



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>EM-ECO30</b>	ENVASADORA AL VACÍO DE BANCO EUROMATIC, Línea ECOVAC, CÁMARA mm.310x350x190h, BARRA DE SELLADO 300 mm, BOMBA DE VACÍO 8/9,6 metros/cúbicos/hora, CONTROLES DIGITALES, V.230/1, Kw. 0.35, Peso Kg.38, dim. exterior mm. 410x490x420h	<b>€ 1.301,44</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b>
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

## ENVASADORA AL VACÍO DE BANCO, Línea ECOVAC :

- **fabricado en acero inoxidable;**
- **cámara de vacío mm 310x350x190h** , fabricada en **acero inoxidable prensado en una sola pieza** con esquinas redondeadas para máxima higiene y facilidad de limpieza;
- **Barra de sellado de 300 mm** , extraíble;
- ciclo de soldadura rápido con tiempo ajustable;
- **panel de control digital** con 9 programas almacenables;
- **bomba de vacío de 8/9,6 metros/cúbico/hora** ;
- **tapa transparente del depósito** con elevación automática mediante pistones;
- **1 programa para marinar carne** ;
- **Barra de sellado** con cableado completamente desmontable;
- **Sistema de autolimpieza/calentamiento de la bomba** para una gestión óptima de la envasadora, con relativa reducción de los tiempos y costes de mantenimiento;
- **Sistema contador de ciclos** para la gestión del mantenimiento general de los electrodomésticos;
- **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);
- Parada rápida/soldadura;
- **Carter con apertura de 90°** para facilitar el acceso al interior de la envasadora;
- Bandejas de llenado de serie;
- Bisagras ajustables.
  
- **Nota** : Posibilidad de **vacío externo** con **el uso de sobres gofrados** (como se ve en la foto).

### OPCIONALES/ACCESORIOS:

- Posibilidad de **aspirado en recipientes externos** o **bandejas gastro-norm** mediante el kit especial - Código EMATUBOGN.
- Disposición para **kit de gas inerte** - Código EMGASINERTE.
- **Barra de Sellado con Levantamiento de Pistón** - Cod. EMBSP.
- **Barra de soldadura con corte de sobrante de bolsa (chatarra)** - Código EMTS.
- Barra tope campana - Cod.EMBF.
- Plano inclinado para envasado de líquidos - Cod.EMPI.
- Carro para soporte de máquina - Cod.EMCR.

marca CE  
Hecho en Italia

### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	5060
<b>peso neto (Kg)</b>	38
<b>ancho (mm)</b>	410
<b>profundidad (mm)</b>	490
<b>altura (mm)</b>	420





VUOTO ESTERNO CON BUSTE GOFFRATE

