



**ISG>PACK**  
AUTOMATIC PACKAGING SYSTEM

## Vacuum Machines

Macchine per il sottovuoto



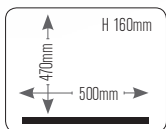
# EASY VAC SERIES

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.

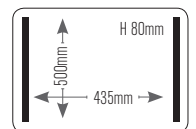
The **EASY VAC SERIES** includes the range of trolley vacuum packaging machines, in stainless steel with single or double sealing bars. They are suitable for big spaces thanks to the wheels that allow to move it easily according to the customer needs. These machines are suitable for vacuum packing various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



CHAMBER SIZE | DIMENSIONE CAMERA



CHAMBER SIZE | DIMENSIONE CAMERA



## EASY VAC 500S FT

DIMENSIONE MACCHINA   MACHINE SIZE	600 x 635 x 900 mm
PESO NETTO   NET WEIGHT	90 Kg
POTENZA   POWER	220 Volts
DIMENSIONE BARRA SALDANTE   SEALING BAR DIMENSION	500 x 10 mm
POMPA SOTTOVUOTO   VACUUM PUMP	20 (M <sup>3</sup> /h)
CICLO DI LAVORO   WORK CYCLE	40 - 60 (SEC/CYCLE)
BARRA SALDANTE   SEALING BAR	1 FRONTALE   1 FRONT

### OPTIONS

Funzione di riempimento del gas | Gas-filling function  
 Pompa del vuoto da 45 m<sup>3</sup>/h | Vacuum pump 45 m<sup>3</sup>/h  
 Campana in alluminio + Vetro temperato | Aluminum cover + tempered glass

## EASY VAC 500D FT

DIMENSIONE MACCHINA   MACHINE SIZE	600 x 635 x 900 mm
PESO NETTO   NET WEIGHT	90 Kg
POTENZA   POWER	220 Volts
DIMENSIONE BARRA SALDANTE   SEALING BAR DIMENSION	500 x 10 mm
POMPA SOTTOVUOTO   VACUUM PUMP	20 (M <sup>3</sup> /h)
CICLO DI LAVORO   WORK CYCLE	25 - 50 (SEC/CYCLE)
BARRA SALDANTE   SEALING BAR	2 LATERALI   2 LATERAL

### OPTIONS

Funzione di riempimento del gas | Gas-filling function  
 Pompa del vuoto da 45 m<sup>3</sup>/h | Vacuum pump 45 m<sup>3</sup>/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.imballaggiservice.com](http://www.imballaggiservice.com) @ [info@imballaggiservice.com](mailto: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

