



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	1,00
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	35
<b>Breite (mm)</b>	410
<b>Tiefe (mm)</b>	460
<b>Höhe (mm)</b>	420

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE FÜR DEN TISCH MIT GLOCKE, 300 mm SCHWEISSLEISTE, PROFESSIONAL LINE :

**PROFESSIONAL LINE** : ist die Linie für Profis, mit 4,3-Zoll-Farbdisplay, vollautomatischem Kolbenschiessen. Möglichkeit zum Speichern von 20 Benutzerprogrammen, One-Touch-System als Standard und Chef-Programmen zur Unterstützung jeder Zubereitung.

##### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN :

- **KOCHPROGRAMME** : Sie wurden speziell für alle Fachleute im HoReCa-Sektor entwickelt und vereinfachen komplexe Vorgänge und Prozesse, die sonst in einer Küche eine große Zeit- und Energieverschwendung bedeuten würden. Dabei handelt es sich um vorprogrammierte Vakuumzyklen, die das Ergebnis sorgfältiger Forschung sind und darauf abzielen, die Bedürfnisse und Anforderungen aller Betreiber der Branche zu erfüllen.
- **PUMPENREINIGUNGSZYKLUS** : Die Funktion „PUMPE REINIGEN“ dient der Regeneration des Öls in der Pumpe. Dadurch kann das Öl hohe Temperaturen erreichen, wodurch die Feuchtigkeit und alle im Öl vorhandenen Verunreinigungen verdunsten können.
- **ONE TOUCH SYSTEM** : Die Technologie, mit der Sie die Vakuumkammer sauber halten und gleichzeitig die Lebensdauer der Gasfeder verlängern können, wodurch Sie Geld für Ersatzteile sparen.
- **GASTROVAC-SYSTEM** : Funktion zum Absaugen in externe Behälter mithilfe des entsprechenden Anschlusszubehörs und eines Satzes Gastronorm-Vakuumbehälter.
- **AUTOMATISCHER START**
- **20 PROGRAMME**
- **KOLBENSCHWEISSEN**
- **SCHRITT-VAC**
- **SOFT VAC**
- **EXTRA VAC**

**TECHNISCHE DATEN :**

- ABMESSUNGEN 410x460x420H mm
- KAMMERABMESSUNGEN 310x350x190H mm
- SCHWEISSLEISTE 300 mm
- VAKUUMPUMPENFÖRDERUNG Q=10 m³h-ÖL
- STROMVERSORGUNG V/Hz/Kw: 230/50/1
- DRAHTLOSES SCHWEISSEN (Kolben)
- GEWICHT 35 kg

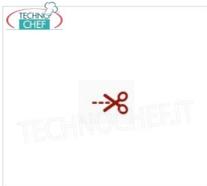
**ZUBEHÖR/OPTIONAL :**

- Schiefe Ebene
- Support-Warenkorb
- Busch-Pumpe
- Inertgas
- Überschüssiges Schneiden
- Doppelte Wannenhöhe
- Zusätzliche Leiste

**CE-Kennzeichnung****HERGESTELLT IN ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>EM-E-PRO30</b>	VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE DER PROFESSIONAL LINE MIT KAMMER, KAMMER mm. 310 x 350 x 190 h, 300 mm SCHWEISSLEISTE. VAKUUMPUMPE 10 Kubikmeter/Stunde, V.230/1, Kw. 1,00, Gewicht 35 kg, Außenmaße mm. 410x460x420h	<b>€ 1.510,19</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

**TECHNISCHES DATENBLATT**

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>EM-TGL</b> 	<b>Überschüssiges Schneiden</b>	<b>€ 58,34</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>EM-PI</b> 	<b>Schiefe Ebene für Flüssigkeiten</b>	<b>€ 89,55</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>EM-GSR</b> 	<b>Inertgas</b>	<b>€ 246,01</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>EM-BAG</b> 	<b>Zusätzliche Schweißleiste</b>	<b>€ 266,23</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>EM-PI</b>	<b>Maschinenträgerwagen</b>	<b>€ 283,22</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage





### CARATTERISTICHE TENICHE



programmi chef



gastrovac system



avvio automatico



step vac



clean pump



soft vac



one touch system



20 programmi



saldatura a pistoni



extra vac

## DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



OPTION



TECHNOCHEF.IT