



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-ECO35	MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE BANC EUROMATIC, Ligne ECOVAC, CHAMBRE mm.360x400x190h, BARRE DE SOUDURE 350 mm, POMPE À VIDE 8/9,6 mètres/cube/heure, COMMANDES NUMÉRIQUES, V.230/1, Kw. 0,35, Poids Kg.42, dim. extérieur mm. 460x530x420h	Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE BANC, Gamme ECOVAC :

- **en acier inoxydable;**
- **chambre à vide mm 360x400x190h** , en **acier inoxydable pressé d'une seule pièce** avec des coins arrondis pour une hygiène maximale et une facilité de nettoyage;
- **Barre de soudure de 350 mm** , amovible ;
- cycle de soudage rapide avec temps réglable ;
- **panneau de commande numérique** avec 9 programmes mémorisables ;
- **Pompe à vide 8/9,6 mètres/cube/heure** ;
- **couvercle de réservoir transparent** avec levage automatique au moyen de pistons ;
- **1 programme pour mariner la viande** ;
- **Barre de soudure** avec câblage complètement démontable ;
- **Système d'autonettoyage/chauffage de la pompe** pour une gestion optimale de la machine d'emballage, avec une réduction relative des temps et des coûts de maintenance ;
- **Système de compteur de cycles** pour la gestion de l'entretien général des appareils ;
- **Fonction GASTROVAC** pour créer un vide externe dans les bacs GN ;
- **Fonction EXTRAVAC** , qui offre une deuxième phase de vide de 5 secondes (particulièrement adaptée aux viandes hachées et désossées) ;
- Arrêt rapide/soudage ;
- **Carter avec ouverture à 90°** pour faciliter l'accès à l'intérieur de la conditionneuse ;
- Plateaux de remplissage en standard ;
- Charnières réglables.
- **Remarque** : Possibilité de **vide extérieur** avec **utilisation d'enveloppes gaufrées** (comme visible sur la photo).

OPTIONNELS/ACCESSOIRES :

- Possibilité de **mise sous vide dans des bacs extérieurs** ou **des bacs gastronomes** à l'aide du kit spécial - Code EMATUBOGN.
- Prédilection pour **kit gaz inerte** - Code EMGASINERTE.
- **Barre de soudure avec levage à piston** - Code EMBSP.
- **Barre de soudure avec découpe de surplus de sac (rebut)** - Code EMTS.
- Barre d'arrêt de cloche - Cod.EMBF.
- Plan incliné pour l'emballage des liquides - Cod.EMPI.
- Chariot pour support machine - Cod.EMCR.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
poids net (Kg)	42
largeur (mm)	460
profondeur (mm)	530
hauteur (mm)	420





VUOTO ESTERNO CON BUSTE GOFFRATE

