



#### TECHNICAL CARD

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>power supply</b>              | Monofase |
| <b>Volts</b>                     | V 230/1  |
| <b>frequency (Hz)</b>            | 50       |
| <b>motor power capacity (Kw)</b> | 1,2      |
| <b>net weight (Kg)</b>           | 78       |
| <b>breadth (mm)</b>              | 620      |
| <b>depth (mm)</b>                | 650      |
| <b>height (mm)</b>               | 450      |

#### PROFESSIONAL DESCRIPTION

**MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da banco, BARRA SALDANTE 30 cm, PROFESSIONAL LINE:**

**PROFESSIONAL LINE:** è la linea dedicata ai professionisti, con display 4.3" a colori, completamente automatica e saldatura a pistoncini. Possibilità di memorizzare 20 programmi utente, sistema One Touch di serie e programmi Chef di supporto ad ogni preparazione.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE:

- **PROGRAMMI CHEF:** pensati appositamente per tutti i professionisti del settore HoReCa, semplificano operazioni e lavorazioni complesse che altrimenti comporterebbero un grande dispendio di tempo e di energie all'interno di una cucina. Si tratta di cicli di vuoto già programmati, frutto di un'attenta ricerca volta a soddisfare le esigenze e le necessità di tutti gli operatori di settore
- **CICLO CLEAN PUMP:** La funzione "Clean Pump" è la rigenerazione dell'olio all'interno della pompa. Permette all'olio di raggiungere temperature elevate, in modo da consentire l'evaporazione dell'umidità e di eventuali impurità presenti nell'olio stesso.
- **ONE TOUCH SYSTEM:** la tecnologia che ti permette di tenere pulita la camera del vuoto e, allo stesso tempo, allungare la vita della molla a gas, facendoti risparmiare sui pezzi di ricambio.
- **GASTROVAC SYSTEM:** Funzione per aspirazione in contenitori esterni tramite l'apposito accessorio di collegamento e un set di contenitori per sottovuoto gastronomico.
- **AVVIO AUTOMATICO**
- **20 PROGRAMMI**
- **SALDATURA A PISTONI**
- **STEP VAC**
- **SOFT VAC**
- **EXTRA VAC**

#### DATI TECNICI:

- DIMENSIONI 410x460x370H mm
- DIMENSIONI CAMERA 310x350x120H mm
- BARRA SALDANTE 300 mm
- PORTATA POMPA DEL VUOTO Q=10 m³h-OIL
- ALIMENTAZIONE V/Hz/Kw: 230/50/1
- SALDATURA wireless (pistoni)
- PESO 35 kg

#### ACCESSORI/OPTIONAL:

- Piano inclinato
- Carrelo supporto
- Pompa busch
- Gas inerte
- Taglio eccedenza
- Vasca doppia altezza
- Barra aggiuntiva

**MARCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**

| CODE              | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                           | PRICE/DELIVERY                                                                                                |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EM-E-PRO50</b> | MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA PROFESSIONAL LINE, Mod.E-PRO30, CAMERA mm. 310x350x120h, BARRA SALDANTE da 300 mm. POMPA VUOTO da 10 metri/cubi/ora, V.230/1, Kw. 1,00, Peso Kg.35, dimensioni esterne mm. 410x460x370h | <b>€ 2.486,69</b><br><i>VAT excluded</i><br><b>Shipping to be caclued</b><br><b>Delivery</b> from 4 to 9 days |





## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                                                                                   |                     |                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | 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

