



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-MIXER	ENVASADORA AL VACÍO EUROMATIC con BANCO INFIERNO, CÁMARA mm.460x500x220h, BARRA DE SELLADO de 450 mm, BOMBA DE VACÍO de 20/24 metros/cúbicos/hora, V.230/1, Kw. 0,90, Peso 68 Kg, dim.mm.560x610x450h	€ 2.423,11 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

ENVASADORA AL VACÍO DE BANCO, con BARRA DE SELLADO DE 450 mm :

- **fabricado en acero inoxidable** ;
- **cámara vacía de 460x500x220h mm** , fabricada en acero inoxidable prensado en una sola pieza con esquinas redondeadas para máxima higiene y facilidad de limpieza;
- **Barra de sellado de 450 mm, extraíble** ;
- ciclo de soldadura rápido con tiempo ajustable;
- elección del ciclo de vacío: por tiempo o en porcentaje con inicio automático cuando la campana está cerrada y reapertura automática al final del ciclo;
- **bomba de vacío de 20/24 metros/cúbicos/hora** ;
- tapa de cubeta transparente con elevación automática;
- cuenta con una **placa electrónica extremadamente detallada equipada con todas las funciones más útiles para optimizar el rendimiento** :
- **19 programas modificables y personalizables** ;
- 1 programa para marinar carne;
- **doble sensor " vacío + líquido "**;
- **barra de sellado del pistón** , completamente libre de cableado para una gestión óptima y segura de la limpieza del tanque;
- **sistema de autolimpieza/calentamiento de la bomba** para una gestión óptima de la envasadora, con relativa reducción de los tiempos y costes de mantenimiento;
- **función STEPVAC** para aspirar 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 (especialmente adecuada para carne picada y deshuesada);
- **función del precinto reforzado** para sellar sacos gruesos y/o sacos que contengan productos líquidos/húmedos;
- parada rápida/soldadura;
- cárter con apertura de 90° para facilitar el acceso al interior de la envasadora;
- bandejas de relleno de caldo;
- bisagras ajustables;
- predisposición para kit de gas inerte (opcional);
- posibilidad de extra vacío hasta el 99,9% para productos muy húmedos;

OPCIONES/ACCESORIOS:

- posibilidad de **aspirar en recipientes externos o bandejas gastro-norm** utilizando el kit especial (Cod. EMTUBOGN).
- predisposición para **kit de gas inerte** (Código EMGAS INERTE).
- **Impresora de Etiquetas** (Código EMST).
- **Barra de Sellado con Levantamiento de Pistón** (Cod. EMBSP).
- **Barra de soldadura con corte de bolsa sobrante** (residuos), Cod. EMTS.
- Barra de sellado adicional (Código EMBS).
- Barra de parada de campana (EMBF).
- **Plano inclinado** para envasado de líquidos (Código EMPI).
- Carro de apoyo (Código EMCR).

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	5060
potencia (KW)	0,90
peso neto (Kg)	68
ancho (mm)	560
profundidad (mm)	610
altura (mm)	450

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
-------------	-------------	----------------



TECHNOCHEF - Soporte para timbre, Mod.BF
Barra de parada de campana

€ 24,99
VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

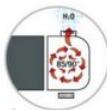
<p>EM-PI</p> 	<p>Plano inclinado, Mod.PI Superficie inclinada para envasado de líquidos, adecuada para envasadoras con forma de campana</p>	<p>€ 85,74 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>EM-TUBOGN</p> 	<p>Tubo con manguito adaptador en recipientes gastro Tubo con manguito adaptador en recipientes gastro</p>	<p>€ 102,01 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega</p>
<p>EM-BS</p> 	<p>TECHNOCHEF - Barra de sellado adicional, Mod.BS Barra de sellado adicional</p>	<p>€ 270,19 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>EM-GSR</p> 	<p>Gas inerte, Mod.GSR Kit de gas inerte para máquinas de vacío de campana</p>	<p>€ 242,57 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>EM-CR</p> 	<p>Carro Soporte Máquina, Mod.CR Carro de soporte</p>	<p>€ 282,20 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>EM-ST</p> 	<p>TECHNOCHEF - Impresora de etiquetas, ST mod Impresora de etiquetas para máquinas de embalaje de campana</p>	<p>€ 363,26 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días</p>



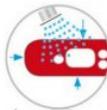
STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONatrici A CAMPANA
STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello multifunzione digit
Multifunction digit panel



Sistema autopulizia olio
Oil made auto-cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta contro umidità
Waterproof control Panel



Carter apribile a 90°
90° openable carter



Saldatura con pistoni senza cavi
Sealing with cableless pistons



Vasca inox con angoli stondati senza saldature
Extremely grinded 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



Soft vacuum elettronico
Electronic soft vacuum



Saldatura con pistoni senza cavi / Cableless sealing with pistons



TECHNO CHEF IT



OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Installazione gas inerte
Arrangement for idle gas



Installazione stampante
Printer installation



Pompa Busch
Busch Pump



Sensore di vuoto
Vacuum sensor



Barra sigillante aggiuntiva
Extra Sealing Bar



Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



Vecchia doppia altezza per
confezionamento liquidi (BASICI)
Special double height vacuum chamber
to pack liquids (BASICI)



Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



Carretto supporto macchina
Charrist on wheels



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and speciale frequency