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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-TRAY600	Sellador térmico de vacío / gas, para BANDEJAS PREFORMADAS, BANCO AUTOMÁTICO con CONTROLES DIGITALES, para CONTENEDORES MÁXIMAS MEDIDAS de 265x325 mm, V 230/1, Kw 1,8, Peso 120 Kg, dimensiones externas mm 610x600x560h	**€ 4.847,31** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Sellador térmico de vacío automático para bandejas de mesa:

- **hecho** de **acero inoxidable** ;
- **posibilidad de variar la temperatura** y el **tiempo de soldadura** ;
- Sella las **bandejas con un tamaño máximo de gastro-norma 1/2 (mm 325x260)** ;
- **disponibilidad de moldes (no incluidos)** con **1 impresión** para bandejas 1/2 de gastro-norma, con **2 impresiones** para bandejas de 1/4 de gastro-norma y con **4 impresiones** para bandejas de 1/8 de gastro-norma;
- ciclo de trabajo automático;
- **tapa del tanque con apertura automática** ;
- **LCD + sensor de comandos de dígitos VAC** ;
- **sensor en la cámara** para **detectar el porcentaje de vacío y gas** ;
- predisposición a la **entrada de gas inerte** ;
- **bomba** de **vacío** de **20 metros / cúbico / hora** ;
- prensa. max: ± 3 BAR;
- soporte lateral para **carrete de película transparente** ;
- arrastre **manual de** películas;
- Ideal para la tienda y para el laboratorio.

- **IMPORTANTE: -** para operar, **la máquina requiere un compresor de aire** con el depósito mínimo de 16/18 litros con una presión de funcionamiento de 1,5 atmósferas; - deberían, en la transformación **de productos tales como carne** ... **se requieren** para la **el uso de mezclas gaseosas ricas en oxígeno** (porcentaje **superior al 20%**) se **RECOMIENDA ENCARECIDAMENTE** el uso de una **bomba de vacío A PRUEBA DE EXPLOSIONES** por razones de seguridad, disponible como opción a pedido.

OPCIONAL - ACCESORIOS :
- **Molde de** aluminio de 1 **molde ;**
- **Molde de** aluminio de 2 **moldes ;**
- **Molde de** aluminio de 4 **moldes ;**
- **Manómetro de ajuste de** entrada de aire / gas;

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	5060
potencia (KW)	1,8
peso neto (Kg)	120
ancho (mm)	610
profundidad (mm)	600
altura (mm)	560

FICHA TÉCNICA

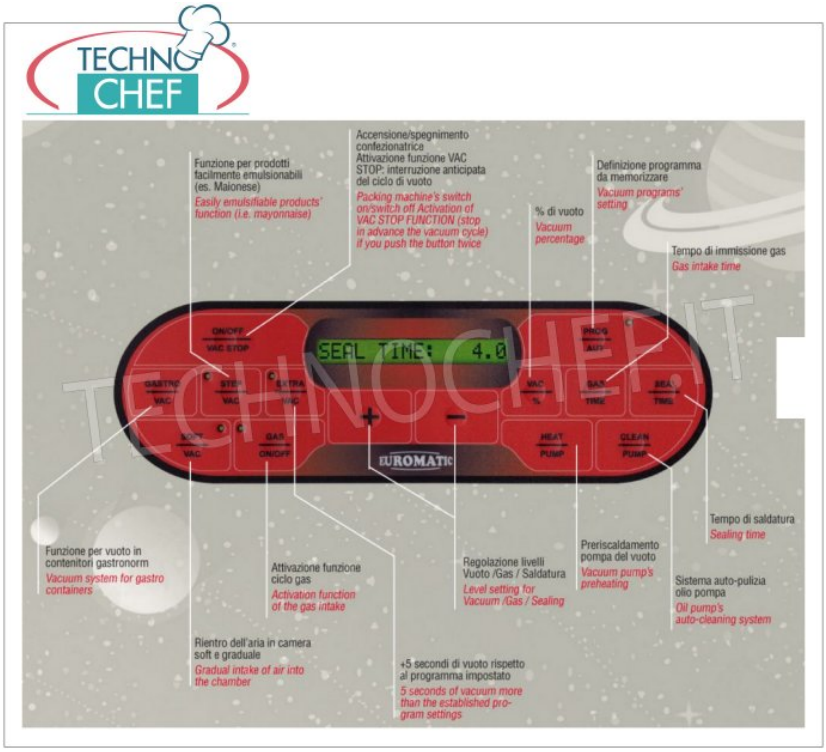
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-TRAYGN1/2	**TECHNOCHEF - Molde de aluminio anticoradal, Mod.GN1 / 2** Molde de aluminio anticoradal para Mod.TRAY600 y TRAY800, con 1 impresión para envases Gastro-norma 1/2, 265x320 mm	**€ 288,20** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
EM-TRAYGN1/4	**TECHNOCHEF - Molde anticoradal de aluminio, Mod.GN1 / 4** Molde de aluminio anticoradal para Mod.TRAY600 y TRAY800, con 2 impresiones para bandejas Gastro-norma 1/4, 265x160 mm	**€ 312,22** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

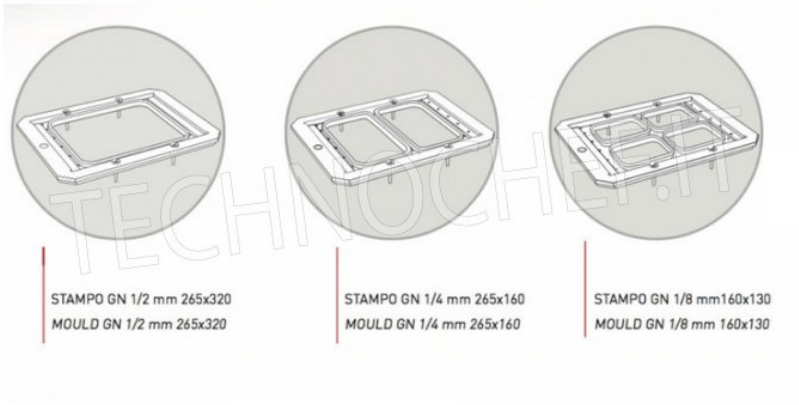
EM-TRAYGN1/8

TECHNOCHEF - Molde de aluminio anticoradal, Mod.GN1 / 8
Molde anticoradal de aluminio para Mod.TRAY600 y TRAY800, con 4 impresiones para bandejas Gastronorma 1/8, 160x130 mm

€ 351,24
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días





STAMPO GN 1/2 mm 265x320
MOULD GN 1/2 mm 265x320

STAMPO GN 1/4 mm 265x160
MOULD GN 1/4 mm 265x160

STAMPO GN 1/8 mm160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130

TECHNOCHEF.IT