

TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANE DA BANCO  
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL Plus



**20** PROGRAMS  
PROGRAMMI  
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM  
- MARINATING FUNCTION  
- VACUUM SENSOR



AUSTER +



EOS +



LEVANT +



MISTRAL +



GHIBLI +

Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	380 x 475 x 390h mm	445 x 455 x 460h mm	510 x 560 x 520h mm	560 x 560 x 520h mm	660 x 670 x 520h mm
Weight   Peso   Peso	28 kg	36 kg	55 kg	60 <sup>A</sup> kg / 62 <sup>B</sup> kg	78 <sup>A</sup> kg / 78 <sup>B</sup> kg
Voltage   Voltaggio   Voltaje	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Consumption   Consumo   Consumo	0,35 kW	0,45 kW	0,55 kW	0,55 <sup>A</sup> kW 0,90 <sup>B</sup> kW	0,90 <sup>A</sup> kW 0,90 <sup>B</sup> kW
Chamber dimensions Dimensioni camera Dimensiones cámara	270 x 350 x 190h mm	330 x 330 x 215h mm	370 x 440 x 215h mm	430 x 430 x 220h mm	530 x 530 x 235h mm
Oil lubricated pump Pompa a bagno d'olio Bomba de baño de aceite	8 m3/h Busch®	8 m3/h Busch®	16 m3/h Busch®	16 m3/h Busch® <sup>A</sup> 21 m3/h Busch® <sup>B</sup>	21 m3/h Busch® <sup>A</sup> 25 m3/h Busch® <sup>B</sup>
Welding bar Barra saldante Barra de soldadura	260 mm	320 mm	365 mm	420 mm 420/420 mm	520 mm 520/520 mm
Second welding bar (opt.) Seconda barra saldante (opz.) Segunda barra de soldadura (opc.)	×	×	×	R	R
Cut-off seal bar (opt.) ● Barra taglio sfrido (opz.) Barra con corte de bolsa (opc.)	R	R	R	R	R
Double seal bar (opt.) ● Barra doppia saldatura (opz.) Barra doble soldadura (opc.)	R	R	R	R	R
Protective atmosphere (opt.) Atmosfera protettiva (opz.) Atmósfera protegida (opc.)	R	R	R	R	R
Vacuum sensor ● Sensore di vuoto Sensor de vacío	✓	✓	✓	✓	✓
Marinating function ● Funzione marinatura Funcion de marinado	✓	✓	✓	✓	✓
Liquids inclined shelf (acc.) Piano inclinato per liquidi (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	R	R	R	R	R
Printer (opt.) Stampante (opz.) Impresora (opc.)	×	×	R	R	R
Soft air (opz.)	R	R	R	R	R
Vacuum gauge Vuotometro Vacuometro	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum in GN pans prearrangement Predisposizione vuoto teglie GN Predisposición vacío en bandejas GN	✓	✓	✓	✓	✓
WiFi module for remote diagnostics Scheda WiFi Compatibilità Industry 4.0 Módulo WiFi para diagnóstico a distancia	4.0 ×	×	R	R	R

✓ Standard

R Available on request

● Special voltage price on demand

● Extra vacuum

Di serie

Disponibile su richiesta

Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Extra vuoto

Estándar

Disponibile bajo pedido

Voltaje especial precio a petición

Extra vacío

TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANE DA BANCO  
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL Plus



LCD display in 5 languages  
20 customizable programs  
Vacuum sensor  
Soft Vacuum  
Marinating program  
Double sealing bar  
Soft Air (opt.)  
Protective atmosphere (opt.)  
Printer (opt.)



Display LCD in 5 lingue  
20 programmi personalizzabili  
Sensore di vuoto  
Soft Vacuum  
Funzione marinatura  
Doppia barra saldante  
Soft Air (opt.)  
Atmosfera protettiva (opt.)  
Stampante (opt.)



Display LCD en 5 idiomas  
20 programas personalizables  
Sensor de vacío  
Soft Vacuum  
Programa de marinado  
Doble barra de soldadura  
Soft Air (opc.)  
Atmósfera protectora (opc.)  
Impresora (opc.)

