



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](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
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	<b>€ 4.847,31 + IVA</b> € 5.913,72 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### Termosigillatrice automatica sottovuoto per vaschette performate da banco:

- **realizzata in acciaio inox;**
- **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:  $\pm 3$  BAR;
- supporto laterale per **bobina film trasparente;**
- trascinamento pellicola **manuale;**
- 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 ANTIDEFAGRANTE** 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;

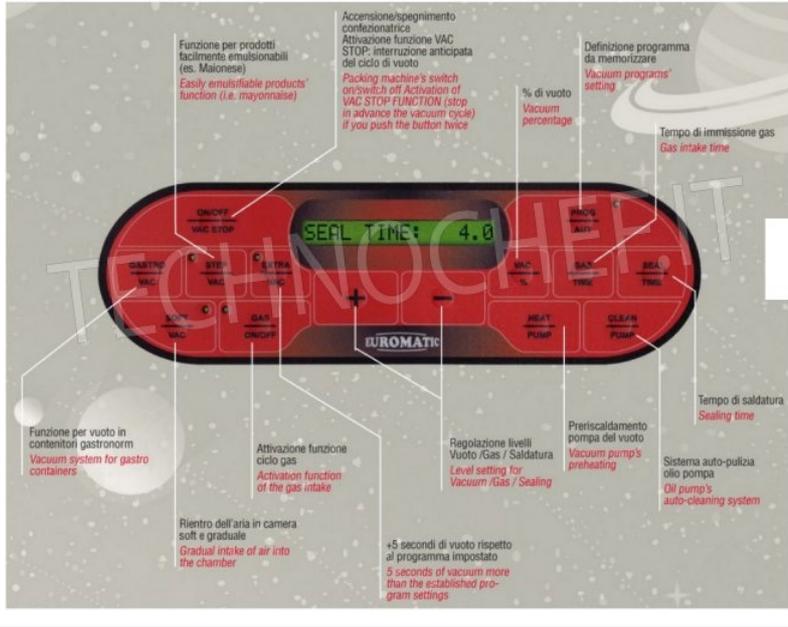
**MARCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	5060
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,8
<b>Peso netto (Kg)</b>	120
<b>Larghezza (mm)</b>	610
<b>Profondità (mm)</b>	600
<b>Altezza (mm)</b>	560

**ACCESSORI/OPTIONAL**

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p><b>EM-TRAYGN1/2</b></p> 	<p><b>TECHNOCHEF - Stampo in alluminio anticoradale, Mod.GN1/2</b> Stampo in alluminio anticoradale per Mod.TRAY600 e TRAY800, ad 1 impronta per vaschette Gastro-norm 1/2, mm 265x320</p>	<p><b>€ 288,20 + IVA</b> € 351,60 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>
<p><b>EM-TRAYGN1/4</b></p> 	<p><b>TECHNOCHEF - Stampo in alluminio anticoradale, Mod.GN1/4</b> Stampo in alluminio anticoradale per Mod.TRAY600 e TRAY800, a 2 impronte per vaschette Gastro-norm 1/4, mm 265x160</p>	<p><b>€ 312,22 + IVA</b> € 380,91 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>
<p><b>EM-TRAYGN1/8</b></p> 	<p><b>TECHNOCHEF - Stampo in alluminio anticoradale, Mod.GN1/8</b> Stampo in alluminio anticoradale per Mod.TRAY600 e TRAY800, a 4 impronte per vaschette Gastro-norm 1/8, mm 160x130</p>	<p><b>€ 351,24 + IVA</b> € 428,51 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>



Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)  
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Accensione/spengimento confezionatrice  
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto  
Packing machine's switch on/off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

Definizione programma da memorizzare  
Vacuum programs' setting

Tempo di immissione gas  
Gas intake time

% di vuoto  
Vacuum percentage

Funzione per vuoto in contenitori gastronomici  
Vacuum system for gastro containers

Attivazione funzione ciclo gas  
Activation function of the gas intake

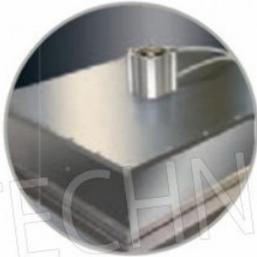
Regolazione livelli Vuoto / Gas / Saldatura  
Level setting for Vacuum / Gas / Sealing

Preriscaldamento pompa del vuoto  
Vacuum pump's preheating

Tempo di saldatura  
Sealing time

Rientro dell'aria in camera soft e graduale  
Gradual intake of air into the chamber

+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato  
5 seconds of vacuum more than the established program settings



Saldatura a mezzo pistone pneumatico 3 ATA  
Sealing by pneumatic piaston, 3 Ata



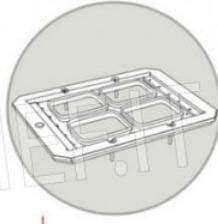
Fustellatura manuale delle vaschette  
Manual trays cutting



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 mm 160x130  
MOULD GN 1/8 mm 160x130