

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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 4.847,31 + IVA € 5.913,72 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel

EM-TRAY600

Termosigillatrice sottovuoto/gas, per VASCHETTE PREFORMATE, AUTOMATICA da BANCO con COMANDI DIGITALI, per CONTENITORI MISURE MAX di mm 265x325, V 230/1, Kw 1,8, Peso 120 Kg, dimensioni esterne mm 610x600x560h

Consegna: da 4 a 9 giorni

| esterne min 610x600x560n | |
|--------------------------|----------|
| SCHEDA TECNICA | |
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Frequenza (Hz) | 5060 |
| Potenza elettrica (Kw) | 1,8 |
| Peso netto (Kg) | 120 |
| Larghezza (mm) | 610 |
| Profondità (mm) | 600 |
| Altezza (mm) | 560 |
| ACCESSORI/OPTIONAL | |

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 288,20 + IVA € 351,60 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

EM-TRAYGN1/2 Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF - Stampo in alluminio anticoradal, Mod.GN1/2



€ 312,22 + IVA

€ 380,91 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

EM-TRAYGN1/4



TECHNOCHEF - Stampo in alluminio anticoradal, Mod.GN1/4

€ 351,24 + IVA

€ 428,51 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

EM-TRAYGN1/8



TECHNOCHEF - Stampo in alluminio anticoradal, Mod.GN1/8

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Termosigillatrice automatica sottovuoto per vaschette performate da banco:

- realizzata in acciaio inox;
- o possibilità di variare temperatura e tempo di saldatura;
- ∘ sigilla vaschette con misura massima gastro-norm 1/2 (mm 325x260);
- disponibilità di stampi (non inclusi) ad 1 impronta per vaschette gastro-norm 1/2, a 2 impronte per vaschette gastro-norm 1/4 e a 4 impronte per vaschette gastro-norm 1/8;
- ciclo di lavoro automatico;
- coperchio vasca ad apertura automatica;
- comandi digit LCD+sensor-VAC;
- sensore in camera per la rilevazione della percentuale di vuoto e di gas;
- predisposizione ingresso gas inerte;
- pompa vuoto da 20 metri/cubi/ora;
- press. max: ±3 BAR;
- supporto laterale per bobina film trasparente;
- o trascinamento pellicola manuale;
- o ideali per il punto vendita e per il laboratorio.
- IMPORTANTE: la macchina per funzionare ha necessità di un compressore d'aria con serbatoio minimo di litri 16/18 con una
 pressione di esercizio di 1,5 atmosfere;- Qualora, nella lavorazione di prodotti tipo la CARNE... richiedesse per la confezione l'uso di
 miscele gassose ricche di ossigeno (percentuale superiore al 20%) è FORTEMENTE RACCOMANDATO l'uso di una pompa del
 vuoto ANTIDEFLAGRANTE per ragioni di sicurezza, disponibile come optional su richiesta.

OPTIONAL - ACCESSORI:

- Stampo in alluminio ad 1 impronta;
- Stampo in alluminio ad 2 impronte;
- Stampo in alluminio ad 4 impronte;
- Manometro regolazione ingresso aria/gas;

MARCHIO CE MADE IN ITALY





