

# ELEGEN KUBO

LINE

EVO

INOX



## L'EFFICIENZA E LA QUALITÀ DI UN VUOTO SUPERIORE

## QUALITY AND PERFORMANCE OF THE BEST VACUUM

La linea Kubo di Elegen rappresenta una importante innovazione nel panorama mondiale del sottovuoto per le sue caratteristiche fisiche e tecniche, non da ultimo perché dotata dell'innovativo sistema di barra Evolution realizzato da Elegen.

L'intera gamma è realizzata completamente in acciaio Inox e offre grandi prestazioni a livello tecnologico. I materiali utilizzati per la costruzione la rendono affidabile e robusta.

Il pannello dei comandi inclinato, posto sul fronte della macchina, garantisce un utilizzo semplice ed intuitivo e permette un rapido accesso a tutte le funzioni disponibili.

La gamma di prodotti Kubo offre soluzioni di controllo uniche sul mercato, come il degassaggio automatico ed interattivo per barattoli o buste, eseguito all'interno della camera.

Oltre a questo dispone della funzione di pulizia dell'olio motore e del controllo cambio olio con allarme, basata sia su numero di cicli che sul tempo di lavoro della pompa.

Ha inoltre la possibilità di eseguire il sottovuoto dei vasetti in camera e dei contenitori esterni.

### Curiosità: il perché del nome Kubo

Kubo è stato scelto come nome per una serie di macchine per il sottovuoto a campana Elegen in riferimento al metro cubo, l'unità di misura del volume.

The series Kubo by Elegen represents an important innovation in the world of vacuum products, both due to its technical and physical features, but also thanks to the use of the innovative Evolution sealing bar system.

The whole product range is produced entirely in stainless steel and offers great performances on a technological level. The materials used make it reliable and resistant.

The inclined control panel on the machine front guarantees a simple and intuitive use of it. It also enables a quick access to all of the machine functions at disposal.

The series Kubo offers unique control solutions on the market, like automatic/interactive degassing in several steps for jars or bags in chamber on all models, which is set by the manufacturer but permits an intervention from the user.

Furthermore, it has an oil cleaning function and oil change alert, based both on the number of machine cycles and on the working time of the pump. It can also carry out the aspiration of jars and containers in the vacuum chamber.

### Why Kubo?

Kubo is the name chosen for this Elegen vacuum packing product line referring to the cubic meter, volume's unity of measurement.

MODELS

# modelli

BASIC  
PLUS 30/36  
PLUS 39/43



ELEGEN

**KUBO**

EVO

BASIC



INOX

FEATURES

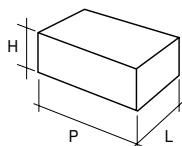
## caratteristiche

### Caratteristiche principali:

- Saldatura automatica
- Tipo di pompa: a bagno d'olio
- Aspirazione vuoto vasi
- Spessore saldatura: 6mm
- Funzionamento con busta gofrata
- Funzionamento con busta liscia
- Materiale barra: Inox AISI 304
- Materiale corpo macchina: inox aisi 304
- Standby energetico automatico
- Tempo di saldatura programmabile
- Conta cicli
- Programmi speciali per carni bianche e per prodotti morbidi
- Livello vuoto programmabile
- Piano inclinato per liquidi (optional)
- Barra removibile
- Funzionamento con prodotti liquidi
- Degassaggio
- Programma avviso cambio olio
- Programma pulizia olio
- Saldatura sacchetti caffè
- Infusione

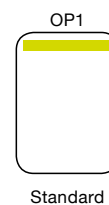
### Main features:

- Automatic welding
- Kind of pump: rotary vane vacuum pump
- Jar vacuum chamber aspiration
- Welding thickness: 6mm
- Embossed bags
- Smooth bags
- Sealing bar's material: Inox AISI 304
- Machine's material: inox aisi 304
- Automatic standby
- Programmable sealing time
- Work cycle counter
- Special program for white meats and soft function
- Programmable vacuum level
- Inclined plane for liquids (optional)
- Removable sealing bars
- Liquid products
- Degassing
- Oil change alert
- Oil cleaning program
- Sealing silver-plated bags (coffee)
- Infusion



