

ELEGEN

**SFERA**

EVO

LINE



## LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL VUOTO

## TECHNOLOGY WORKING FOR VACUUM

Sfera è stata storicamente la prima serie di macchine a campana targate Elegen.

Questa gamma è realizzata interamente in acciaio inox e dispone di funzionalità tecnologicamente molto avanzate.

La sua struttura stabile e resistente, la rende una macchina per sottovuoto solida ed affidabile per un uso professionale. A questo contribuisce il sistema di barra saldante Evolution, capace di garantire un vuoto sicuro e senza sorprese.

La serie Sfera offre funzioni innovative uniche sul mercato come la funzione di degassaggio per barattoli e buste in camera (presente su tutta la linea) e la funzione di pulizia dell'olio motore e del controllo cambio olio con allarme (basata sia sul numero di cicli che sul tempo di lavoro della pompa).

La serie Sfera ha programmi che consentono l'aspirazione, la marinatura e l'infusione in camera di alimenti conservati in vasetto oltre che nei contenitori.

Su richiesta è possibile predisporla anche con sistema di iniezione di gas inerte (atmosfera modificata o ATM).

Grazie alle sue caratteristiche tecnologiche uniche e all'elevata qualità del prodotto finale, la linea Sfera rappresenta una garanzia di qualità ed affidabilità.

### Curiosità: il perché del nome Sfera

Evangelista Torricelli realizzò il primo esperimento di "vuoto artificiale" intorno alla metà del XVII secolo, dimostrando non solo che l'aria ha un peso specifico, ma anche che il vuoto in natura può esistere.

Le sue ricerche divennero fonte di ispirazione per molti scienziati, tra cui Otto Von Guericke, fisico inventore di una macchina pneumatica con la quale effettuò le prime ricerche sul vuoto e sulla pressione atmosferica. A lui è dovuta l'esperienza degli "emisferi di Magdeburgo" che, nel 1654, venne replicata davanti alla dieta imperiale di Ratisbona. Guericke costruì due

Sfera has historically been the first line of chamber machines branded Elegen.

Sfera is entirely produced in stainless steel and offers advanced technological features.

Its structure is stable and resistant, and makes it a very reliable vacuum machine for professional use. Furthermore, the Evolution sealing bar system guarantees a safe vacuum quality with no unpleasant surprises.

Sfera line offers innovative solutions that are unique on the market: in addition to the degassing function for jars in chamber (available on the whole line), the oil cleaning function and oil change alert (based both on the number of work cycle and on the machine working time), it can also carry out both aspiration and marinade in jars and containers in chamber and into vacuum bags.

Sfera has also some programs for chamber suction, marinating and infusion for food in glass jars as well as in other containers. Upon request it is possible to arrange it with inert gas injection system (modified atmosphere).

Thanks to its unique technological features and to the high-quality of the end product, the Sfera line represents a guarantee of reliability.

### What is the reason for the name Sfera?

Evangelista Torricelli carried out the first experiment of "artificial vacuum" around 1650. He showed not only the air has a specific weight, but also that the vacuum in nature can exist.

His research became the starting point for many other scientists including Otto Von Guericke, the physicist who invented a pneumatic machine by which he made his first research on vacuum and atmospheric pressure. He realized the "Magdeburg hemispheres" experiment which was replicated in 1654 before the Imperial Diet at Regensburg.



MODELS

# modelli

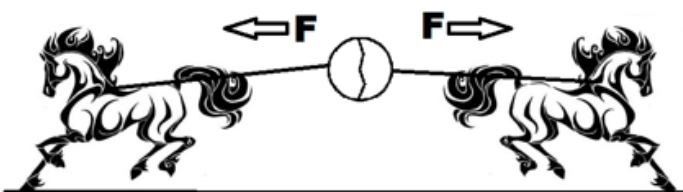
30/36  
39/43400/500  
CC-UVC  
MAGNUM

emisferi metallici cavi perfettamente combacianti che, premuti uno contro l'altro, a formare una sfera, non consentivano alcun movimento di slittamento trasversale. Gli emisferi connessi venivano attaccati ognuno ad un tiro di cavalli e, attraverso una pompa da vuoto (ideata e costruita dallo stesso Guericke), l'aria dall'interno della sfera cava veniva estratta.

Il fisico notò che da un certo punto in poi gli sforzi dei cavalli per cercare di separare i due emisferi erano del tutto inutili, a causa delle forze dovute alla pressione atmosferica agenti solo dall'esterno verso l'interno.

