



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-ALFA	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA PLUTONE LINE, Mod.ALFA, con CAMERA da mm. 260x300x120h, BARRA SALDANTE da 250 mm., COMANDI DIGITALI, V. 230/1 - Kw 0,75 - dimensioni esterne mm. 320x500x270h	€ 877,74 + IVA € 1.070,84 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da BANCO PLUTONE LINE, Mod.ALFA, norme CE:

- **CAMERA VUOTO** da mm **260x300x120h**, realizzata in **acciaio inox** stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia;
- **BARRA SALDANTE da mm 250**, con cablaggi completamente rimovibili;
- Pannello **COMANDI DIGITALE monoprogramma** con **percentuale di vuoto a tempo** ad attivazione manuale,
- **POMPA VUOTO** da **8 metri/cubi/ora**;
- **Pianali di riempimento di serie**;
- Coperchio vasca trasparente con **sollevamento Automatico a Pistoni a fine Ciclo Lavoro**;
- **1 programma di lavoro modificabile e memorizzabile** grazie a pannello comandi pratico ed intuitivo;
- **Sistema di autopulizia** della **pompa** per la rimozione di acqua e umidità;
- Tempi ottimali e costi di manutenzione ridotti;
- **Funzione GASTROVAC** per realizzazione **del vuoto esterno** in contenitori GN;
- **Funzione EXTRAVAC** che offre una **seconda fase di vuoto di 5 sec** (indicata per carne macinata e disossata);
- **Pulsante di emergenza** per il blocco dell'apparecchio + saldatura rapida;
- Carter con apertura a 90° per facilitare accesso all'interno della confezionatrice;
- Cerniere regolabili;
-
- **Nota:** Possibilità di vuoto esterno con l'utilizzo di buste goffrate, (come visibile in foto);

OPTIONAL/ACCESSORI




- **Piano inclinato** per **confezionamento prodotti liquidi** (Cod. EM-PI)
- Carrello per supporto macchina (EM-CR)
- **Possibilità di vuoto in contenitori esterni** o bacinelle gastro-norm mediante apposito kit (Cod. EM-TUBOGN)

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,75
Peso netto (Kg)	32
Peso lordo (Kg)	42
Larghezza (mm)	320
Profondità (mm)	500
Altezza (mm)	270

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-PI 	Piano inclinato, Mod.PI Piano inclinato per confezionamento liquidi, adatto per macchine confezionatrici a campana	€ 85,74 + IVA € 104,60 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
EM-TUBOGN 	Tubo con manicotto adattatore in contenitori gastro Tubo con manicotto adattatore in contenitori gastro	€ 102,01 + IVA € 124,45 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 3 a 6 giorni
EM-CR 	Carrello Supporto Macchina, Mod.CR Carrello di supporto	€ 282,20 + IVA € 344,28 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pannello digitale
Digital panel



Sistema autopulizia olio
Oil made auto cleaning system



Pannello comandi a totale tenuta
contro umidità
Waterproof control Panel



Carter apribile a 90°
90° openable carter



Barre saldanti estraibili
Removable sealing bars



Vasca inox con angoli stondati
senza saldature
Entirely printed stainless steel
vacuum chamber, with internal
round corners



Connessione per attacco gastrovac
Connection for the gastrovac system



Set tavole di riempimento in
polietilene
Polyethylene filling squares set



OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA

OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Pompa Busch
Busch Pump



Carrello supporto macchina
Charriot on wheels



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency

Modifica parametri vuoto / saldatura
used to modify vacuum/sealing

Funzione Gas Inerte
Attivata (LED ACCESO)
*Inert gas function on
(LED on)*

1. Settaggio % di vuoto
 2. Settaggio tempo di saldatura
 3. Attivazione funzione saldatura rapida
 4. Attivazione funzione VAC STOP:
interruzione anticipata del ciclo di vuoto
1. Setting of the vacuum percentage
 2. Setting of the sealing time
 3. Activation of RAPID SEALING. If you push the button once
 4. Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice



Accensione / Spegnimento
confezionatrice
*switch on / switch off of the
vacuum packaging machine*

Funzione di vuoto in
continuo, per aspirazione
in contenitori gastro.
*nonstop vacuum function done
with suction in gastro bowls*

Definizione della percentuale
di vuoto raggiunta in camera
*vacuum level reached in the
chamber*

Funzione di pulizia olio pompa
del vuoto.
Premendo il tasto per tre secon-
di a campana chiusa
*pushing the button for three
seconds (only when the bell is
closed) the cleaning function of
the vacuum pump begins*

Definizione tempo di saldatura
(espresso in secondi)
sealing time (in seconds)