

SC 1200



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: 1300x800x250h mm

Pompa per vuoto | Vacuum pump: 300 mc/h

Tipo di saldatura | Type of sealing: monoattiva | monoactive

Disposizione barre saldanti | Sealing bars: 1 x 1200
1 x 700 mm

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

Peso | Weight: 700 kg

Dimensioni | Size: 1300x800 mm

Dotazioni di serie Standard equipments

Pannello digitale - Digital panel

Multiprogramma - Multiprograms

Ultra vuoto - Ultra vacuum

OPTIONAL SU RICHIESTA 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