		KUBO Basic		
Modello / Model		3648-242	36412-242	
Codice / Code		PFE-KB304-200	PFE-KB308-200	
Dimensioni vasca / Chamber size	mm	385x328x100	385x328x100	< LxPxH
Lunghezza barra / Sealing bar lenght	mm	304	304	
Altezza camera max / Chamber dept max	mm	100	100	
Volume camera / Chamber volume	L	12,5	12,5	
Dimensioni esterne / External size	Cop.chiuso / Lid close	mm	415x540x335	415x540x335
	Cop.aperto / Lid open	mm	415x540x822	415x540x822
Peso / Weight	Kg	36	36	
Barra su lato / Bar on side		OP2	OP2	
Pompa / Pump	m3/h	4	8	
Pressione finale / Filan Pressure	mbar	2	2	
Alimentazione / Power Supply 50/60 Hz	Vac	110-230	110-230	
Potenza max / Max Power	W	300	300	
Dimensioni pack / Packaging size	mm	546x451x370	546x451x370	< LxPxH
Pezzi per pallet / Pieces per pallet		8	8	

Configurazioni disponibili per la barra saldante  
Configurations available for the sealing bar



ELEGEN

**KUBO**

EVO

PLUS 30/36



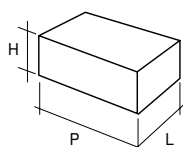
INOX

FEATURES

## caratteristiche

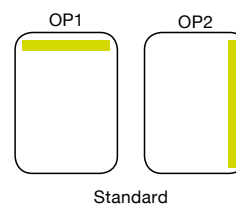
### Caratteristiche principali:

- Saldatura automatica
- Pompa a bagno d'olio
- Aspirazione vuoto vasi
- Spessore saldatura 6mm
- Funzionamento con busta gofrata
- Funzionamento con busta liscia
- Materiale barra inox aisi 304
- Materiale corpo macchina inox aisi 304
- Standby energetico automatico
- Tempo di saldatura programmabile
- Conta cicli
- Programmi speciali per carni bianche e per prodotti morbidi
- Livello vuoto programmabile
- Piano inclinato per liquidi (optional)
- Barra removibile
- Funzionamento con prodotti liquidi
- Degassaggio
- Programma avviso cambio olio
- Programma pulizia olio
- Saldatura sacchetti caffè
- Controllo digitale vuoto
- Softair
- Marinatura
- Intenerimento carne
- Taratura sensore
- Infusione
- 13 programmi di vuoto



		KUBO PLUS 30/36						
Modello / Model		3048-242	3648-242	30412-242	36412-242	30420-242	36420-242	
Codice / Code		PFE-K3048-242	PFE-K3648-242	PFE-K30412-242	PFE-K36412-242	PFE-K30420-242	PFE-K36420-242	
Dimensioni vasca / Chamber size	mm	385x328x100		385x328x100		385x328x100		< LxPxH
Lunghezza barra / Sealing bar lenght	mm	304	364	304	364	304	364	
Altezza camera max / Chamber dept max	mm	164		164		164		
Volume camera / Champber volume	L	16,5		16,5		16,5		
Dimensioni esterne / External size	Cop.chiuso / Lid close	434x600x424		434x600x424		434x600x424		
	Cop.aperto / Lid open	435x600x784		435x600x784		435x600x784		
Peso / Weight	Kg	36	36	40	40	47	47	
Barra su lato / Bar on side		OP2	OP1	OP2	OP1	OP2	OP1	
Pompa / Pump	m3/h	8	8	12	12	20	20	
Pressione finale / Filan Pressure	mbar	2	2	2	2	0,5	0,5	
Alimentazione / Power Supply 50/60 Hz	Vac	110-230		110-230		110-230		
Potenza max / Max Power	W	300	300	450	450	750	750	
Dimensioni pack / Packaging size	mm	637x540x506		637x540x506		637x540x506		< LxPxH
Pezzi per pallet / Pieces per pallet		4-6		4-6		4-6		

Configurazioni disponibili per la barra saldante  
Configurations available for the sealing bar



