



ISG>PACK
AUTOMATIC PACKAGING SYSTEM

MACCHINE PER IL SOTTOVUOTO

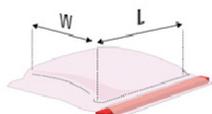
VACUUM MACHINES



EASY VAC SERIES

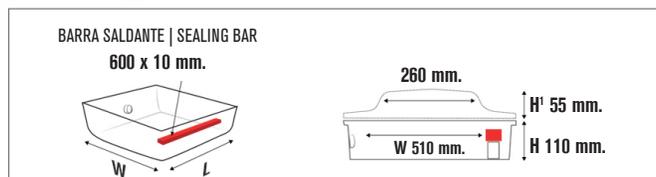


La linea **EASY VAC SERIES** racchiude la gamma di confezionatrici carrellate per il sottovuoto in acciaio inossidabile, disponibili a singola o a doppia barra saldante, dotate di ruote per una facile movimentazione. Grazie a quest'ultima caratteristica sono ideali per grandi spazi, beneficiando di un'unica macchina da spostare in base alle esigenze. Sono macchine adatte al confezionamento sottovuoto di tutti i tipi di alimenti quali carne, pesce, verdura, sottaceti, carni surgelate, prodotti medicali, hardware ecc.



H 165 mm. (compresa campana)
Per prodotti ≤ L 260 x 300 mm.

220 VOLTS



DATI TECNICI | DATA SHEET

EASY VAC 600S FT

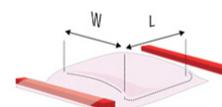
Dimensione macchina Machine size	742 x 740 x 801 mm
Peso netto Net weight	130 KG
Pompa sottovuoto Vacuum pump	20 (M ³ /H)
Ciclo di lavoro Work cycle	40 - 60 (SEC/CYCLE)
Barra saldante Sealing bar	1 FRONTALE 1 FRONT
Prodotto lavorabile Workable product	L 600 x W 510 x H 110-165 mm.
Potenza Power	1,0 Kw

OPTIONS

Funzione di riempimento del gas | Gas-filling function
Pompa del vuoto da 45 m³/h | Vacuum pump 45 m³/h
Campana in alluminio + Vetro temperato | Aluminum cover + tempered glass

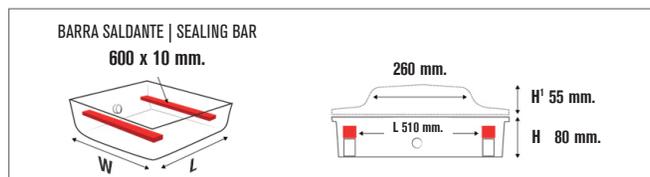


The **EASY VAC SERIES** includes the range of trolley vacuum packaging machines, in stainless steel with single or double sealing bars. They are suitable for big spaces thanks to the wheels that allow to move it easily according to the customer needs. These machines are suitable for vacuum packing various food like meat, fish, vegetables, pickles, frozen meat, pharmaceutical products, hardware etc.



H 135 mm. (compresa campana)
Per prodotti ≤ L 260 x 300 mm.

220 VOLTS



DATI TECNICI | DATA SHEET

EASY VAC 600D FT

Dimensione macchina Machine size	590 x 639 x 790 mm
Peso netto Net weight	130 KG
Pompa sottovuoto Vacuum pump	20 (M ³ /H)
Ciclo di lavoro Work cycle	35 - 50 (SEC/CYCLE)
Barra saldante Sealing bar	2 LATERALI 2 LATERAL
Prodotto lavorabile Workable product	L 510 x W 600 x H 80-135 mm.
Potenza Power	1,0 Kw

OPTIONS

Funzione di riempimento del gas | Gas-filling function
Pompa del vuoto da 45 m³/h | Vacuum pump 45 m³/h
Campana in alluminio + Vetro temperato | Aluminum cover + tempered glass





DAL PANNELLO COMANDI È POSSIBILE IMPOSTARE:

10 MEMORIE PROGRAMMABILI PER DIFFERENTI CICLI DI LAVORO

TEMPO DI VUOTO

- Tempo durante il quale la macchina effettua il vuoto nella camera.
- Sul vacuometro è possibile visualizzare il valore del vuoto.

TEMPO IMMISSIONE GAS TECNICO

- Solo sui modelli predisposti è possibile decidere la quantità di gas immesso regolando il “tempo di immissione gas”

TEMPO DI SALDATURA

- Tempo durante il quale la macchina salda il sacchetto. Dipende dallo spessore ed dalla tipologia del sacchetto. Di solito ammonta a circa 1 o 2 secondi.

TEMPO DI RAFFREDDAMENTO DELLA SALDATURA

- Tempo durante il quale la campana rimane chiusa, esercitando una pressione sulla barra saldante. Questo permette di rendere la saldatura più resistente.

CONTATORE A DUE CIFRE

- Il contatore indica il numero di cicli di lavoro.

FROM THE CONTROL PANEL IS POSSIBLE TO SET:

10 MEMORIES FOR DIFFERENT WORKING CYCLES

VACUUM TIME

- Time of vacuum in the chamber.
- On the vacuum gauge it is possible to check the vacuum value.

TECHNICAL GAS INJECTION TIME

- On the models with the predisposition, it is possible to decide the quantity of gas injection adjusting the “gas injection time”

SEALING TIME

- Time of bag sealing. It depends on the bag thickness and material. Usually it takes 1 or 2 seconds.

COOLING TIME OF THE SEALING

- The chamber remains closed and it makes a pressure on the sealing bar. It ensures a resistant bag sealing.

TWO-DIGIT COUNTER

- The counter displays the number of working cycles.

ISG>PACK
AUTOMATIC PACKAGING SYSTEM

 www.isg-pack.com @ info@imballaggiservice.com

Via Castelli Romani Km. 11,700 | Angolo Via Sassuolo, 6
00071 Pomezia | Roma | Italy
T. +39.06.9160.7561 | F. +39.06.9162.5014



VISITA IL SITO WEB

