


**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	1,3
<b>peso neto (Kg)</b>	140
<b>ancho (mm)</b>	630
<b>profundidad (mm)</b>	760
<b>altura (mm)</b>	1050

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**
**ENVASADORA AL VACÍO con CAMPANA sobre ARMARIO con RUEDAS, con BARRA DE SELLADO de 500 mm :**

- **fabricado en acero inoxidable ;**
- **cámara de vacío de dimensiones 510x650x220h mm** , fabricada en acero inoxidable prensado en una sola pieza con esquinas redondeadas para máxima higiene y facilidad de limpieza;
- **Barra de soldadura de 500 mm, desmontable ;**
- **Bomba de vacío de 60/72 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 de su elección: temporizado o porcentual con inicio automático en cierre de 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.

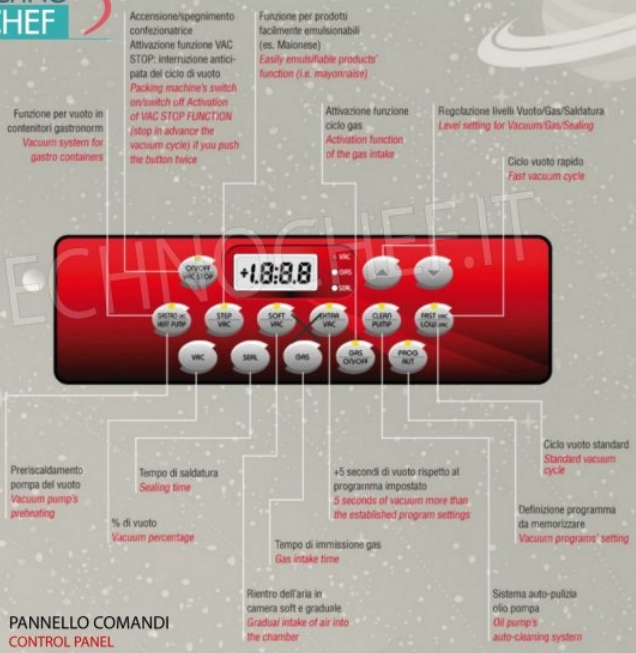
#### Marcado CE

#### Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>EM-MAGNUM</b>	ENVASADORA AL VACÍO EUROMATIC PROFESSIONAL BELL sobre ARMARIO con RUEDAS, CÁMARA mm.510x650x220h, BARRA DE SELLADO 500 mm, BOMBA DE VACÍO 60/72 metros cúbicos/hora, V.380/3, Kw.1.3, Peso 140 Kg, dim.mm.630x760x1050h	<b>€ 3.741,61</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

#### FICHA TÉCNICA

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



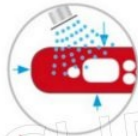
**STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA**  
**STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES**



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*

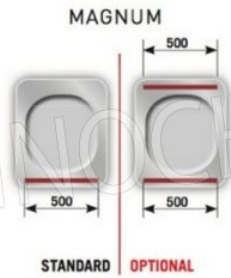


Connessione per attacco gastrovac  
*Connection for the gastrovac system*



Set tavole di riempimento in polietilene  
*Polyethylene filling squares set*

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI  
SEALING BARS POSITION



OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA  
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES

Installazione gas inerte Arrangement for sila gas	Installazione stampante Printer installation	Pompa Bosch Busch Pump	Saldatore con pistoni senza cavo Sealing with cableless pistons
Barra saldatrice aggiuntiva Extra Sealing Bar	TogliEccedenza Exceeding cutting bar	Sensore di vuoto Vacuum sensor	Sistema bloccaggio campana Lid Hook
Altezza camera maggiorata Increased chamber height	Piano inclinato per liquidi Inclined plane for liquids	Tensione e frequenza speciale Voltage and speciale frequency	