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)	1,00
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 puede desear de una envasadora 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 en una cocina. Se trata de ciclos de vacío preprogramados, fruto de una minuciosa investigación para satisfacer las necesidades y requisitos de todos los operadores del sector.
- **CICLO DE LIMPIEZA DE LA BOMBA** : La función de limpieza de la bomba regenera el aceite dentro de la bomba. Permite que el aceite alcance altas temperaturas para permitir la evaporación de la humedad y las impurezas presentes en el mismo.
- **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**

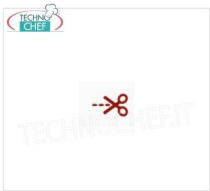
ACCESORIOS/OPCIONALES :
- plano inclinado
- carro de apoyo
- corte excesivo
- bañera de doble altura
- barra adicional
- impresora de etiquetas
- filtro de líquido
- filtro de polvo

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 campana Top Line, cámara de 310 x 350 x 190 mm, barra de sellado de 300 mm, bomba de vacío de 10 metros cúbicos/hora, V.230/1, 1,00 kW, peso 35 kg, dimensiones externas de 410 x 460 x 420 mm.	**€ 1.963,34** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

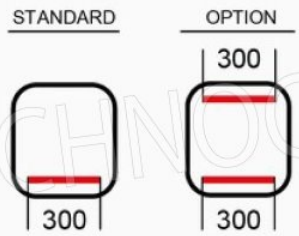
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-TGL 	**Recortar el exceso**	**€ 58,34** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-PI 	**Plano inclinado para líquidos**	**€ 89,55** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-FLTP 	**Filtro de polvo**	**€ 194,52** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-FLTL 	**Filtro de líquido**	**€ 194,52** *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-STPE 	**Impresora de etiquetas**	**€ 277,56** *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

TECHNOCHEF.IT

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI



TECHNOCHEF.IT

CARATTERISTICHE TENICHE

- programmi chef
- avvio automatico
- clean pump
- one touch system
- saldatura a pistoni
- gastrovac system
- gas inerte
- pompa Busch
- 40 programmi
- sensore liquidi
- sensore di vuoto
- step vac
- soft vac
- extra vac

TECHNOCHEF.IT