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

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,55
peso neto (Kg)	11
ancho (mm)	420
profundidad (mm)	310
altura (mm)	180

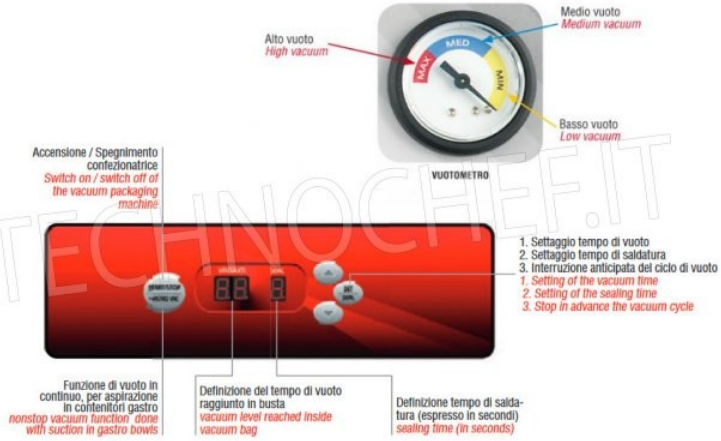
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MÁQUINA DE VACÍO AUTOMÁTICA con ASPIRACIÓN EXTERNA con BARRA DE SELLADO de 350 mm :
.

- **estructura externa completamente en acero inoxidable** , lo que le da a la envasadora una gran robustez;
- **panel de control digital** ;
- ciclo de trabajo automático;
- **barra de sellado de 350 mm** ;
- **bomba de vacío Q=40 LT min** ;
- ideal para cualquier necesidad de punto de venta, desde charcutería hasta supermercado.

.
marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-IDEAL	Máquina de vacío automática con aspiración externa, barra de soldadura de 350 mm, V.230/1, Kw.0.55, Peso 11 Kg, dim.mm.430x310x180h	**€ 502,78** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días


Medio vuoto
Medium vacuum
Alto vuoto
High vacuum
MAX
MED
MIN
Basso vuoto
Low vacuum
VUOTOMETRO
Accensione / Spegnimento confezionatrice
Switch on / switch off of the vacuum packaging machine
1. Settaggio tempo di vuoto
2. Settaggio tempo di saldatura
3. Interruzione anticipata del ciclo di vuoto
1. Setting of the vacuum time
2. Setting of the sealing time
3. Stop in advance the vacuum cycle
Funzione di vuoto in continuo, per aspirazione in contenitori gastro
nonstop vacuum function done with suction in gastro bowls
Definizione del tempo di vuoto raggiunto in busta
vacuum level reached inside vacuum bag
Definizione tempo di saldatura (espresso in secondi)
sealing time (in seconds)