



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-ECO25 | MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO EUROMATIC A CAMPANA da banco, Linea ECOVAC, CAMERA mm. 260X300X160h, BARRA SALDANTE da 250 mm, POMPA VUOTO da 6/7,2 metri/cubi/ora, COMANDI DIGITALI, V.230/1, Kw. 0,35, Peso Kg.38, dim. esterne mm. 360x400x400 | <b>€ 1.177,96 + IVA</b><br>€ 1.437,11 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b><br><b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b> |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da banco, Linea ECOVAC:

- realizzata in acciaio inox;
- camera vuoto da mm 260x300x160h, realizzata in acciaio inox stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia;
- barra saldante da mm 250, estraibile;
- ciclo di saldatura rapido e con tempo regolabile;
- pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili;
- ciclo vuoto a tempo con avvio automatico alla chiusura della campana e riapertura automatica a fine ciclo;
- pompa vuoto da 6/7,2 metri/cubi/ora;
- coperchio vasca trasparente con sollevamento automatico a mezzo pistoni;
- 1 programma per la marinatura della carne;
- Barra saldante con cablaggi completamente removibile;
- Sistema di autopulizia/riscaldamento della pompa per un gestione ottimale della confezionatrice, con relativa riduzione dei tempi e costi di manutenzione;
- Sistema di contacicli per gestione della manutenzione generale dell'apparecchio;
- Funzione GASTROVAC per la realizzazione del vuoto esterno in contenitori GN;
- Funzione EXTRAVAC, che offre una seconda fase di vuoto della durata di 5 secondi (particolarmente indicata per la carne macinata e disossata);
- Arresto/saldatura rapida;
- Carter con apertura a 90° per facilitare l'accesso all'interno della confezionatrice;
- Piani di riempimento di serie;

- Cerniere regolabili.
- **Nota:** Possibilità di **vuoto esterno** con **l'utilizzo di buste goffrate**, (come visibile in foto).

**OPTIONAL/ACCESSORI:**

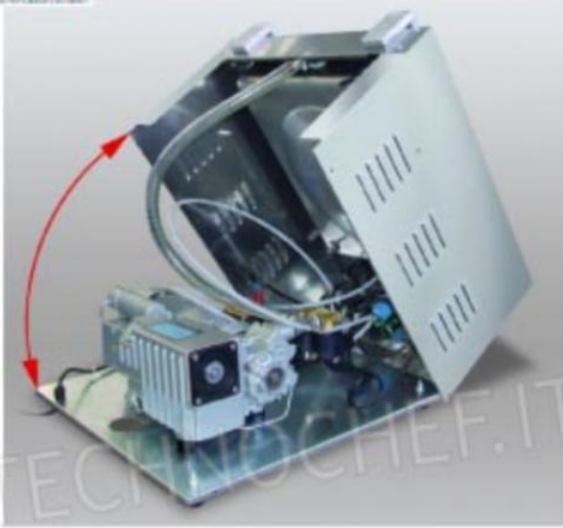
- Possibilità di **vuoto in contenitori esterni** o **bacinelle gastro-norm** mediante apposito kit - Cod. EMATUBOGN.
- Predisposizione per **kit gas inerte** - Cod. EMGASINERTE.
- **Barra Saldante con Sollevamento a pistone** - Cod. EMBSP.
- **Barra Saldante con taglio eccedenza busta (sfrido)** - Cod. EMTS.
- Barretta ferma campana - Cod.EMBF.
- Piano inclinato per confezionamento liquidi - Cod.EMPI.
- Carrello per supporto macchina - Cod.EMCR.

**Marchio CE**  
**Made in Italy**

**SCHEDA TECNICA**

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 5060     |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 38       |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 360      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 400      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 400      |





**VUOTO ESTERNO CON BUSTE GOFFRATE**