**Sfera** diventa quindi, in onore di questo esperimento, sinonimo di conservazione sottovuoto d'eccellenza.

Guericke designed and made two hollow metal hemispheres perfectly matched that, pressed against each other to form a sphere, didn't allow any slip on the side. The two connected hemispheres were linked with horses' rope and, using a vacuum pump (realized by Guericke), air from inside was extracted. The physicist noticed that from a certain point onwards the efforts of the horses to try to separate the two hemispheres were utterly useless due to the forces caused by atmospheric pressure's action (only from the outside to the inside). Thus, Sfera in tribute of this experiment stands for excellent vacuum-packing technology.



ELEGEN

SFERA

EVO

30/36



INOX

FEATURES

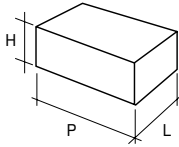
## caratteristiche

### 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'
- Controllo digitale vuoto
- Softair
- Marinatura
- Infusione
- Intenerimento carne
- Taratura sensore
- Iniezione gas optional
- Sterilizzazione UV optional
- 13 programmi di vuoto

### 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
- Gas injection optional
- UV sterilization system optional
- 13 vacuum programs



		SFERA 30/36						
Modello / Model		3048-242	3648-242	30412-242	36412-242	30420-242	36420-242	
Codice / Code		PFE-3048-242	PFE-3648-242	PFE-30412-242	PFE-36412-242	PFE-30420-242	PFE-36420-242	
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	434x645x424		434x645x424		434x645x424		
	Cop.aperto / Lid open	434x645x784		434x645x784		434x645x784		
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



ELEGEN

**SFERA**

EVO

39/43



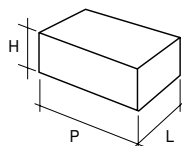
INOX

FEATURES

## caratteristiche

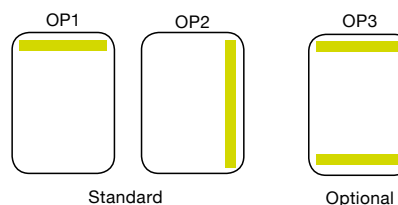
### Caratteristiche principali:

- 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'
- Controllo digitale vuoto
- Softair
- Marinatura
- Infusione
- Intenerimento carne
- Taratura sensore
- Iniezione gas optional
- Sterilizzazione UV optional



		SFERA 39/43						
Modello / Model		3912-232	4312-232	3920-232	4320-232	3925-232	4325-232	
Codice / Code		PFE-3912-232	PFE-4312-232	PFE-3920-232	PFE-4320-232	PFE-3925-232	PFE-4325-232	
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 / Chamber volume	L	28,5		28,5		28,5		
Dimensioni esterne / External size	Cop.chiuso / Lid close	517x705x500		517x705x500		517x705x500		
	Cop.aperto / Lid open	517x705x875		517x705x875		517x705x875		
Peso / Weight	Kg	49	49	56	56	60	60	
Barra su lato / Bar on side		OP2	OP1	OP2	OP1	OP2	OP1	
Pompa / Pump	m <sup>3</sup> /h	12	12	20	20	25	25	
Pressione finale / Final 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
- Gas injection optional
- UV sterilization system optional

ELEGEN

**SFERA**

EVO

400-500

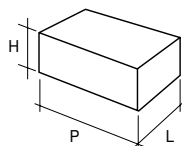


FEATURES

## caratteristiche

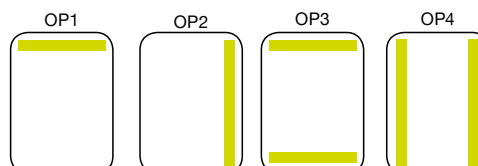
### Caratteristiche principali:

- 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'
- Controllo digitale vuoto
- Softair
- Marinatura
- Infusione
- Intenerimento carne
- Taratura sensore
- Iniezione gas optional
- Sterilizzazione UV optional



		SFERA 400/500								
Modello / Model		4012	5012	4020	5020	4025	5025	4040	5040	
Codice / Code		PFE-4012-20	PFE-5012-20	PFE-4020-20	PFE-5020-20	PFE-4025-20	PFE-5025-20	PFE-4040-20	PFE-5040-20	
Dimensioni vasca / Chamber size	mm	465x560x100		465x560x100		465x560x100		465x560x100		< LxPxH
Lunghezza barra / Sealing bar lenght	mm	444	539	444	539	444	539	444	539	
Altezza camera max / Chamber dept max	mm	180		180		180		180		
Volume camera / Chamber volume	L	36		36		36		36		
Dimensioni esterne / External size	Cop.chiuso / Lid close	587x782x477		587x782x477		587x782x477		587x782x477		
	Cop.aperto / Lid open	587x782x980		587x782x980		587x782x980		587x782x980		
Peso / Weight	Kg	57	57	64	64	68	68	90	90	
Barra su lato / Bar on side		OP3	OP4	OP3	OP4	OP3	OP4	OP4	OP4	
Pompa / Pump	m3/h	12	12	20	20	25	25	40	40	
Pressione finale / Final Pressure	mbar	2	2	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
Alimentazione / Power Supply 50/60 Hz	Vac	110-230		110-230		110-230		110-230		
Potenza max / Max Power	W	450	450	750	750	750	750	1100	1100	
Dimensioni pack / Packaging size	mm	1200x800x650		1200x800x650		1200x800x650		1200x800x650		< LxPxH
Pezzi per pallet / Pieces per pallet		1		1		1		1		

