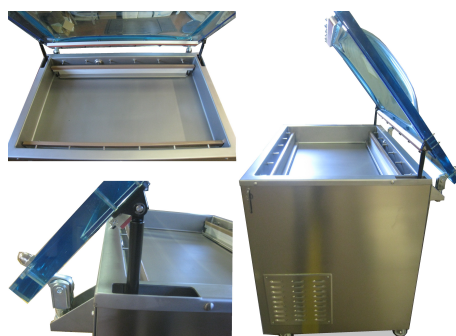



**CARATTERISTICHE**

- Portata pompa vuoto a ricircolo d'olio da 106 o 151 m<sup>3</sup>/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore di elevata precisione;
- Vuoto massimo raggiungibile 99,95% (0,5 millibar);
- Doppie barre saldanti da 1007 o 630 mm standard, facilmente estraibili per la pulizia con doppia saldatura di serie;
- Vasca in acciaio inossidabile a spessore costante 3 mm, facilmente pulibile ed igienizzabile;
- Immissione di gas inerte con 6 o 4 ugelli per singola barra saldante disponibile come opzionale;
- Pannello comandi digitale in acciaio inossidabile a tenuta stagna, con copertura di protezione della scheda di comando e del sensore vuoto;
- 20 programmi utente editabili con nomi personalizzabili e 5 lingue impostabili;
- 8 cicli preimpostati specifici per tipologia di alimenti da conservare, preparare o trattare (cicli "chef");
- 5 cicli di disaerazione per la preparazione, il trattamento o conservazione di specifici alimenti solidi e liquidi (cicli "chef");
- 6 cicli specifici per contenitori sottovuoto;
- 2 cicli preimpostati generici per conservazione e cottura sous vide;
- Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa "H2Out";
- Avviso per cambio olio, azzerrabile;
- Menù accessibile all'assistenza tecnica per regolazione parametri;
- Aggiornamento software via porta USB a tenuta stagna;
- Coperchio in PMMA azzurrato ad elevato spessore; kit maniglione ergonomico per abbassamento disponibile come opzionale;
- Barre portasilicone in alluminio sganciabili, che permettono la facile pulizia ed igienizzazione della camera a vuoto (brevettato);
- Corpo macchina in acciaio inossidabile AISI304 con ruote piroettanti, di cui due con freno; scarico olio pompa facilmente accessibile;
- Elevata pressione di saldatura (oltre 250kg con vuoto 100%), grazie all'azione combinata del cuscinetto sottobarra e dei due pistoni di azionamento della barra saldante;
- 6 Ripiani in polietilene per posizionamento prodotto e velocizzazione ciclo.

**DESCRIZIONE**

Realizzati in acciaio inossidabile AISI304, i modelli della linea Bright si distinguono per l'elevato livello qualitativo e la cura estrema di ogni dettaglio, che si riflettono in elevata robustezza ed affidabilità. Sono dotati di caratteristiche funzionali e tecnologiche avanzate come i cicli di disaerazione, cicli preimpostati in base al tipo di alimento, iniezione gas inerte, doppia saldatura. Barra porta silicone sganciabile e componenti interni accessibile sono alcuni degli accorgimenti costruttivi che agevolano la pulizia e la manutenzione riducendo i costi di gestione.



**BARRA SALDANTE 1007 - 630mm**  
**POMPA 106 - 151 m<sup>3</sup>/h**  
**SENSORE VUOTO**

**OPZIONALI**

- Modulo di connessione WiFi per gestione parametri da remoto;
- Rientro aria a fine ciclo rallentato "Softair";
- Immissione gas inerte;
- Attacco per vuoto in contenitori esterni;
- Taglio sfrido.

