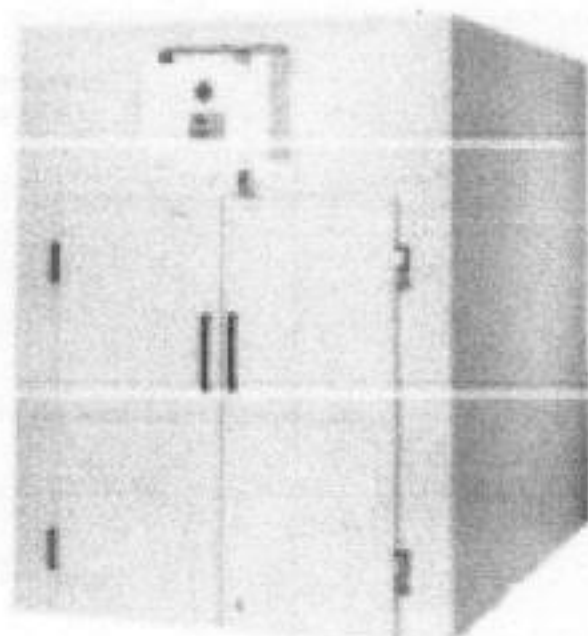


# ESSICCATOIO STATICO

## Serie EC-SC



Manuale per  
l'installazione  
l'uso  
e la manutenzione

CE

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'



*do e  
Modugno S.p.A.  
Fornaro*

Costruttore: Ditta

Il sottoscritto ( ), nella qualità di titolare della omonima ditta,

## DICHIARA

che la macchina:

**Tipo:** ARMADIO ESSICCATOIO

**Modello:** EC/50-SA AD ACQUA

**N° serie:** 006/04/05

**Anno di Costruzione:** 2005

è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine 98/37CE (ex 89/392 CEE e successive modifiche) alle disposizioni della direttiva bassa tensione n.73/23/CEE - 93/68/CEE ed a quelle della direttiva emissione elettromagnetica 89/336 CEE.

Direttiva per i materiali a contatto con prodotti alimentari 89/109 CEE-76/893 CEE (D.P.R. N.777/82 E D.P.R. N.108/92 E DM del 21/03/1973 e successive modifiche);  
Direttiva concernente l'igiene dei prodotti alimentari 93/43 CEE e 96/3 CEE (D.L. N.155/97).

Dichiara inoltre che sono state applicate le seguenti norme armonizzate EN 292/ I -II parte EN 60204-1.

Modugno, li 06/04/2005

Il Firmatario:

Cognome

Nome

Posizione:

Titolare



Le Confezionatrici Sottovuoto a Campana GHIZZONI sono macchine di assoluta affidabilità, costruite con grande cura utilizzando materiali di primissima qualità. Tutte le macchine GHIZZONI hanno di serie le seguenti caratteristiche:

- mobile e vasca realizzati in acciaio inox
- dispositivo d'immissione di gas
- sistema di saldatura pneumatica
- certificazione CE

La qualità dei materiali, la cura e l'esperienza nella lavorazione, ci permettono di garantire le macchine per 3 anni.

Modelli:	
"G4" - Nuovo!!	"G2"
"G0" - Nuovo!!	"G1"
"G3"	



### Mod. "G2"

#### CARATTERISTICHE TECNICHE:

Dimensioni d'ingombro: mm 640 x 580 x 1050

Dimensioni camera: mm 560 x 470 x 220

Carter + vasca inox

Barre saldanti: 2 x mm 450

Pompa del vuoto: 50 m<sup>3</sup>/h

Tensione: 220/50 Hz

Immissione di gas inerte a 4 ugelli

Peso: 140 Kg



### Mod. "G1"

#### CARATTERISTICHE TECNICHE:

Dimensioni d'ingombro: mm 550 x 660 x 480

Dimensioni camera: mm 460 x 500 x 200

Carter + vasca inox

Barra saldante: mm 450

Pompa del vuoto: 20 m<sup>3</sup>/h

Tensione: 220/50 Hz

Immissione di gas inerte a 2 ugelli

Peso: 70 Kg



Cutter C4 - VV

Cutter C5 - VV



Cutter C9 VV



Cutter C15

Mozzo per "Pesto" opzionale  
Optional: hub with knives for Pesto



	Apertura Apert.	Capacità carne Beef capacity	Capacità vitello Beef fillet	Velocità R.P.M.	Diametro Overall dimensions	Peso netto Net weight	Dia. include Shipping	Peso lordo Gross weight
	Apert.	kg	kg	R.P.M.	mm	kg	mm	kg
C4	1/2-350	3,3	1,5	2600	380x320 h.270	10	430x340x290	11
C4 VV	1/2-350	3,3	1,5	1100+1800	380x320 h.270	10	430x340x290	11
C6	1/2-350	5,3	3,1	2600	380x320 h.320	11	440x340x400	12
C6 VV	1/2-350	5,3	3,1	1100+1800	380x320 h.320	11	440x340x400	12
C9 VV	1/2-350 x2	9,4	5,4	1100+2600	410x320 h.400	21	710x350x500	26
C15	2 1/2-1850	14,5	8,2	1100/1400 17 2800	420x445 h.1030	66	900x800x1150	74
C15 JV	2 1/2-1850 1600+2200	14,5	8,2	17 1400/2800	420x445 h.1030	66	900x800x1150	74
C15 Macelleria	4-2940	14,5	8,2	17 2800	420x445 h.1030	66	900x800x1150	74
C15 VV Rastrelliera	7-5150	14,5	8,2	17 1200+1800	420x445 h.1030	66	900x800x1150	74







City A5