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
- Gas injection optional
- UV sterilization system optional



ELEGEN

**SFERA**

EVO



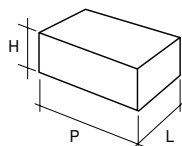
INOX

FEATURES

## caratteristiche

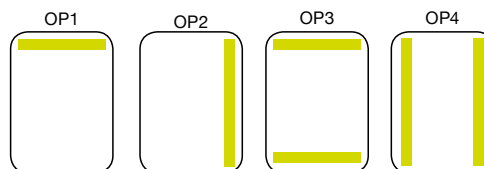
### Caratteristiche principali:

- 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'
- Controllo digitale vuoto
- Softair
- Marinatura
- Infusione
- Intenerimento carne
- Taratura sensore
- Iniezione gas optional
- Sterilizzazione UV optional
- 13 programmi di vuoto



SFERA C 400/500										
Modello / Model		4012	5012	4020	5020	4025	5025	4040	5040	
Codice / Code		PFE-4012-23C	PFE-5012-23C	PFE-4020-23C	PFE-5020-23C	PFE-4025-23C	PFE-5025-23C	PFE-4040-23C	PFE-5040-23C	
Dimensioni vasca / Chamber size	mm	465x560x100		465x560x100		465x560x100		465x560x100		< LxPxH
Lunghezza barra / Sealing bar lenght	mm	444	539	444	539	444	539	444	539	
Altezza camera max / Chamber dept max	mm	180		180		180		180		
Volume camera / Champber volume	L	36		36		36		36		
Dimensioni esterne Eternal size	Cop.chiuso / Lid close	mm 587x782x1009		587x782x1009		587x782x1009		587x782x1009		
	Cop.aperto / Lid open	mm 587x782x1500		587x782x1500		587x782x1500		587x782x1500		
Peso / Weight	Kg	67	67	74	74	78	78	78	78	
Barra su lato / Bar on side		OP3	OP4	OP3	OP4	OP3	OP4	OP4	OP4	
Pompa / Pump	m3/h	12	12	20	20	25	25	40	40	
Pressione finale / Filan Pressure	mbar	2	2	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
Alimentazione / Power Supply 50/60 Hz	Vac	110-230		110-230		110-230		110-230		
Potenza max / Max Power	W	450	450	750	750	750	750	1100	1100	
Dimensioni pack / Packaging size	mm	1200x800x650		1200x800x650		1200x800x650		1200x800x650		< LxPxH
Pezzi per pallet / Pieces per pallet		1		1		1		1		

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
- Gas injection optional
- UV sterilization system optional
- 13 vacuum programs

ELEGEN

**SFERA**

EVO

C-UVC

CON SISTEMA DI STERILIZZAZIONE  
UV-C PER ALIMENTI ED ATTREZZI  
DA LAVORO

WITH UV-C STERILIZATION FOR FOOD  
AND WORKING TOOL



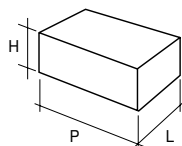
INOX

FEATURES

## caratteristiche

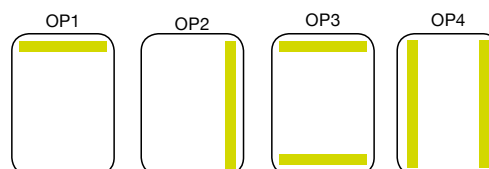
### Caratteristiche principali:

- 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'
- Controllo digitale vuoto
- Softair
- Marinatura
- Infusione
- Intenerimento carne
- Taratura sensore
- Iniezione gas optional
- Sterilizzazione UV optional
- 13 programmi di vuoto



