


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 MESA CON CAMPANA, BARRA DE SELLADO DE 400 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**

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

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-E-TOP40	Envasadora al vacío de campana Top Line, cámara de 410 x 450 x 220 mm, barra de sellado de 400 mm, bomba de vacío de 20 metros cúbicos/hora, V.230/1, 1,15 kW, peso 55 kg, dimensiones externas de 510 x 560 x 450 mm.	€ 2.303,21 <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



EM-VDA

Bañera de doble altura

€ 373,85

VAT escluso
Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días





CARATTERISTICHE TECNICHE

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

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



OPTION