MISTRAL +



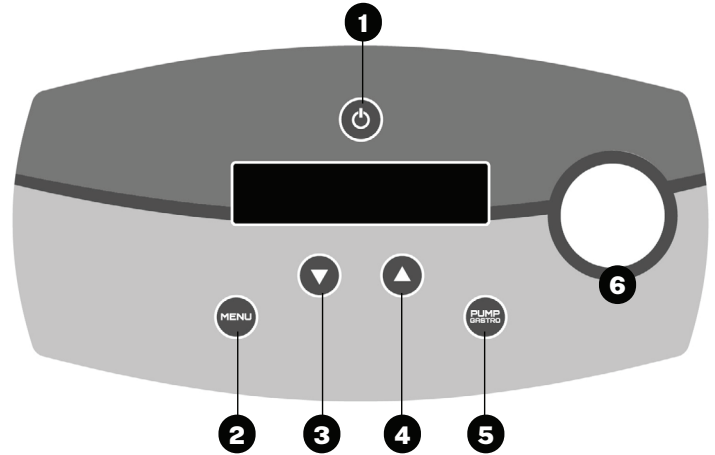
# CHAMBERS CAMPANE CAMPANAS



**PROFESSIONAL  
Plus**



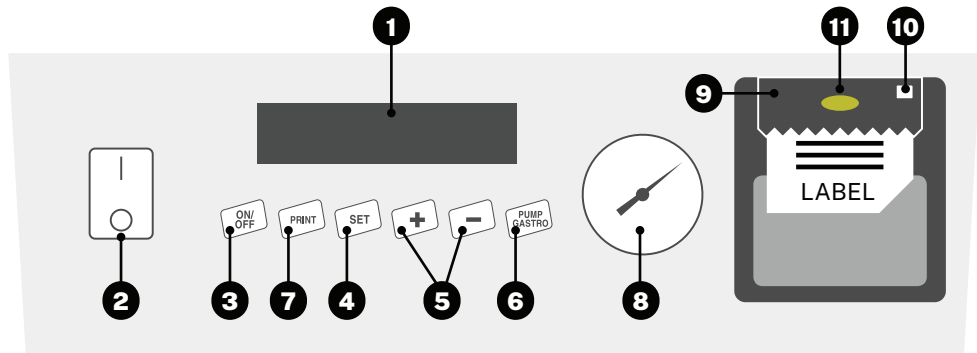
**INDUSTRIAL**



<b>1</b> Machine On/Off Button	<i>Pulsante On/Off macchina</i>	<i>Botón de encendido/apagado de la máquina</i>
<b>2</b> MENU button	<i>Pulsante "MENU"</i>	<i>Botón MENÚ</i>
<b>3</b> Decreases the value of the parameter	<i>Diminuisce il valore del parametro</i>	<i>Disminuye el valor del parámetro</i>
<b>4</b> Increases the value of the parameter	<i>Aumenta il valore del parametro</i>	<i>Aumenta el valor del parámetro</i>
<b>5</b> "PUMP GASTRO" button: starts and stops the vacuum in the containers, stops the oil alarm.	<i>Pulsante "PUMP GASTRO": avvia e interrompe il vuoto nei contenitori, rimuove l'allarme di controllo olio.</i>	<i>Botón "PUMP GASTRO": inicia y detiene el vacío en los recipientes, detiene la alarma de aceite.</i>
<b>6</b> Vacuum gauge: detects the vacuum inside the bell	<i>Vuotometro: rileva la depressione prodotta dall'apparecchiatura all'interno della campana</i>	<i>Vacuómetro: detecta el vacío en el interior de la campana.</i>