		SFERA C-UVC 400/500								
Modello / Model		4012	5012	4020	5020	4025	5025	4040	5040	
Codice / Code		PFE 4012-23C	PFE 5012-23C	PFE 4020-23C	PFE 5020-23C	PFE 4025-23C	PFE 5025-23C	PFE 4040-23C	PFE 5040-23C	
Dimensioni vasca / Chamber size		mm 465x560x100		465x560x100		465x560x100		465x560x100		< LxPxH
Lunghezza barra / Sealing bar lenght		mm 444	539	444	539	444	539	444	539	
Altezza camera max / Chamber dept max		mm 226		226		226		226		
Volume camera / Champber volume		L 58		58		58		58		
Dimensioni esterne Esternal size	Cop.chiuso / Lid close	mm 587x782x1009		587x782x1009		587x782x1009		587x782x1009		
	Cop.aperto / Lid open	mm 587x879x1573		587x879x1573		587x879x1573		587x879x1573		
Peso / Weight		Kg 77	77	84	84	88	88	88	88	
Barra su lato / Bar on side		OP3	OP4	OP3	OP4	OP3	OP4	OP3	OP4	
Pompa / Pump		m3/h 12	12	20	20	25	25	40	40	
Pressione finale / Filan Pressure		mbar 2	2	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		
Alimentazione / Power Supply 50/60 Hz		Vac 110-230		110-230		110-230		110-230		
Potenza max / Max Power		W 450	450	750	750	750	750	1100	1100	
Dimensioni pack / Packaging size		mm 1200x800x650		1200x800x650		1200x800x650		1200x800x650		< LxPxH
Pezzi per pallet / Pieces per pallet		1		1		1		1		

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
- Gas injection optional
- UV sterilization system optional
- 13 vacuum programs

ELEGAN

SFERA

EVO

MAGNUM



FEATURES

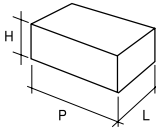
## caratteristiche

### 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'
- Controllo digitale vuoto
- Softair
- Marinatura
- Infusione
- Intenerimento carne
- Taratura sensore
- Iniezione gas optional
- Sterilizzazione uv optional
- Affumicazione optional
- 13 programmi di vuoto

### Main features:

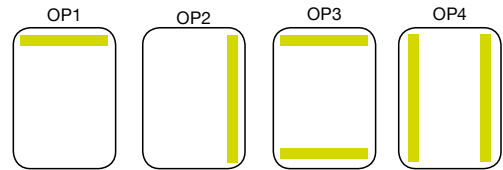
- Automatic welding
- Kind of pump: rotary vane vacuum pump
- Jar vacuum chamber aspiration
- Welding thickness: 6mm
- Embossed bags
- Smooth bags
- Sealing bar's material: Inox AISI 304
- Machine's material: Inox AISI 304
- Automatic standby
- Programmable sealing time
- Work cycle counter
- Special 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
- Gas injection optional
- Uv sterilization system optional
- Smoking program optional
- 13 vacuum programs



		500				700				850				1000	
Modello / Model		2X50940-285		2X60940-285		2X50960-285		2X70960-285		2X50960-285		2X509105-285		2X859105-285	
Codice / Code		PFE-52X50940-285		PFE-52X60940-285		PFE-52X50960-285		PFE-72X50940-285		PFE-72X50960-285		PFE-85X509105-285		PFE-85X659105-285	
Dimensioni vasca / Chamber size	mm	530x630x130				530x730x130				530x880x130				530x1030x130	
Lunghezza barra / Sealing bar lenght	mm	2x509	2x609	2x509	2x609	2x509	2x709	2x509	2x709	2x509	2x850	2x509	2x850	2x509	2x1000
Altezza camera max / Chamber dept max	mm	285				285				285				285	
Dimensioni esterne / External size	Cop.chiuso / Lid close	756x750x1033				856x750x1033				1010x900x1033				1010x1050x1033	
	Cop.aperto / Lid open	756x765x1428				856x765x1428				1010x915x1428				1010x1065x1428	
Peso / Weight	Kg	170		183		183		200		200		200		200	
Barra su lato / Bar on side		OP3	OP4	OP3	OP4	OP3	OP4	OP3	OP4	OP3	OP4	OP3	OP4	OP3	OP4
Pompa / Pump	m3/h	40		60		40		60		60		105		105	
Pressione finale / Filan Pressure	mbar	0,5				0,5				0,5				0,5	
Alimentazione / Power Supply 50/60 Hz	Vac	115-230-400				115-230-400				115-230-400				115-230-400	
Potenza max / Max Power	W	1100		1500		1100		1500		1500		2200		2200	
Dimensioni pack / Packaging size	mm	800X1200X650				800X1200X650				800X1200X650				800X1200X650	
Pezzi per pallet / Pieces per pallet		1				1				1				1	

< LxPxH

< LxPxH



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

