



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	5060
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,90
<b>Peso netto (Kg)</b>	90
<b>Larghezza (mm)</b>	560
<b>Profondità (mm)</b>	610
<b>Altezza (mm)</b>	1050

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA su MOBILE con RUOTE, con BARRA SALDANTE da 450 mm:

- realizzata in acciaio inox;
- camera vuoto da mm 460x500x220h, realizzata in acciaio inox stampata in unico pezzo con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia;
- barra saldante da mm 450, estraibile;
- pompa vuoto da 20/24 metri/cubi/ora;
- 19 programmi modificabili e personalizzabili;
- 1 programma per la marinatura della carne;
- doppio sensore "vuoto + liquidi";
- barra saldante a pistoni, completamente priva di cablaggi per una gestione ottimale e sicura della pulizia della vasca;
- sistema di autopulizia/riscaldamento della pompa per una gestione ottimale della confezionatrice, con relativa riduzione dei tempi e costi di manutenzione;
- funzione STEPVAC per la realizzazione del vuoto di prodotti liquidi all'interno delle tradizionali buste sottovuoto;
- 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);
- funzione della saldatura rinforzata per la sigillatura di sacchetti spessi e/o sacchetti contenenti prodotti liquidi/umidi;
- arresto/saldatura rapida;
- carter con apertura a 90° per facilitare l'accesso all'interno della confezionatrice;
- piani di riempimento di serie;

- cerniere regolabili;
- ciclo vuoto a scelta: a tempo o in percentuale con avvio automatico alla chiusura della campana e riapertura automatica a fine ciclo;
- coperchio vasca trasparente con sollevamento automatico;
- possibilità di extra vuoto sino al 99,9% per prodotti molto umidi;
- **Step Vac per prodotti emulsionabili** (ciclo vuoto a tappe).

#### ACCESSORI/OPTIONAL:

- possibilità di vuoto in contenitori esterni o bacinelle Gastro-Norm mediante apposito kit - Cod.EMATUBOBN.
- predisposizione per kit gas inerte - Cod.EMGASINERTE.
- stampante di etichette - Cod.EMST.
- sensore vuoto in camera - Cod.EMSV.
- barra saldante con sollevamento a pistone - Cod.EMBSP.
- barra saldante con taglio eccedenza buste (sfrido) - Cod.EMTSU.
- barra saldante aggiuntiva - Cod.EMBS.
- barra ferma campana - Cod.EMBF.
- piano inclinato per confezionamento liquidi - Cod.EMPI.

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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>EM-MIXER/L</b>	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO EUROMATIC a CAMPANA PROFESSIONALE su MOBILE con RUOTE, CAMERA mm.460x500x220h, BARRA SALDANTE da 450 mm, POMPA VUOTO da 20/24 metri/cubi/ora, V.230/1, Kw.0,90, Peso 90 Kg, dim.mm.560x610x1050h	<b>€ 2.595,69 + IVA</b> € 3.166,74 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>EM-BF</b> 	<b>TECHNOCHEF - Fermacampana, Mod.BF</b>	<b>€ 24,99 + IVA</b> € 30,49 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>EM-PI</b> 	<b>Piano inclinato, Mod.PI</b>	<b>€ 85,74 + IVA</b> € 104,60 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>EM-TUBOBN</b> 	<b>Tubo con manicotto adattatore in contenitori gastro</b>	<b>€ 102,01 + IVA</b> € 124,45 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 3 a 6 giorni
<b>EM-BSU</b> 	<b>TECHNOCHEF - Barra saldante aggiuntiva, Mod.BSU</b>	<b>€ 270,19 + IVA</b> € 329,63 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>EM-GASINERTEURANO</b>	<b>TECHNOCHEF - Gas inerte, Mod.GASINERTE</b>	<b>€ 288,20 + IVA</b> € 351,60 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni



**EM-ST**

**TECHNOCHEF - Stampante di etichette, Mod.ST**

**€ 363,26 + IVA**

€ 443,18 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**TECHNO CHEF**

Accensione/peginamento confezionatrice  
Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto  
Packing machine's switch  
on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)  
Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

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

Ciclo vuoto rapido  
Fast vacuum cycle

Preiscaldamento pompa del vuoto  
Vacuum pump's preheating

Tempo di saldatura  
Sealing time

% di vuoto  
Vacuum percentage

Tempo di immissione gas  
Gas intake 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

Ciclo vuoto standard  
Standard vacuum cycle

Definizione programma da memorizzare  
'Vacuum programs' setting

Sistema auto-pulizia olio pompa  
Oil pump's auto-cleaning system

**PANNELLO COMANDI  
CONTROL PANEL**

**TECHNO CHEF**

**STANDARD FUNCTIONS PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA**  
**STANDARD FUNCTION ONLY FOR CHAMBER MACHINES**

Pannello multifunzione digit - 10 PRG  
Multifunction digit panel - 10 PRG

Sistema autopulizia olio  
Oil made auto cleaning system

Pannello comandi a totale tenuta contro umidità  
Waterproof control Panel

Soft vacuum elettronico  
Electronic soft vacuum

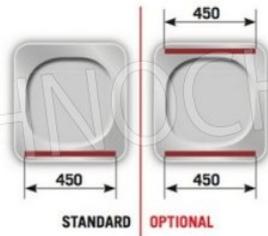
Vasca inox con angoli stondati senza saldature  
Entirely printed stainless steel vacuum chamber, with internal round corners

Connessione per attacco gastrovac  
Connection for the gastrovac system

Set tavole di riempimento in polietilene  
Polyethylene filling squares set

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI  
SEALING BARS POSITION

MIXER/L



STANDARD OPTIONAL

OPTIONAL PER CONFEZIONATRICI A CAMPANA  
OPTIONALS ONLY FOR CHAMBER MACHINES



Installazione gas inverte  
Arrangement for sila gas



Installazione stampante  
Printer installation



Pompa Busch  
Busch Pump



Saldatura con pistoni senza cavo  
Sealing with cableless pistons



Barra saldatrice aggiuntiva  
Extra Sealing Bar



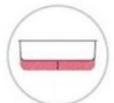
Togli Eccessenza  
Exceeding cutting bar



Sensore di vuoto  
Vacuum sensor



Sistema bloccaggio campana  
Lid Hook



Altezza camera maggiorata  
Increased chamber height



Piano inclinato per liquidi  
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale  
Voltage and speciale frequency