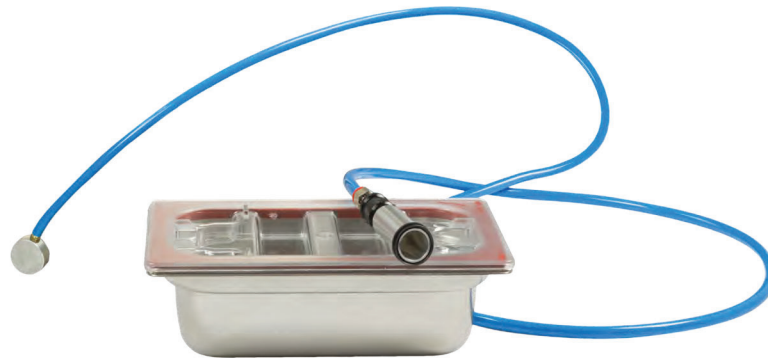


**SLIDING**



<b>1</b> LCD display	<i>Display LCD</i>	<i>Display LCD</i>
<b>2</b> Power on/off button	<i>Pulsante alimentazione macchina</i>	<i>Botón encendido máquina</i>
<b>3</b> Display power on and off / vacuum cycle stop without sealing button	<i>Pulsante di accensione e spegnimento display / fine ciclo senza saldatura</i>	<i>Botón de encendido y apagado display / fin de ciclo sin soldadura</i>
<b>4</b> Program set button	<i>Pulsante di selezione impostazioni programmi</i>	<i>Botón de selección de configuración del programa</i>
<b>5</b> Program number selection / values selection button	<i>Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori</i>	<i>Botón de selección de número de programa / selección de parámetros</i>
<b>6</b> Gn tray vacuum / pump cleaning / pump pre-heating / manual sealing button	<i>Pulsante vuoto in teglie GN / pulizia pompa / riscaldamento pompa / saldatura manuale</i>	<i>Botón de vacío en bandejas GN / limpieza bomba / calentamiento de bomba / soldadura manual</i>
<b>7</b> Label print button	<i>Pulsante stampa etichetta</i>	<i>Botón de impresión de etiqueta</i>
<b>8</b> Vacuum gauge	<i>Vuotometro</i>	<i>Vacuómetro</i>
<b>9</b> Printer (from LEVANT)	<i>Stampante etichette (da LEVANT)</i>	<i>Impresora de etiquetas (desde LEVANT)</i>
<b>10</b> Paper scroll button	<i>Pulsante scorrimento carta</i>	<i>Botón de desplazamiento papel</i>
<b>11</b> Printer opening button	<i>Pulsante apertura stampante</i>	<i>Botón apertura impresora</i>

**ACCESSORIES**  
**ACCESSORI**  
**ACCESORIOS**



**GASTRONORM TRAYS AND PANS  
 SUCTION PIPE FOR CHAMBERS**

The GN vacuum trays are practical, resistant and entirely made of stainless steel. Their lid has hermetic gaskets and a decompression valve. They allow you to store any type of food keeping it fresh up to 4 times longer. They have a capacity ranging from 5.8 l to 28.4 l and they are the ideal solution for vacuum chamber machines. Thanks to a nozzle, you can connect the machine to the lid decompression valve by using the suction pipe (optional) that allows to reach 99% of vacuum.

**TEGLIE GASTRONORM E TUBO DI  
 ASPIRAZIONE PER CAMPANE**

Pratiche, resistenti, interamente prodotte in acciaio inossidabile, sono dotate di coperchio con guarnizioni ermetiche e valvola di decompressione. Permettono di conservare qualsiasi tipo di alimento mantenendolo fresco fino a 4 volte di più, con una capienza che varia da 5,8 l a 28,4 l sono la soluzione ideale per macchine sottovuoto a campana. Grazie ad un ugello è possibile collegare la macchina alla valvola di decompressione mediante un tubo di collegamento (opzionale) che permette di raggiungere il 99% di vuoto.

**BANDEJAS GASTRONORM Y TUBO  
 DE ASPIRACIÓN PARA CAMPANAS**

Prácticas, resistentes, totalmente realizadas en acero inoxidable, están dotadas de una tapa con juntas herméticas y una válvula de descompresión. Le permiten envasar cualquier tipo de alimento manteniéndolo fresco hasta 4 veces más, con una capacidad que va desde 5,8 l hasta 28,4 l. Son la solución ideal para envasadoras al vacío a campana. Gracias a una boquilla lateral externa, es posible conectar la máquina a la válvula de descompresión mediante un tubo de conexión (opcional) que permite alcanzar el 99% de vacío.



**GN 1/1**



**GN 1/2**



**GN 1/3**

Tray H 200  
 Teglia H 200  
 Bandeja H 200



Tray H 150  
 Teglia H 150  
 Bandeja H 150



Tray H 100  
 Teglia H 100  
 Bandeja H 100



Polycarbonate cover including gasket and valve  
 Coperchio policarbonato comprensivo di guarnizione e valvola  
 Tapa en policarbonato con junta y válvula



Suction pump for GN trays  
 Tubo di aspirazione per teglie GN  
 Tubo de aspiración para bandejas GN



**SPARE PARTS | PEZZI DI RICAMBIO | REPUESTOS**

Polycarbonate cover gasket  
 Guarnizione coperchio policarbonato  
 Junta para tapa en policarbonato



