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)	1,2
peso neto (Kg)	62
ancho (mm)	560
profundidad (mm)	610
altura (mm)	450

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ENVASADORA AL VACÍO DE SOBREMESA CON CAMPANA, BARRA DE SELLADO DE 450 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, permitiendo la evaporación de la humedad y 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 560x600x450H mm
- DIMENSIONES DE LA CÁMARA 460x500x220H mm
- BARRA DE SOLDADURA 450 mm
- CAUDAL DE BOMBA DE VACÍO Q=20 m³h-ACEITE
- FUENTE DE ALIMENTACIÓN V/Hz/Kw: 230/50/1.2
- SOLDADURA INALÁMBRICA (pistones)
- PESO 62 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-PRO45	ENVASADORA AL VACÍO DE CÁMARA LÍNEA PROFESIONAL, CÁMARA mm. Barra de sellado 460x500x220h, 450 mm. BOMBA DE VACÍO 20 metros cúbicos/hora, V.230/1, Kw. 1.2, Peso Kg.62, dimensiones externas mm. 560x610x450h	**€ 2.246,57** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-TGL	**Recortar el exceso**	**€ 58,34** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-PI	**Plano inclinado para líquidos**	**€ 89,55** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-GSR	**Gas inerte**	**€ 246,01** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-BAG	**Barra de soldadura adicional**	**€ 266,23** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-PI	**Carro de soporte de la máquina**	**€ 283,22** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

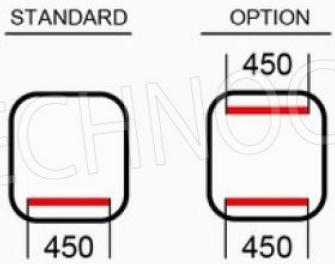
TECHNOCHEF.IT

CARATTERISTICHE TENICHE

- programmi chef
- avvio automatico
- clean pump
- one touch system
- saldatura a pistoni
- gastrovac system
- step vac
- soft vac
- 20 programmi
- extra vac

TECHNOCHEF.IT

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI



TECHNOCHEF.IT