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)	5060
potencia (KW)	0,90
peso neto (Kg)	90
ancho (mm)	560
profundidad (mm)	610
altura (mm)	1050

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ENVASADORA AL VACÍO con CAMPANA sobre ARMARIO con RUEDAS, con BARRA DE SELLADO de 450 mm :

- **fabricado en acero inoxidable** ;
- **cámara de vacío de 460x500x220h mm** , fabricada en acero inoxidable prensado en una sola pieza con esquinas redondeadas para máxima higiene y facilidad de limpieza;
- **Barra de soldadura de 450 mm, desmontable** ;
- **Bomba de vacío de 20/24 metros cúbicos/hora** ;
- **19 programas editables y personalizables** ;
- **1 programa para marinar carnes** ;
- doble sensor “vacío + líquido”;
- **Barra de soldadura de pistón** , completamente libre de cableado para una gestión óptima y segura de la limpieza del tanque;
- **sistema de bomba autolimpiable/calefactora** para una gestión óptima de la envasadora, con una relativa reducción de los tiempos y costes de mantenimiento;
- **Función STEPVAC** para crear vacío para productos líquidos dentro de bolsas de vacío tradicionales;
- **Función GASTROVAC** para crear un vacío externo en recipientes GN;
- **Función EXTRAVAC** , que ofrece una segunda fase de vacío de 5 segundos de duración (especialmente indicada para carne picada y deshuesada);
- **Función de soldadura reforzada** para sellar bolsas gruesas y/o bolsas que contienen productos líquidos/húmedos;
- parada rápida/soldadura;
- carcasa con apertura de 90° para facilitar el acceso al interior de la envasadora;
- placas de relleno estándar;

- bisagras ajustables;
- ciclo de vacío a su elección: temporizado o porcentual con inicio automático al cerrar la campana y reapertura automática al final del ciclo;
- tapa de bañera transparente con elevación automática;
- Posibilidad de vacío extra hasta el 99,9% para productos muy húmedos;
- **Step Vac para productos emulsionables** (ciclo de vacío por pasos).

ACCESORIOS/OPCIONALES:

- Posibilidad de realizar vacío en recipientes externos o bandejas Gastro-Norm mediante kit especial - Cod.EMATUBOGN.
- Previsión de kit de gas inerte - Cod.EMGASINERTE.
- Impresora de etiquetas - Cod.EMST.
- Sensor de vacío en cámara - Cod.EMSV.
- Barra de soldadura con elevación de pistón - Cod.EMBSP.
- Barra de sellado con corte de bolsa sobrante (residuos) - Cod.EMTSU.
- barra de soldadura adicional - Cod.EMBS.
- Barra de tope de campana - Cod.EMBF.
- plano inclinado para envasado de líquidos - Cod.EMPI.

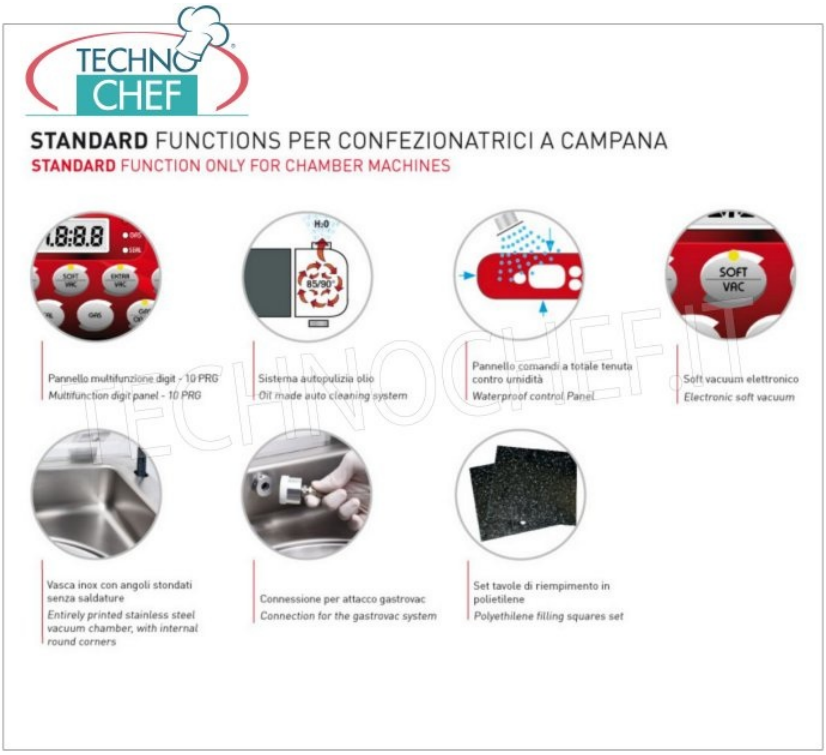
Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-MIXER/L	ENVASADORA AL VACÍO EUROMATIC PROFESSIONAL BELL sobre ARMARIO con RUEDAS, CÁMARA mm.460x500x220h, BARRA DE SELLADO 450 mm, BOMBA DE VACÍO 20/24 metros cúbicos/hora, V.230/1, Kw.0.90, Peso 90 Kg, dim.mm.560x610x1050h	**€ 2.846,63** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

