



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
EM-TRAY80	Termosigillatrice sottovuoto/gas, per VASCHETTE PREFORMATE, AUTOMATICA su MOBILE CARRELLATO, comandi digitali, per CONTENITORI MISURE MAX di mm 265x325, V 230/1, Kw 1,8, Peso 180 Kg, dimensioni esterne mm 610x600x1100h	€ 5.117,50 + IVA € 6.243,35 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Termosigillatrice automatica sottovuoto per vaschette performate su mobile carrellata:

- 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;
- **comandi digit LCD+sensor-VAC**;
- ciclo di lavoro automatico;
- coperchio vasca ad **apertura automatica**;
- **sensore del vuoto**;
- predisposizione ingresso gas inerte;
- **pompa vuoto da 40 metri/cubi/ora**;
- press. max: ± 3 BAR;
- supporto laterale per **bobina film trasparente**;
- trascinamento pellicola **manuale**.
- **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, la **confezione 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;

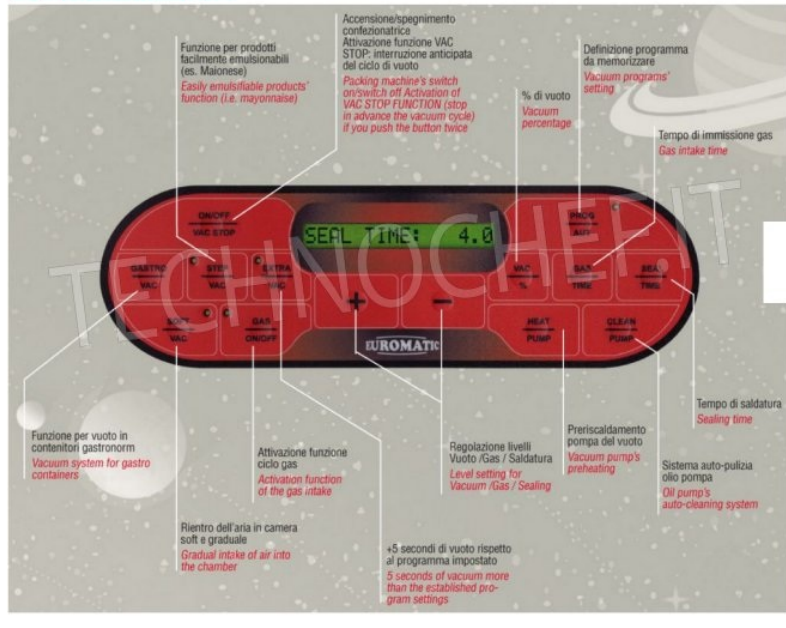
MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,8
Larghezza (mm)	610
Profondità (mm)	600
Altezza (mm)	1100

ACCESSORI/OPTIONAL

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

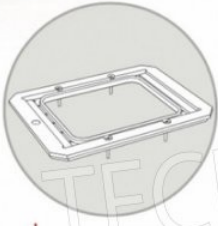
+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato
5 seconds of vacuum more than the established program settings



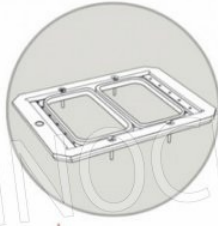
Saldatura a mezzo pistone pneumatico 3 ATA
Sealing by pneumatic piaston, 3 Ata



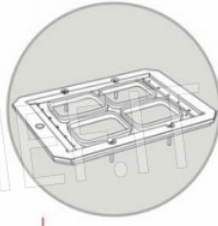
Fustellatura manuale delle vaschette
Manual trays cutting



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