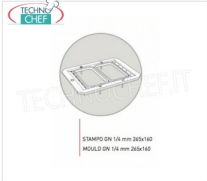
MARQUE CE

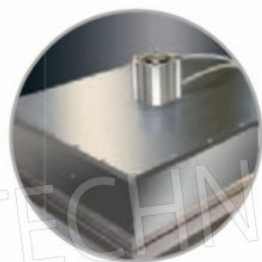
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

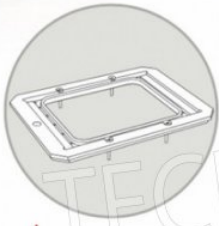
alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,8
largeur (mm)	610
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	1100

FICHE TECHNIQUE

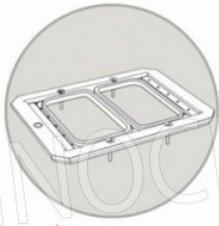
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-TRAYGN1/2 	TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticoradal, Mod.GN1 / 2 Moule en aluminium anticoradal pour Mod. TRAY600 et TRAY800, avec 1 empreinte pour contenants Gastro-norm 1/2, 265x320 mm	€ 288,20 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours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



Fustellatura manuale
delle vaschette
Manual trays cutting



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 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130