

SC 1000



100% STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOX DI ALTA QUALITÀ
High quality stainless steel



FACILE UTILIZZO
Easy to use



PERFETTA SIGILLATURA
Perfect sealing



SICUREZZA GARANTITA
Guaranteed safety

PRODOTTI CONFEZIONABILI Packable products



CARNE
Meats



INSACCATI
Cured meats



FORMAGGI
Cheese



VERDURE
Vegetables



PASTA FRESCA
Fresh pasta



PIZZA E PANINI
Pizza & sandwiches



COMPONENTI MECCANICI
Mechanical components



COMPONENTI ELETTRICI
Electronic components



PRODOTTI FARMACEUTICI
Pharmaceutical products

CARATTERISTICHE TECNICHE Technical specifications

Struttura | Main frame: acciaio inox | stainless steel AISI 304

Campana | Vacuum lid: acciaio inox | stainless steel AISI 304

Dimensioni camera a vuoto | Useful chamber dimensions: 1300x700x250h mm

Pompa per vuoto | Vacuum pump: 160 mc/h

Tipo di saldatura | Type of sealing: monoattiva | monoactive

Disposizione barre saldanti | Sealing bars: 1 x 1000 mm
1 x 600 mm


Alimentazione elettrica | Electric supply: 400V - 3PH - 50Hz


Peso | Weight: 500 kg

Dimensioni | Size: 1100x600 mm


Dotazioni di serie Standard equipments


 Pannello digitale - Digital panel


 Multiprogramma - Multiprograms


 Ultra vuoto - Ultra vacuum

OPTIONAL SU RICHESTA Optionals on request

 Impianto immissione gas inerte
Inert gas injection plant

 Saldatura bi-attiva
Bi-active sealing

 Pompa a vuoto maggiorata
Bigger vacuum pump

 Taglio sfido elettrico
Electrical cut of seal