



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-SUPERIOR	MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE CLOCHE PLUTONE LINE, Modèle SUPÉRIEUR, avec CHAMBRE 500x460x200h mm, BARRE DE SCELLEMENT 490 mm, COMMANDES NUMÉRIQUES, V. 230/1 - 1,15 Kw - dimensions extérieures mm. 560x610x430h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE COMPTOIR BANC PLUTO Line, Mod.SUPERIOR, normes CE:

- **CHAMBRE À VIDE 500x460x200h mm** , en **acier inoxydable** moulé d'une seule pièce avec des coins arrondis pour une hygiène maximale et une facilité de nettoyage ;
- **BARRE DE SOUDAGE 490 mm** , avec câblage entièrement amovible ;
- **Panneau de CONTRÔLE NUMÉRIQUE à programme unique** avec **pourcentage de vide temporisé** activé manuellement ;
- **POMPE À VIDE de 16 mètres/mètres cubes/heure** ;
- **Plateformes de remplissage standards** ;
- Couvercle de cuve transparent avec **relevage automatique du piston en fin de cycle de travail** ;
- **1 programme de travail modifiable et mémorisable** grâce à un panneau de commande pratique et intuitif ;
- Système **de pompe autonettoyant** pour éliminer l'eau et l'humidité ;
- Des délais optimaux et des coûts de maintenance réduits ;
- **Fonction GASTROVAC** pour créer **un vide externe** dans les récipients GN ;
- **Fonction EXTRAVAC** qui offre une **deuxième phase de vide de 5 secondes** (convient aux viandes hachées et désossées) ;
- **Bouton d'urgence** pour blocage de l'appareil + soudure rapide ;
- Carter avec ouverture à 90° pour faciliter l'accès à l'intérieur de la machine d'emballage ;
- Fermetures éclair réglables ;
-
- **Remarque** : Possibilité de vide extérieur avec utilisation d'enveloppes gauffrées, (comme visible sur la photo).

OPTIONS/ACCESSOIRES

- **Surface inclinée pour le conditionnement de produits liquides** (Code EM-PI)
- Chariot pour support machine (Code EM-CR)
- Surface inclinée pour le conditionnement de produits liquides (Code EM-PI)

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	1,15
poids net (Kg)	50
poids brut (Kg)	60
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	610
hauteur (mm)	430

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EM-PI 	Plan incliné, Mod.PI Surface inclinée pour le conditionnement de liquides, adaptée aux machines de conditionnement en forme de cloche	Livraison 4 à 9 jours
EM-TUBOGN 	Tube avec manchon adaptateur dans bacs gastro Tube avec manchon adaptateur dans bacs gastro	Livraison

EM-CR



Chariot support machine, Mod.CR
Chariot de support

Livraison 4 à 9 jours



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



Pannello digitale
Digital panel



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta
contro umidità
Waterproof control Panel



Carter apribile a 90°
90° openable carter



Barre saldanti estraibili
Removable sealing bars



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



OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pompa Busch
Busch Pump



Carrrello supporto macchina
Chariot on wheels



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency

Modifica parametri vuoto / saldatura
used to modify vacuum/sealing

Funzione Gas Inerte
Attivata (LED ACCESSO)
Inert gas function on
(LED on)

1. Settaggio % di vuoto
2. Settaggio tempo di saldatura
3. Attivazione funzione saldatura rapida
4. Attivazione funzione VAC STOP:
interruzione anticipata del ciclo di vuoto

1. Setting of the vacuum percentage
2. Setting of the sealing time
3. Activation of RAPID SEALING. If you push the button once
4. Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice



Accensione / Spegnimento
confezionatrice
switch on / switch off of the
vacuum packaging machine

Funzione di vuoto in
continuo, per aspirazione
in contenitori gastro
nonstop vacuum function: done
with suction in gastro bowls

Definizione della percentuale
di vuoto raggiunta in camera
vacuum level reached in the
chamber

Funzione di pulizia olio pompa
del vuoto.
Premendo il tasto per tre secon-
di a campana chiusa
pushing the button for three
seconds (only when the bell is
closed) the cleaning function of
the vacuum pump begins

Definizione tempo di saldatura
(espresso in secondi)
sealing time (in seconds)