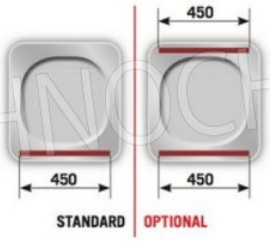
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-BF 	**TECHNOCHEF - Soporte para timbre, Mod.BF**	**€ 26,51** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-BSU 	**TECHNOCHEF - Barra de sellado adicional, Mod.BSU**	**€ 271,89** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-GASINERTEURANO 	**TECHNOCHEF - Gas inerte, Mod. GASINERTE**	**€ 288,89** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-ST 	**TECHNOCHEF - Impresora de etiquetas, ST mod**	**€ 365,36** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

Accensione/spegnimento confezionatrice
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto
Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice
Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)
Funzione per vuoto in contenitori gastronorm
Vacuum system for gastro containers
Attivazione funzione ciclo gas
Activation function of the gas intake
Regolazione livelli Vuoto/Gas/Saldatura
Level setting for Vacuum/Gas/Sealing
Ciclo vuoto rapido
Fast vacuum cycle
Ciclo vuoto standard
Standard vacuum cycle
Preriscaldamento pompa del vuoto
Vacuum pump's preheating
Tempo di saldatura
Sealing time
+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings
% di vuoto
Vacuum percentage
Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting
Tempo di immissione gas
Gas intake time
Rientro dell'aria in camera soft e graduale
Gradual intake of air into the chamber
Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system
PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL


STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES
Pannello multifunzione digit - 10 PRG
Multifunction digit panel - 10 PRG
Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system
Pannello comandi a totale tenuta contro umidità
Waterproof control Panel
Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum
Vasca inox con angoli stondati senza saldature
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners
Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system
Set tavole di riempimento in polietilene
Polyethilene filling squares set

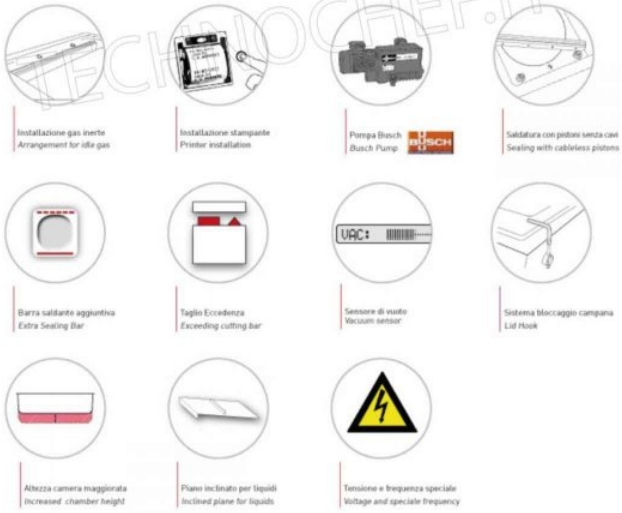
DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI
SEALING BARS POSITION

MIXER/L



TECHNOCHEF.IT

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



TECHNOCHEF.IT