



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)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-CAM350ECO	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a Campana DIGITALE PROGRAMMABILE, Marca FIMAR, Linea ECO, CAMERA da mm.360x400x190h, BARRA SALDANTE da 350 mm, POMPA VUOTO da 12 m <sup>3</sup> /h, V.230/1, Kw.0,85, Peso 48 Kg, dim.mm.460x500x430h	<b>€ 1.419,04 + IVA</b> Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA AUTOMATICA da BANCO, con BARRA SALDANTE da 350 mm, Marca FIMAR, Linea ECO:**

- **macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche;**
- la professionalità e la massimizzazione della qualità del vuoto viene universalmente riconosciuto nell'utilizzo di macchine sottovuoto a campana che **permettono di creare un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura;**
- **carcassa in acciaio inox;**
- **vasca interna in acciaio inox** con angoli arrotondati;
- coperchio in plexiglass;
- **pompa a bagno d'olio DV;**
- **camera vuoto da mm 360x400x190h;**
- **pompa vuoto da 12 m<sup>3</sup>/h;**
- **barra saldante a membrana** da mm 350;
- vuoto max ottenibile: 98%;
- apertura automatica del coperchio a fine ciclo;
- **pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura.**

**N.B:** Utilizzare solo buste del sottovuoto LISCE.

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,85
<b>Peso netto (Kg)</b>	42

<b>Peso lordo (Kg)</b>	48
------------------------	----

<b>Larghezza (mm)</b>	460
-----------------------	-----

<b>Profondità (mm)</b>	500
------------------------	-----

<b>Altezza (mm)</b>	430
---------------------	-----