



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,00
peso neto (Kg)	35
ancho (mm)	410
profundidad (mm)	460
altura (mm)	420

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ENVASADORA AL VACÍO DE MESA CON CAMPANA, BARRA DE SELLADO DE 300 mm, LÍNEA SUPERIOR :

LÍNEA SUPERIOR : Totalmente opcional, máximo rendimiento. Lo máximo que puedes pedirle a una selladora al vacío de campana de sobremesa. Diseño elegante, panel capacitivo y pantalla a color de 4,3". Soldadura de pistón, gas inerte, bomba Busch, sensor de vacío y líquido. Todas las características opcionales se incluyen de serie.

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**
- **40 PROGRAMAS**
- **SOLDADURA DE PISTÓN**
- **PASO ASPIRADOR**
- **VACÍO SUAVE**
- **VACÍO EXTRA**

- BOMBA BUSCH
- GAS INERTE
- SENSOR DE LÍQUIDO
- SENSOR DE VACÍO

ACCESORIOS/OPCIONALES :

- plano inclinado
- carro de apoyo
- corte excesivo
- bañera de doble altura
- barra adicional
- impresora de etiquetas
- filtro de líquido
- filtro de polvo

DATOS TÉCNICOS :

- DIMENSIONES 410x460x420H mm
- DIMENSIONES DE LA CÁMARA 310x350x190H mm
- BARRA DE SOLDADURA 300 mm
- CAUDAL DE BOMBA DE VACÍO Q=10 m³h-ACEITE
- FUENTE DE ALIMENTACIÓN V/Hz/Kw: 230/50/1.00
- SOLDADURA INALÁMBRICA (pistones)
- PESO 35 kg

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-E-TOP30	ENVASADORA AL VACÍO DE CÁMARA TOP LINE, CÁMARA mm. Barra de sellado 310x350x190h, 300 mm. BOMBA DE VACÍO 10 metros cúbicos/hora, V.230/1, Kw. 1.00, Peso Kg.35, dimensiones externas mm. 410x460x420h	€ 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-FLTP 	Filtro de polvo	€ 194,52 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
EM-FLTL 	Filtro de líquido	€ 194,52 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

EM-BAG**Barra de soldadura adicional****€ 266,23***VAT escluso*
Envio a calcular**Entrega** d 4 a 9 días**EM-STPE****Impresora de etiquetas****€ 277,56***VAT escluso*
Envio a calcular**Entrega** d 4 a 9 días**EM-PI****Carro de soporte de la máquina****€ 283,22***VAT escluso*
Envio a calcular**Entrega** d 4 a 9 días



DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



OPTION



CARATTERISTICHE TECNICHE



programmi chef



avvio automatico



clean pump



one touch system



saldatare a pistoni



gastrovac system



gas inerte



pompa Busch



40 programmi



sensore liquidi



sensore di vuoto



step vac



soft vac



extra vac