Standard

### Main features:

- Automatic welding
- Kind of pump: rotary vane vacuum pump
- Jar vacuum chamber aspiration
- Welding thickness: 6mm
- Embossed bags
- Smooth bags
- Sealing bar's material: Inox AISI 304
- Machine's material: Inox AISI 304
- Automatic standby
- Programmable sealing time
- Work cycle counter
- Special program for white meats and soft function
- Programmable vacuum level
- Inclined plane for liquids (optional)
- Removable sealing bars
- Liquid products
- Degassing
- Oil change alert
- Oil cleaning program
- Sealing silver-plated bags (coffee)
- Vacuum digital control
- Softair
- Marinating program
- Meat softening program
- Volumetric sensor automatic calibration
- Infusion
- 13 vacuum programs

ELEGEN

**KUBO**

EVO

PLUS 39/43



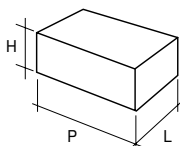
INOX

FEATURES

## caratteristiche

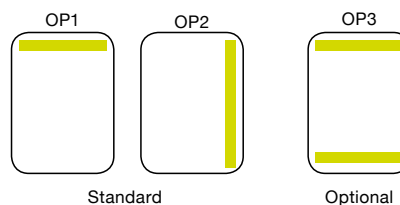
### Caratteristiche principali:

- Saldatura automatica
- Pompa a bagno d'olio
- Aspirazione vuoto vasi
- Spessore saldatura 6mm
- Funzionamento con busta gofrata
- Funzionamento con busta liscia
- Materiale barra inox aisi 304
- Materiale corpo macchina inox aisi 304
- Standby energetico automatico
- Tempo di saldatura programmabile
- Conta cicli
- Programmi speciali per carni bianche e per prodotti morbidi
- Livello vuoto programmabile
- Piano inclinato per liquidi (optional)
- Barra removibile
- Funzionamento con prodotti liquidi
- Degassaggio
- Programma avviso cambio olio
- Programma pulizia olio
- Saldatura sacchetti caffè
- Controllo digitale vuoto
- Softair
- Marinatura
- Intenerimento carne
- Taratura sensore
- Infusione
- 13 programmi di vuoto



		KUBO PLUS 39/43						
Modello / Model		3912-232	4312-232	3920-232	4320-232	3925-232	4325-232	
Codice / Code		PFE-K3912-232	PFE-K4312-232	PFE-K3920-232	PFE-K4320-232	PFE-K3925-232	PFE-K4325-232	
Dimensioni vasca / Chamber size	mm	415x455x100		415x455x100		415x455x100		< LxPxH
Lunghezza barra / Sealing bar lenght	mm	392	432	392	432	392	432	
Altezza camera max / Chamber dept max	mm	200		200		200		
Volume camera / Champber volume	L	28,5		28,5		28,5		
Dimensioni esterne / External size	Cop.chiuso / Lid close	517x660x500		517x660x500		517x660x500		
	Cop.aperto / Lid open	517x660x875		517x660x875		517x660x875		
Peso / Weight	Kg	49	49	56	56	60	60	
Barra su lato / Bar on side		OP2	OP1	OP2	OP1	OP2	OP1	
Pompa / Pump	m3/h	12	12	20	20	25	25	
Pressione finale / Filan Pressure	mbar	2	2	0,5	0,5	0,5	0,5	
Alimentazione / Power Supply 50/60 Hz	Vac	110-230		110-230		110-230		
Potenza max / Max Power	W	450	450	750	750	750	750	
Dimensioni pack / Packaging size	mm	637x540x506		637x540x506		637x540x506		< LxPxH
Pezzi per pallet / Pieces per pallet		4-6		4-6		4-6		

Configurazioni disponibili per la barra saldante  
Configurations available for the sealing bar



### Main features:

- Automatic welding
- Kind of pump: rotary vane vacuum pump
- Jar vacuum chamber aspiration
- Welding thickness: 6mm
- Embossed bags
- Smooth bags
- Sealing bar's material: Inox AISI 304
- Machine's material: Inox AISI 304
- Automatic standby
- Programmable sealing time
- Work cycle counter
- Special program for white meats and soft function
- Programmable vacuum level
- Inclined plane for liquids (optional)
- Removable sealing bars
- Liquid products
- Degassing
- Oil change alert
- Oil cleaning program
- Sealing silver-plated bags (coffee)
- Vacuum digital control
- Softair
- Marinating program
- Meat softening program
- Volumetric sensor automatic calibration
- Infusion
- 13 vacuum programs