Polycarbonate cover valve  
 Valvola coperchio policarbonato  
 Válvula para tapa en policarbonato





# STANDING CHAMBERS CAMPANE CARRELLATE CAMPANAS SOBRERUEDAS

SECTOR | SETTORE | SECTOR



## HIGH SPEED INDUSTRIAL PACKAGING

INDUSTRIAL and SLIDING free standing vacuum machines satisfy the needs of those who need to pack food in large quantities. These machines are designed for companies operating in various sectors, from food to electronics and mechanics. They allow to speed up the packaging processes thanks to the two standard sealing bars. They are manufactured with stainless steel (Aisi 304) inserts and body transparent polycarbonate lid with a minimum thickness of 1.5 cm, highly resistant and multidirectional wheels that ease the operations of moving and transporting the machine. These machines are quick to install, extremely easy to use thanks to the LCD display in 5 languages and very easy to clean thanks to their rational design. Furthermore, the innovative Soft Vacuum program let the user vacuum pack any kind of product, even liquid.

## INNOVATION

The new INDUSTRIAL Plus control panels with membrane keyboard, without screws or slots, perfectly insulate from external humidity and dust, increasing the lifespan of the electronics and simplifying cleaning operations.

All new machines are equipped with a vacuum sensor allowing for a better control of the vacuum cycles, in percentage, and the use of the included marination program.

## CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE ULTRA RAPIDO

Le confezionatrici sottovuoto carrellate INDUSTRIAL e SLIDING soddisfano appieno le necessità di chi deve confezionare alimenti in quantità importanti. Progettate per aziende operanti in svariati settori, dall'alimentare, all'elettronico, fino al meccanico, consentono di velocizzare i processi di packaging grazie alle doppie barre saldanti di serie. Sono composte da inserti e scocca in acciaio INOX (Aisi 304) anticorrosione, coperchio trasparente in polycarbonato purissimo con spessore minimo di 1,5 cm altamente resistente e ruote multidirezionali che semplificano le operazioni di spostamento e trasporto della macchina. Rapide da installare, estremamente facili da utilizzare grazie al display LCD in 5 lingue, risultano anche molto pratiche da pulire grazie al loro design razionale. Mediante l'innovativo programma Soft Vacuum permettono di confezionare sottovuoto qualsiasi prodotto, anche liquido.

## NOVITÀ

I nuovi pannelli di controllo delle INDUSTRIAL Plus con tastiera a membrana senza viti o fessure creano un isolamento completo all'umidità esterna e alle polveri, aumentando la durata delle elettroniche e semplificando al massimo la pulizia.

Tutte le nuove macchine sono dotate di sensore di vuoto standard che consente un controllo migliore dei cicli di vuoto, in percentuale, e diverse applicazioni, tra cui l'utilizzo del programma di marinatura incluso nella scheda.

## EMBALAJE INDUSTRIAL ULTRARRÁPIDO

Las envasadoras al vacío de ruedas de la gama INDUSTRIAL y SLIDING satisfacen las necesidades de quienes necesitan envasar alimentos en grandes cantidades. Diseñadas para actividades que operan en diversos sectores (industrias de alimentos, electrónicas y mecánicas), permiten acelerar los procesos de envasado gracias a las dos barras de soldadura estándar. Se componen de carrocerías y estructura interna en acero inoxidable (Aisi 304) resistente a la corrosión, tapa transparente en puro polycarbonato con grosor mínimo de 1,5 cm altamente resistente y ruedas multi-direccionales que simplifican las operaciones de movimiento y transporte de la máquina.

Rápidas de instalar, extremadamente fáciles de usar gracias a la pantalla LCD en 5 idiomas, son también muy prácticas de limpiar gracias a su diseño racional. Gracias al innovador programa Soft Vacuum, se pueden utilizar para envasar al vacío cualquier producto, incluso líquido.

## NOVEDADES

Los nuevos paneles de control de las máquinas INDUSTRIAL Plus con teclado de membrana, sin tornillos ni ranuras, aíslan completamente de la humedad externa y el polvo, aumentando la vida útil de la electrónica y simplificando las operaciones de limpieza.

Todas las nuevas máquinas están equipadas con un sensor de vacío estándar que permite un mejor control de los ciclos de vacío, en porcentaje, y de las distintas aplicaciones, incluido el uso del programa de marinado incorporado.