



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	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 anticorodal, Mod.GN1 / 2 Moule en aluminium anticorodal pour Mod.TRAY600 et TRAY800, avec 1 empreinte pour contenants Gastro-norm 1/2, 265x320 mm	Livraison 4 à 9 jours
EM-TRAYGN1/4 	TECHNOCHEF - Moule en aluminium anticorodal, Mod.GN1 / 4 Moule en aluminium anticorodal pour Mod.TRAY600 et TRAY800, avec 2 empreintes pour plateaux Gastro-norm 1/4, 265x160 mm	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 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130