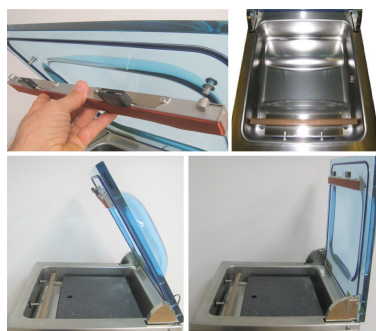



CARATTERISTICHE

- Portata pompa vuoto a ricircolo d'olio 25 m³/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore di elevata precisione;
- Vuoto massimo raggiungibile 99,95% (0,5 millibar);
- Barra saldante da 415mm, estraibile per la pulizia, doppia saldatura di serie, seconda barra saldante posteriore opzionale;
- Vasca in acciaio inossidabile idroformato a spessore costante, con finitura brillante, facilmente pulibile ed igienizzabile;
- Immissione di gas inerte di serie con 2 ugelli per singola barra saldante;
- 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 con cerniere pressofuse in lega zama cromata, che consente una sovra-apertura da 60° a 90° per pulizia ed igienizzazione facilitata della camera a vuoto;
- Barra portasilicone in alluminio sganciabile, che permette la facile pulizia ed igienizzazione della camera a vuoto (brevettato);
- Accesso per la manutenzione facilitato mediante apertura della carcassa;
- Elevata pressione di saldatura (oltre 200kg con vuoto 100%), grazie all'azione combinata del cuscinetto sottobarra e dei due pistoni di azionamento della barra saldante;
- Accessorio "Easy" per vuoto esterno in buste goffrate;
- 2 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, affidabilità e sicurezza. 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 ed apertura frontale della carcassa permettono facile pulizia e manutenzione, riducendo i costi di gestione.



BARRA SALDANTE 415mm
POMPA 25 m³/h
SENSORE VUOTO

OPZIONALI

- Modulo di connessione WiFi per gestione parametri da remoto;
- Rientro aria a fine ciclo rallentato "Softair";
- Taglio sfrido; seconda barra saldante posteriore;
- Attacco per vuoto in contenitori esterni;
- 2+2 Datari (solo su barra saldante frontale).

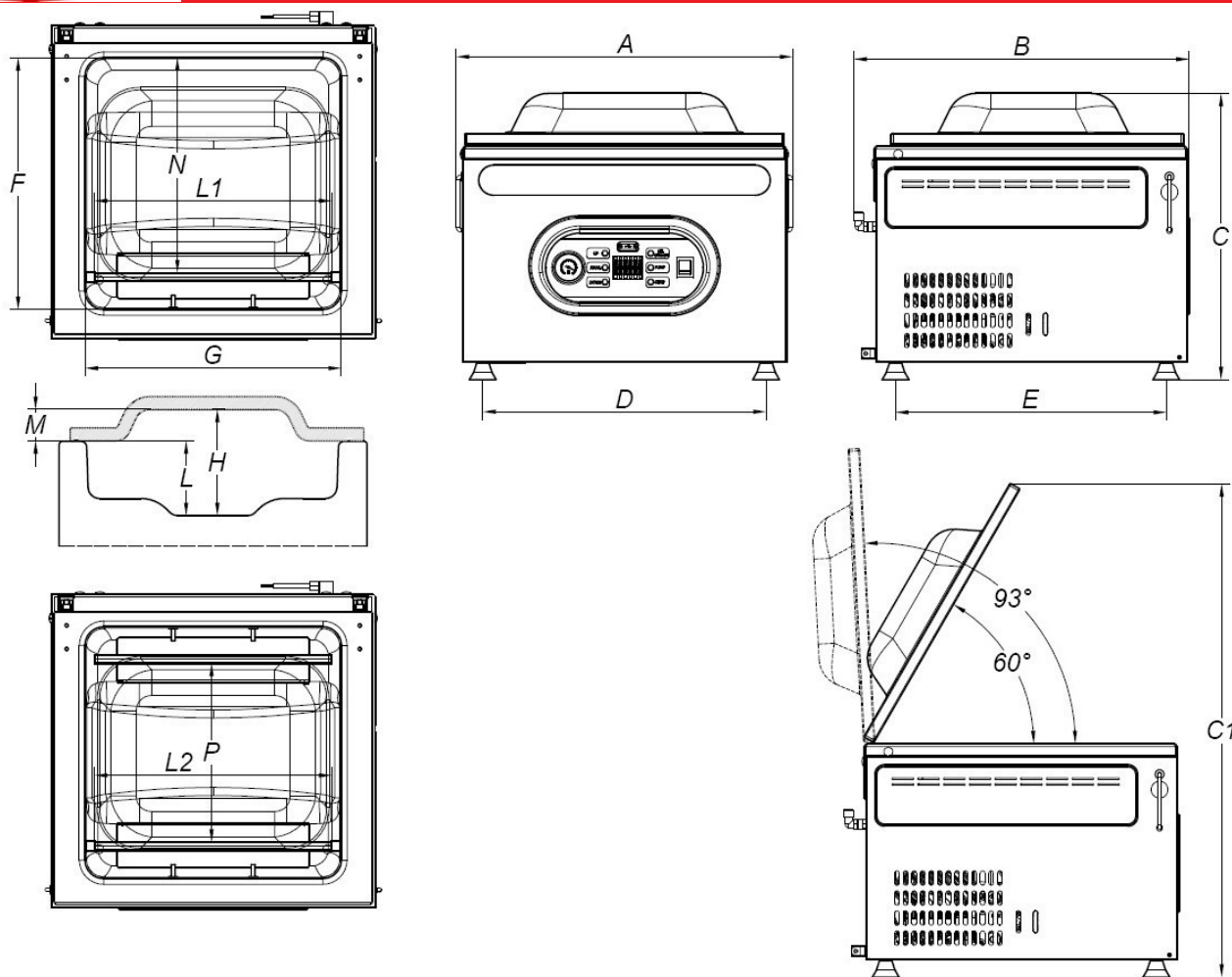
ACCESSORI

- Buste conservazione, cottura e "cook&chill", buste goffrate;
- Carrello con ruote e ripiano in acciaio inossidabile.



PROGETTO	DATA	APPROVATO
ARTICOLO	QTA	

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA BRIGHT 18



DATI TECNICI

Lunghezza barra saldante L1	mm	415
Lunghezza barra saldante L2	mm	415
Portata nominale pompa	m ³ /h	25
Pressione finale	mbar	0,5
Dimensioni massime camera a vuoto (FxGxH)	mm	440x448x200
Spazio utile camera a vuoto (N)	mm	376
Spazio utile camera a vuoto (P)	mm	312
Profondità vasca (L)	mm	130
Volume camera a vuoto	Lt	27
Potenza nominale	W	1600
Tensione nominale/Frequenza/Fasi	V/Hz	220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Cavo alimentazione e spina		2mt+IEC / Schuko
Corrente nominale	A	6,9
Materiale corpo macchina		Acciaio inox (AISI304)
Materiale vasca		Acciaio inox idroformato (AISI304)
Materiale del coperchio		PMMA (plexiglas)
Ingombro massimo (AxBxC)	mm	589x587x500
Altezza massima con coperchio aperto (C1)	mm	863
Distanze tra gli appoggi (DxE)	mm	496x474
Peso (con ripiani)	kg	76 (1B) / 84 (2B)
Rumorosità	dB(A)	57
Temperatura d'impiego (min-max)	°C	12-40