



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,15
peso neto (Kg)	55
ancho (mm)	510
profundidad (mm)	560
altura (mm)	450

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ENVASADORA AL VACÍO DE SOBREMESA CON CAMPANA, BARRA DE SELLADO DE 400 mm, LÍNEA PROFESIONAL :

LÍNEA PROFESIONAL : Línea dedicada a profesionales, con pantalla a color de 4,3", totalmente automática y soldadura de pistón. Posibilidad de almacenar 20 programas de usuario, sistema One Touch de serie y programas Chef para facilitar cada preparación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS :

- **PROGRAMAS CHEF :** diseñados específicamente para todos los profesionales del sector HoReCa, simplifican operaciones y procesos complejos que de otro modo supondrían una gran pérdida de tiempo y energía dentro de una cocina. Se trata de ciclos de vacío preprogramados, fruto de una cuidadosa investigación orientada a satisfacer las necesidades y exigencias de todos los operadores del sector.
- **CICLO DE LIMPIEZA DE BOMBA :** La función "Limpiar Bomba" es la regeneración del aceite dentro de la bomba. Permite que el aceite alcance altas temperaturas, para así permitir la evaporación de la humedad y de cualquier impureza presente en el propio aceite.
- **ONE TOUCH SYSTEM :** la tecnología que permite mantener limpia la cámara de vacío y, al mismo tiempo, alargar la vida del resorte de gas, ahorrándote dinero en repuestos.
- **SISTEMA GASTROVAC :** Función de aspiración en recipientes externos mediante el accesorio de conexión adecuado y un juego de recipientes al vacío gastronorm.
- **ARRANQUE AUTOMÁTICO**
- **20 PROGRAMAS**
- **SOLDADURA DE PISTÓN**
- **PASO ASPIRADOR**
- **VACÍO SUAVE**
- **VACÍO EXTRA**

DATOS TÉCNICOS :

- DIMENSIONES 510x560x450H mm
- DIMENSIONES DE LA CÁMARA 410x450x220H mm
- BARRA DE SOLDADURA 400 mm
- CAUDAL DE BOMBA DE VACÍO Q=20 m³h-ACEITE
- FUENTE DE ALIMENTACIÓN V/Hz/Kw: 230/50/1,15
- SOLDADURA INALÁMBRICA (pistones)
- PESO 55 kg

ACCESORIOS/OPCIONALES :

- plano inclinado
- Carrito de soporte
- Bomba Busch
- Gas inerte
- Recortar el exceso
- Bañera de doble altura
- Barra adicional

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-E-PRO40	ENVASADORA AL VACÍO DE CÁMARA LÍNEA PROFESIONAL, CÁMARA mm. Barra de sellado 410x450x220h, 400 mm. BOMBA DE VACÍO 20 metros cúbicos/hora, V.230/1, Kw. 1.15, Peso Kg.55, dimensiones externas mm. 510x560x450h	€ 1.963,34 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-TGL 	Recortar el exceso	€ 58,34 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
EM-PI 	Plano inclinado para líquidos	€ 89,55 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
EM-GSR 	Gas inerte	€ 246,01 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
EM-BAG 	Barra de soldadura adicional	€ 266,23 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
EM-PI	Carro de soporte de la máquina	€ 283,22 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días



EM-VDA

Bañera de doble altura

€ 373,85

VAT escluso

Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días





CARATTERISTICHE TECNICHE



programmi chef



gastrovac system



avvio automatico



step vac



clean pump



soft vac



one touch system



20 programmi



saldatura a pistoni



extra vac

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



OPTION