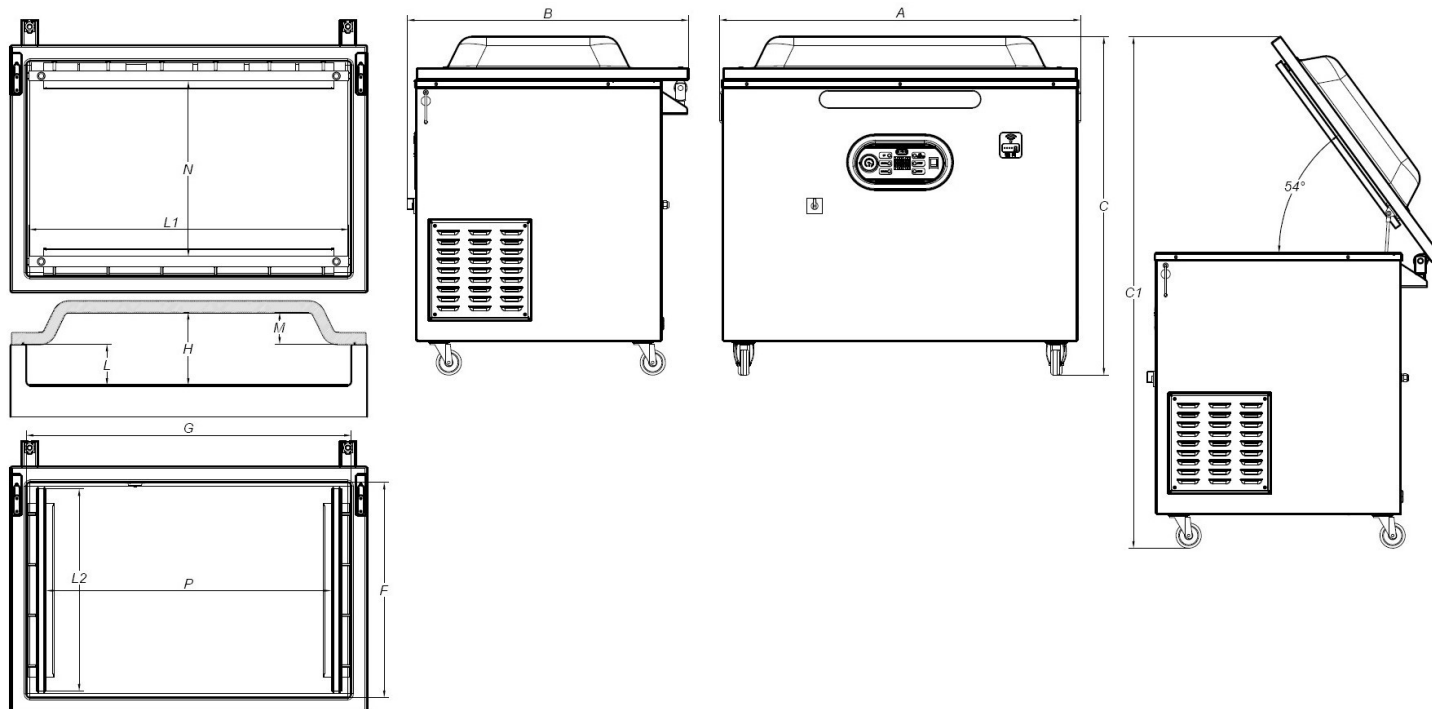
**ACCESSORI**

- Buste conservazione, cottura e "cook&chill", buste goffrate;
- Maniglione ergonomico per abbassamento coperchio.



PROGETTO	DATA	APPROVATO
ARTICOLO	QTA	

**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA BRIGHT 30**



## DATI TECNICI

Lunghezza barra saldante L1	mm	1007
Lunghezza barra saldante L2	mm	630
Portata nominale pompa	m <sup>3</sup> /h	106 / 151
Pressione finale	mbar	0,1
Dimensioni massime camera a vuoto (FxGxH)	mm	680x1027x231
Spazio utile camera a vuoto (N)	mm	554
Spazio utile camera a vuoto (P)	mm	900
Profondità vasca (L)	mm	131
Volume camera a vuoto	Lt	122
Potenza nominale	W	2700 /3500
Tensione nominale/Frequenza/Fasi	V/Hz	400V / 50-60Hz / 3Ph+PE
Cavo alimentazione e spina		4,5 mt / CEE
Corrente nominale	A	6,75 / 8,75
Materiale corpo macchina		Acciaio inox (AISI304)
Materiale vasca		Acciaio inox idroformato (AISI304)
Materiale del coperchio		PMMA (plexiglas)
Ingombro massimo (AxBxC)	mm	1141x889x1069
Altezza massima con coperchio aperto (C1)	mm	1616
Peso (con ripiani)	kg	294,5
Rumorosità	dB(A)	66 / 68
Temperatura d'impiego (min-max)	°C	12-40