



ISG>PACK
AUTOMATIC PACKAGING SYSTEM

MACCHINE PER IL SOTTOVUOTO

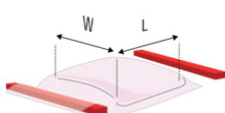
VACUUM MACHINES



ECO VAC SERIES

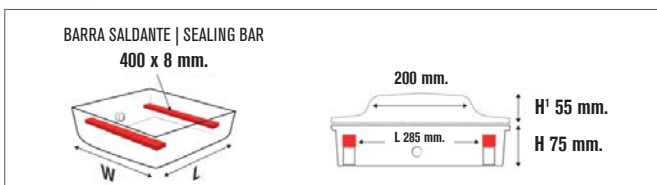


La linea **ECO VAC SERIES** racchiude la gamma di confezionatrici a campana compatte per il sottovuoto. Sono macchine da banco dalle dimensioni ridotte, di semplice utilizzo e realizzate con una struttura in acciaio inossidabile che garantisce elevati standard di igiene e resistenza ad acidi, muffa e corrosione. Sono macchine adatte al confezionamento sottovuoto di tutti i tipi di alimenti quali carne, pesce, verdura, sottaceti, carni surgelate, prodotti medicali, hardware ecc. La **ECO VAC 400D TB** è dotata di un sistema a doppia barra saldante per velocizzare il ciclo di lavoro, mentre la **ECO VAC 420V TB** è dotata di una barra verticale per il confezionamento di prodotti liquidi ed in polvere.



H 130 mm. (compresa campana)
Per prodotti ≤ L 200 x 260 mm.

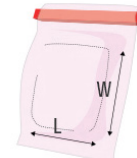
220 VOLTS



DATI TECNICI DATA SHEET	ECO VAC 400D TB
Dimensione macchina Machine size	496 x 526 x 462 mm
Peso netto Net weight	60 KG
Pompa sottovuoto Vacuum pump	20 (M ³ /H)
Ciclo di lavoro Work cycle	15 - 40 (SEC/CYCLE)
Barra saldante Sealing bar	2 LATERALI 2 LATERAL
Prodotto lavorabile Workable product	L 285 x W 400 x H 75-130 mm.
Potenza Power	1,0 Kw
OPTIONS	Funzione di riempimento del gas Gas-filling function



The **ECO VAC SERIES** includes the range of chamber vacuum packaging machines. They are compact table top machines, easy to use and in stainless steel for ensuring high standard of hygiene and resistance to acid, mold and rust. These machines are suitable for vacuum packing various food like meat, fish, vegetables, pickles, frozen meat, pharmaceutical products, hardware etc. The **ECO VAC 400D TB** is equipped with double sealing bars for faster working cycles and the **ECO VAC 420V TB** is equipped with a vertical sealing bar for packing liquid and powder products



H 135 mm. (compresa campana)
Per prodotti ≤ L 280 x 220 mm.

220 VOLTS



DATI TECNICI DATA SHEET	ECO VAC 420V TB
Dimensione macchina Machine size	494 x 508 x 785 mm
Peso netto Net weight	70 KG
Pompa sottovuoto Vacuum pump	20 (M ³ /H)
Ciclo di lavoro Work cycle	15 - 40 (SEC/CYCLE)
Barra saldante Sealing bar	1 FRONTALE 1 FRONT
Prodotto lavorabile Workable product	L 410 x W 260 x H 80-135 mm.
Potenza Power	1,0 Kw
OPTIONS	Funzione di riempimento del gas Gas-filling function





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.

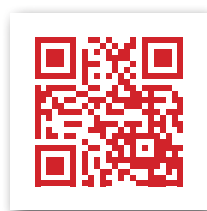
TWO-DIGIT COUNTER

- 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

