



**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
<b>EM-ECO25</b>	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> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

**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 contatticli** 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).

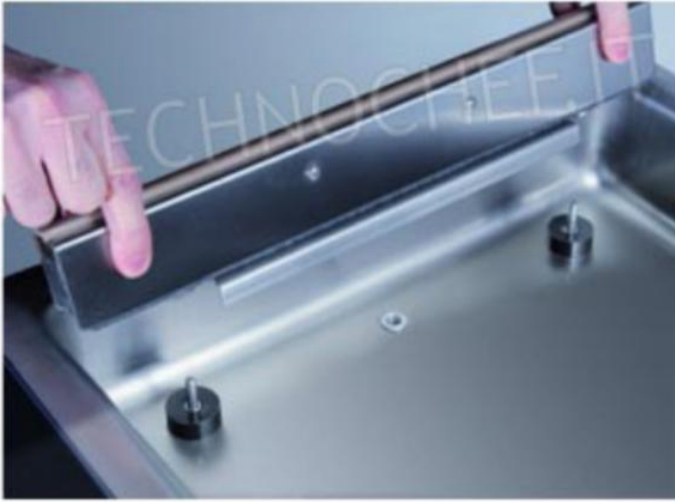
**OPTIONAL/ACCESSORI:**

- 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

